

Antes de utilizar o aparelho leia sempre o folheto dos avisos de segurança.

## 1. DESCRIÇÃO

### 1.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Depósito de café em grão
- A2. Tampa depósito de café em grãos
- A3. Superfície de apoio das chávenas
- A4. Botão do vapor
- A5. Tubo dispensador do vapor
- A6. Conector para o Lattecrema System
- A7. Dispensador de café
- A8. Grelha de apoio das chávenas para expresso
- A9. Grelha de apoio das chávenas para copos ou malgas
- A10. Grelha do tabuleiro
- A11. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A12. Indicador de nível da água no recipiente de recolha de pingos
- A13. Tampa do reservatório de água
- A14. Asa extração depósito da água
- A15. Reservatório de água
- A16. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A17. Interruptor geral (ON/OFF)
- A18. Saída do moedor de café (Tamping station)
- A19. Portinhola para aceder à tremonha do moinho de café
- A20. Alavanca de pressão

### 1.2 Descrição do painel de comando - B

- B1. Tecla ON/Standby
- B2. Manipulo de regulação quantidade café moído
- B3. Tecla "X2": para a utilizar o filtro 2 de café
- B4. Botão "temperatura do café"
- B5. Tecla de "enxaguamento"
- B6. Tecla "OK": para dispensar a bebida/para confirmar
- B7. Tecla de "dispensação água quente"
- B8. Botão "descalcificação"
- B9. Tecla "My": para personalizar o comprimento das bebidas
- B10. Botão de seleção de funções
- B11. Ecrã bebidas

#### Bebidas à base de café Espresso

- Espresso
- Americano
- Coffee

#### Bebidas à base de leite

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. Indicador luminoso "limpeza leite"
- B13. Indicador "ausência depósito de café em grão"
- B14. Indicador luminoso "alarme genérico"

- B15. Manómetro
- B16. Indicador luminoso "falta água"
- B17. Indicador luminoso "depósito de café em grãos vazio"
- B18. Indicador luminoso "poupança energética"
- B19. Ecrã de configurações e processo:
  - Indica a operação que o aparelho está a realizar
  - Indica a configuração da dose de café selecionada
  - Indica a configuração da temperatura do café selecionada

### 1.3 Descrição dos acessórios - C

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro 1 chávena
- C3. Filtro 2 chávenas
- C4. Tira-teste "Total Hardness Test"
- C5. Descalcificante
- C6. Acessório para descalcificação
- C7. Cabo de alimentação removível
- C8. Escovinha
- C9. Acessório limpeza dispensador de café
- C10. Pano
- C11. Softballs (amaciador da água)
- C12. Agulha de limpeza para lança vapor

### 1.4 Acessórios limpeza não incluídos, recomendados pelo fabricante

Para mais informações, consulte a [Delonghi.com](http://Delonghi.com).



#### Pastilhas limpeza

(Ver "8.1 Limpeza do dispensador de café")

**Limpador**  
EAN: 8004399333307

### 1.5 Descrição do LatteCrema System - D

- D1. Tampa do recipiente de leite
- D2. Conector recipiente do leite
- D3. Botão de desengate da tampa
- D4. Bico de leite (regulável em altura)
- D5. Manipulo de regulação de espuma
- D6. Sede do manipulo
- D7. Tubo de sucção de leite
- D8. Recipiente de leite

## 2. PREPARAÇÃO DO APARELHO

Lavar com água morna e detergente da louça todos os acessórios e, em seguida, proceder conforme se segue:

1. Inserir o recipiente de recolha de pingos (A11) completo com grelha de apoio das chávenas (A9) e grelha do tabuleiro (A10) (fig. 1);
2. Extrair o reservatório de água (A15) (fig. 2) e enchê-lo com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 3).
3. Em seguida, reinserir o depósito.

**Atenção:** *Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último.*

**Nota:** *Aconselha-se a personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "7. Menu de configurações".*

### 3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C7) no alojamento específico (A16) na traseira do aparelho (fig. 4); em seguida, introduzir a ficha do aparelho na tomada elétrica. Certificar-se de que o interruptor geral (A17), situado na parte traseira do aparelho, está premido na posição I (fig. 5);
2. Coloque sob o dispensador de água quente (em correspondência ao dispensador de café (A7)) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 6);
3. Premir a tecla (B7) correspondente ao indicador luminoso (fig. 7): a dispensação inicia e interrompe-se automaticamente. Esvaziar o depósito.

Antes de começar a utilizar a máquina, é necessário enxaguar os circuitos internos da mesma. Proceda da seguinte maneira:

4. Encaixar o compartimento porta-filtro (C1) completo com filtro na máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do compartimento porta-filtro com "INSERT" (fig. 8) e rodar o manípulo para a direita, até o alinhar com a posição "CLOSE";
5. Coloque um recipiente sob o copo porta-filtro e o tubo de fornecimento do vapor (A5);
6. Premir a tecla (B5) correspondente ao indicador luminoso (fig. 9): a dispensação é iniciada;
7. Uma vez terminada a dispensação, rode o manípulo do vapor (A4) (fig. 10) e dispense vapor durante alguns segundos, de forma a enxaguar o circuito de vapor: para uma dispensação ótima do vapor, aconselha-se a repetir esta operação 3 ou 4 vezes. Isto permite eliminar a água no tubo antes de dispensar o vapor.

O aparelho fica assim pronto para o uso.

**Nota:** *o enxaguamento dos circuitos internos é recomendado também em caso de inutilização prolongada do aparelho.*

Na primeira utilização, é necessário fazer 4-5 cafés antes de a máquina começar a dar um resultado satisfatório: dedique particular atenção à dose de café moído no filtro ((C2) ou (C3)) (ver instruções na secção "4.1 Fase 1 - Moagem (grinding) (fig. 11)"). Proceder conforme o indicado no capítulo "A dose perfeita".

## 4. PREPARAR O CAFÉ

### 4.1 Fase 1 - Moagem (grinding) (fig. 11)

1. Verta os grãos para o depósito (A1) (fig. 12). É aconselhável verter apenas os grãos necessários para a preparação: desta forma, será sempre usado café fresco;
2. Selecione o grau de moagem (fig. 13). As configurações de fábrica é 5 (moagem média). Se o resultado não for satisfatório, regule o nível com base no sabor pessoal e no tipo de café (a regulação deve ser efetuada durante o funcionamento do moinho de café).
3. Insira um dos filtros de café (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 14). Caso seja usado o filtro para 3 chávenas, prima o botão 2X (B3): com esta seleção, duplica também a quantidade de expresso dispensada.
4. Regule o manípulo da quantidade (B2) partindo da posição mínima (fig. 15).

**Observação:**



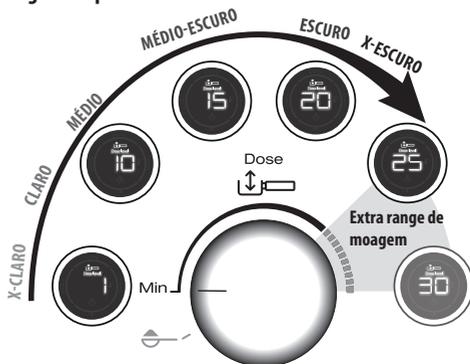
Os números apresentados no ecrã (B19) são uma referência a anotar uma vez atingido o nível correto no porta-filtro.

Não correspondem às configurações de moagem, ao peso do café moído (gr/oz) ou ao tempo de moagem.

Para mais indicações, consulte a secção "B3. Tecla "X2": para a utilizar o filtro 2 de café".

5. Engatar o porta-filtro à saída do moedor de café (A18) alinhando-o com a inscrição INSERT: em seguida, rodar para a direita o compartimento (fig. 16). A moagem tem início quando o compartimento atinge a posição CLOSE e é automaticamente interrompida.

### Regular a quantidade de café moído no filtro



Cada variedade de grão dá um resultado diferente durante a moagem e para tal, no início da regulação da dose, é necessário um extremo cuidado.

Esta ilustração dá indicações sobre como regular a dose, com base na cor de tostagem: devem ser consideradas como um ponto de partida, mas podem variar em função da composição do café em grão.

1. Configure a dose a partir da posição mínima.
2. Verificando a cor de tostagem do seu café, rode lentamente o manípulo.

#### 4.2 Fase 2 - Prensagem (tamping) (fig. 17)

1. Após a moagem, abaixe a alavanca de prensagem (A20) até ao fim de curso (não remova o porta-filtro) (fig. 18). Para um resultado perfeito, repita 2 vezes.
2. Mantenha a alavanca abaixada até ao fim de curso durante a remoção do porta-filtro (fig. 19). Em seguida, recoloque a alavanca na posição inicial.
3. Depois de se certificar de que a dose do café está correta (ver "A dose perfeita"), engate o porta-filtro no dispensador de café (A7) (fig. 20).

#### A "dose perfeita"



- Os filtros de café têm uma marca de laser interna para identificar o nível para a dose perfeita. A dose mínima corresponde à linha inferior da marca; a dose máxima corresponde à linha superior da marca. A dose perfeita encontra-se entre estas duas linhas.
- Certifique-se de que o café esteja no nível após a prensagem. Poderá ser necessário regular mais vezes o manípulo (B2) antes de se chegar à dose perfeita.
- Se o café for sobre ou subextraído e a dose estiver dentro da dose perfeita, regule o grau de moagem para mais fino ou mais grosso (ver "4.1 Fase 1 - Moagem (grinding) (fig. 11)"). Se o café estiver sobreextraído (dispensação demasiado lenta), a moagem deverá ser mais grossa. Se o café estiver subextraído (dispensação demasiado rápida), a moagem deverá ser mais fina.
- **O barista aconselha:** Extraia o porta-filtro enquanto a alavanca da prensa (A20) é abaixada para obter um acabamento perfeito da dose de café.

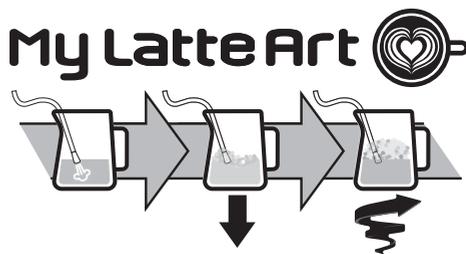
#### 4.3 Fase 3 - Preparação (brewing) (fig. 21)

1. Selecione a bebida desejada (fig. 22).
2. Prima OK (B6) para iniciar a preparação (fig. 23) (pré-infusão e infusão). A preparação do café interrompe-se automaticamente.

## 5. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS À BASE DE LEITE

### 5.1 Espume o leite (fig. 24)

1. Verta para o recipiente do leite (D8) a quantidade de leite que se pretende aquecer/espumar, tendo em conta que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes (fig.25). Para obter uma espuma mais densa e homogênea, é aconselhável utilizar leite de vaca gordo à temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).



2. Para espumar o leite, apoie o tubo dispensador do vapor (A5) na superfície do leite: ao proceder assim, o ar mistura o leite com o vapor.
3. Mantenha o dispensador do vapor na superfície, prestando atenção para não captar demasiado ar, criando bolhas demasiado grossas.
4. Submerja o dispensador de vapor sob a superfície do leite: desta forma, cria-se um vórtice. Uma vez atingida a temperatura desejada, volte a fechar o manípulo do vapor e aguarde que a dispensação de vapor se interrompa completamente, antes de remover o jarro de leite.

#### O barista aconselha:

- **O leite fresco é melhor.** Utilizar sempre leite fresco à temperatura do frigorífico.
- O leite gordo assegura resultados ótimos. O resultado e as texturas da espuma variam consoante seja leite de vaca ou bebidas vegetais.
- Depois de ter espumado o leite, elimine as bolhas agitando o jarro do leite.

#### Limpeza do dispensador de vapor:

1. Após cada utilização, remova com um pano os resíduos de leite do dispensador de vapor (fig. 26). Para uma limpeza profunda, é aconselhável utilizar o Eco MultiClean: assegura a higiene removendo as proteínas e gorduras do leite, e pode ser usado para limpar a máquina inteira.
2. Dispense vapor durante alguns segundos para limpar bem o dispensador (fig. 10).
3. Aguarde que o dispensador arrefeça; para manter a eficácia do dispensador ao longo do tempo, utilize a agulha de limpeza (C12) para manter os 3 orifícios livres (fig. 27).

## 5.2 Preparar as bebidas à base de leite com o LatteCrema System (fig. 28)

1. Verta para o recipiente (D8) leite à temperatura do frigorífico (5°C) (fig. 29).
2. Feche a tampa (D1) (fig. 30).
3. Rode o manípulo de regulação de espuma (D5) para a posição desejada (fig. 31).

Posição do manípulo de regulação de espuma				
CLEAN				INSERT
Limpeza após cada utilização	Espuma MÁX	Espuma MÉD	Espuma MÍN	Para extrair ou inserir o manípulo

4. Engate o recipiente de leite na máquina (fig. 32).
5. Prepare a dose perfeita (ver “4.1 Fase 1 - Moagem (grinding)” (fig. 11) e “4.2 Fase 2 - Prensagem (tamping)” (fig. 17)”) e insira o porta-filtro.
6. Selecione a bebida à base de leite desejada (fig. 33).



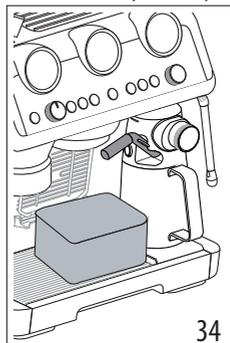
Bebida	Espresso	Leite	Espuma	Quantidade (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Bebidas com dupla dose (2x):** Verta para o recipiente (D8) a quantidade de leite necessária para a preparação, prestando atenção para não ultrapassar o nível MÁX (fig. 25). Cada entalhe no recipiente corresponde a ≈100 ml de leite.
- **O leite fresco é melhor.** Utilizar sempre leite fresco à temperatura do frigorífico.

7. Prima OK (B6) para dispensar (fig. 23). O aparelho dispensa automaticamente café e leite em sequência.

### Limpeza do LatteCrema System após cada utilização:

1. Deixe o recipiente do leite engatado na máquina (não é necessário esvaziá-lo). Coloque um recipiente sob o tubo de dispensação do leite (D4) (fig. 34).
2. Rode o manípulo (D5) para “Clean” (fig. 35).



3. A limpeza inicia e interrompe-se automaticamente. Atenção: no final da limpeza, rode o manípulo para uma das posições de regulação da espuma.
4. Remova o recipiente de leite e reponha-o no frigorífico: aconselha-se a utilizar o leite restante com brevidade. Para uma limpeza profunda, é aconselhável utilizar o Eco Multi-Clean: assegura a higiene removendo as proteínas e gorduras do leite, e pode ser usado para limpar a máquina inteira.

## 6. PERSONALIZAR O COMPRIMENTO DAS BEBIDAS À BASE DE CAFÉ COM A TECLA (my) (B9)

1. Preparar a máquina para dispensar 1 ou 2 chávenas da bebida à base de café que deseja dispensar, até engatar o porta-filtro (C1) completo com filtro (C2) ou (C3) e café moído. Caso deseje programar uma bebida à base de leite, ligue o LatteCrema System à máquina.
2. Rode o manípulo (B10) para selecionar a bebida a programar.
3. Prima o botão (my): o indicador luminoso correspondente ao botão OK (B6) acende-se de forma fixa e o indicador luminoso correspondente ao botão (my) pisca.
4. Prima o botão OK para iniciar a dispensação. Os indicadores luminosos correspondentes aos botões OK e (my) piscam.
5. Uma vez atingida a quantidade desejada, prima OK. Se a bebida previr a dispensação de outro ingrediente, começa a dispensação deste último: uma vez atingida a quantidade desejada, prima OK.

6. Prima o botão  para guardar. O aparelho está pronto para uma nova utilização e o indicador luminoso  permanece aceso.

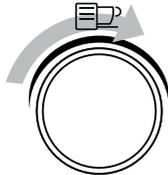
Caso não deseje guardar a programação, prima qualquer outro botão.

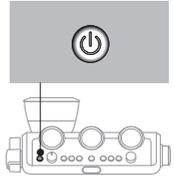
**Nota Importante:**

- É possível programar as bebidas com café, mas não a dispensação de vapor e água quente.
- A programação modifica as quantidades das bebidas, mas não do café moído.
- As bebidas "X2" podem ser programadas separadamente.
- **My LatteArt**  não é programável.
- Para regressar às configurações de fábrica, mantenha premido o botão  até ao desligamento. A bebida selecionada regressa à quantidade de fábrica.

Receita de café	Quantidade de fábrica	Quantidade programável
 Espresso	35 ml	de 25 a 90 ml
 Espresso X2	70 ml	de 50 a 180 ml
 Coffee	80 ml	de 50 a 120 ml
 Coffee X2	160 ml	de 120 a 240 ml
 Americano	100 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espresso: de 25 a 120 ml</li> <li>• água: de 25a 60 ml</li> </ul>
 Americano X2	200 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espresso: de 50 a 120 ml</li> <li>• água: de 50 a 240 ml</li> </ul>

**7. MENU DE CONFIGURAÇÕES**

1. Entre no menu:		
Prima em simultâneo durante 5 segundos	x2	
2. Seleccione a configuração a programar:		
		
Bebida	Configuração correspondente	Regulações
→		

 Espresso	Poupança energia	 →  Ativo
		 →  Desligado
 Coffee	Desligar automático	 → 9 minutos
		 → 1,5 horas
		 → 3 horas
 Cappuccino	Sinal sonoro	 →  Ativo
		 →  Desligado
 Latte	Regulação extra da moagem	 → Range 1
		 → Range 2
 Flat White	Valores fábrica	Mantenha premido durante pelo menos 5 segundos o botão OK, até o indicador luminoso permanecer continuamente aceso
 Americano	Dureza da água	 → macia
		 → média
		 → dura/muito dura
<b>3. Guarde as novas configurações premindo ON/Standby (B1)</b>		
		

**8. LIMPEZA DO APARELHO**

**Atenção!**

- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Para períodos de inutilização superiores à semana é aconselhado, antes de utilizar a máquina, proceder a um enxaguamento.

### Perigo!

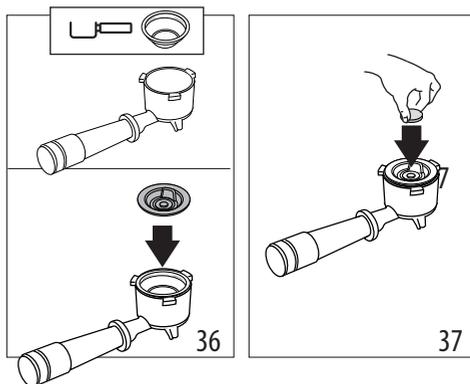
- Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina esfrie.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	×	✓	✓

### 8.1 Limpeza do dispensador de café

Quando o indicador luminoso  se acender (laranja) (B5), é necessário proceder à limpeza do circuito do café. Para efetuar o ciclo de limpeza, adquira as pastilhas para a limpeza de máquinas de café. Para mais informações, visite [www.Delonghi.com](http://www.Delonghi.com).

1. Insira no filtro 1 chávena (C2) no porta-filtro (C1) (fig. 36).
2. Insira no filtro o acessório de limpeza (C9) (fig. 36) e prima-o a fundo.



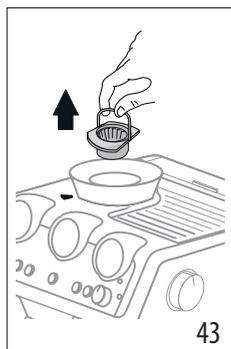
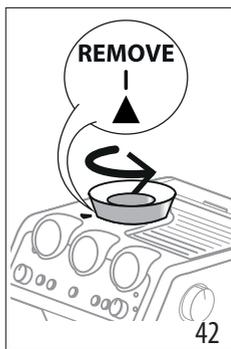
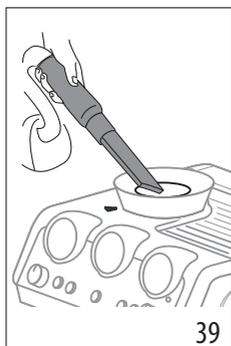
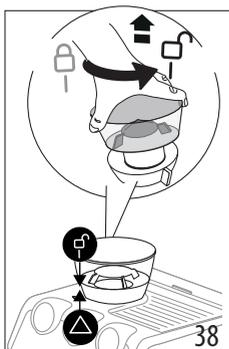
3. Coloque a pastilha para a limpeza no acessório (fig. 37).
  4. Engate o porta-filtro no dispensador de café (A7).
  5. Encha o reservatório de água (A15). Certifique-se de que o tabuleiro de recolha dos pingos (A11) está vazio.
  6. Mantenha premido o botão  até que o respetivo indicador luminoso comece a piscar (a laranja). Após alguns minutos, a limpeza interrompe-se automaticamente.
- Remova o porta-filtro e o acessório de limpeza.
  - Lave o porta-filtro e o filtro sob água corrente.
  - Reinsira o porta-filtro e proceda a um enxaguamento, premindo o botão  (B5): aconselha-se a colocar um recipiente sob o porta-filtro.
  - Remova e esvazie o tabuleiro de recolha pingos.

#### Nota:

Este ciclo de limpeza pode ser iniciado a qualquer momento premindo o botão  (B5) durante alguns segundos. Para cancelar a operação, prima o botão durante 10 segundos.

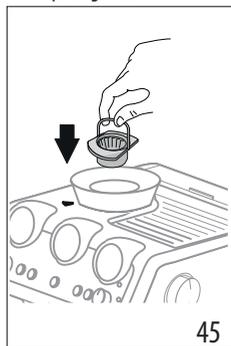
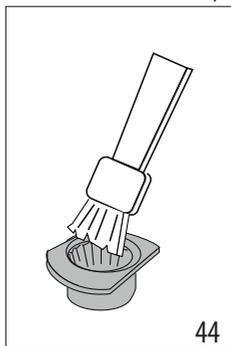
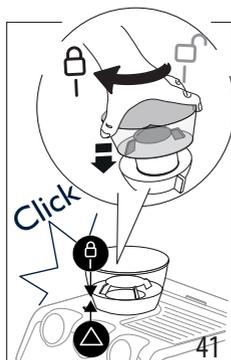
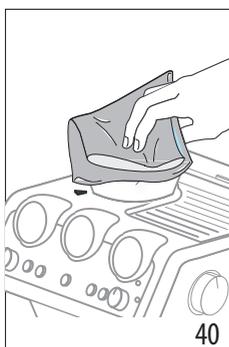
### 8.2 Limpe o alojamento do recipiente de depósito em grãos

1. Certifique-se de que o recipiente de depósito em grãos (A1) esteja vazio. Eventualmente, proceda a efetuar algumas moagens no vazio para o esvaziar.
2. Desengate o recipiente rodando-o para a esquerda e extraia-o da máquina (fig. 38)



3. Aspirar os resíduos de café (fig. 39).
4. Limpar com um pano macio a sede do depósito do café em grão e secar (fig. 40);

4. Extraia a parte superior do moedor, pegando no mesmo pela correspondente asa (fig.43).
5. Limpar o moedor com um pincel (fig. 44) e aspirar os resíduos de café com um aspirador do pó (fig. 39).



5. Reposicione o depósito, inserindo-o no moinho de café. O depósito está inserido corretamente quando a seta ▲ fica alinhada com o símbolo  e se sente um estalido (fig. 41).

6. Inserir o moedor no seu alojamento (fig. 45);
7. Rodar o regulador selecionando o grau de moagem desejado (fig. 13);

### 8.3 Limpeza dos moedores

Quando se limpa o depósito para café em grão (A1), limpe a sede do depósito e o moedor superior com um pano húmido. Dirija-se a um centro de assistência para remover e substituir os moedores. É possível remover o moedor sempre que o moinho de café estiver bloqueado por um corpo estranho. Se tal ocorrer, remova o depósito para café em grão e proceda como explicado a seguir:

Verificar se o moedor se encontra bem inserido, puxando-o pela asa: o moedor encontra-se corretamente inserido caso não se mova;

1. Engate o copo do porta-filtro (C1) e faça uma moagem “no vazio” para escoar a conduta do café.
2. Desligar o aparelho.
3. Rodar para a esquerda o regulador de moagem até ao bafente, na posição “REMOVE” (fig. 42).

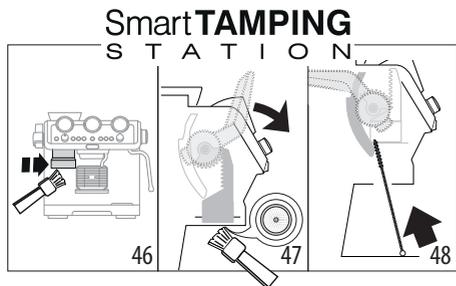
### 8.4 Substituição dos moedores

Quando a quantidade de café moído diminuir ainda mais, dirija-se a um centro de assistência para substituir os moedores: em seguida, regule de novo o moinho de café entrando no menu de configurações (“7. Menu de configurações”) e selecionando o primeiro range de regulação adicional da moagem. Em seguida, rode o manípulo de regulação da quantidade (B2) para a posição MÍN e regule a dose como para a primeira utilização (ver “A”dose perfeita”).

### 8.5 Limpeza da “Smart tamping station”

1. Limpar a zona de engate com um pincel (fig. 46).
2. Puxe pela alavanca (A20) até ao fim de curso e limpe com um pincel a prensa (fig.47) e, em seguida, solte a alavanca.

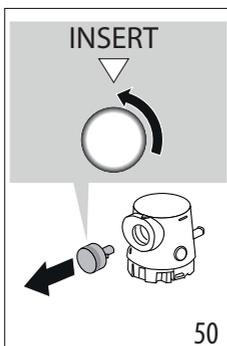
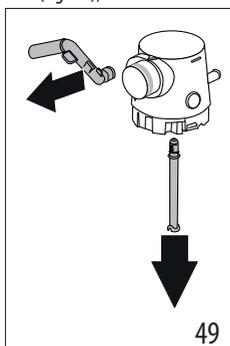
- Utilizando a escova (C8), limpar a tremonha de café (fig. 48).



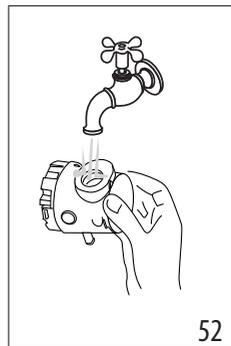
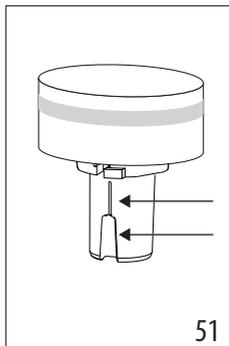
## 8.6 Limpeza do LatteCrema System

Lave na máquina de lavar louça todos os componentes e o recipiente, colocando-os contudo no cesto superior da máquina de lavar louça. Se não tiver uma máquina de lavar louça, proceda à lavagem à mão, conforme indicado na nota no final do parágrafo.

- Prima o botão (D3) e levante a tampa do recipiente de leite (D1);
- Retire o dispensador de café (D4) e o tubo de sucção ((D7) (fig. 49);



- Rode para a posição "Insert" o manipulador e extraia-o (fig. 50);
- Preste atenção particular para que, na cavidade e no canal situado sob o botão (fig. 51), não restem resíduos de leite: se for o caso, raspe o canal com um palito de dente;



- Enxágue o interior da posição de encaixe do botão de regulação da espuma com água corrente (fig. 52);
- Verificar também que resíduos de leite não tenham obstruído o tubo de imersão e o tubo de saída;
- Remonte todos os componentes da tampa;
- Lave e enxague bem o recipiente de leite (D8) ;
- Reencaixe a tampa no recipiente de leite.

### Nota: lavagem à mão

A lavagem na máquina de lavar louça garante uma higiene perfeita de todos os componentes do recipiente de leite: no caso de lavagem à mão, lave cuidadosamente todos os componentes do recipiente de leite com água quente e mergulhe-os numa bacia de água quente e deixe-os por cerca de 30 minutos, antes de prosseguir como indicado desde o ponto 4.

## 9. DUREZA DA ÁGUA

O indicador luminoso  (B8) de descalcificação acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau de dureza da água. É possível programar a máquina com base na dureza real da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando, assim, menos frequente a operação de descalcificação.

- Retirar da embalagem a tira reativa a fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" (C4).
- Mergulhar completamente a tira num copo com água durante cerca de um segundo.
- Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Configure o aparelho, conforme indicado no capítulo "7. Menu de configurações".

Resultado do teste de dureza da água	Tecla	Nível
	× 2	1 água doce
		2 água média

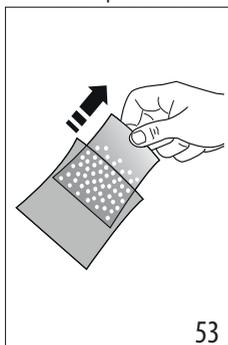
Resultado do teste de dureza da água	Tecla	Nível
		<b>3</b> água dura ou muito dura

- Configure o aparelho, conforme indicado no capítulo "7. Menu de configurações".

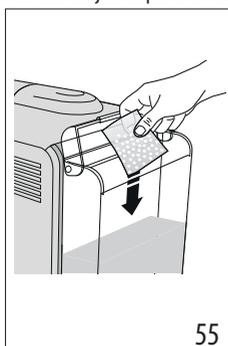
## 10. COMO UTILIZAR SOFTBALLS

Softballs (C11) consiste num sistema inovador que prolonga a vida útil da máquina sem alterar as qualidades da água, garantindo a extração de um café cremoso e aromático. Para otimizar a eficácia, deixe Softballs na água durante a noite anterior à utilização.

- Extraia o pacote de Softballs da embalagem (fig. 53).



- Enxague com água corrente o pacote de Softballs (fig. 54).
- Submerja a saqueta no reservatório de água (A15) (fig. 55).



- Substitua a saqueta de Softballs a cada 3 meses (fig. 56).

## 11. DESCALCIFICAÇÃO

### Atenção!

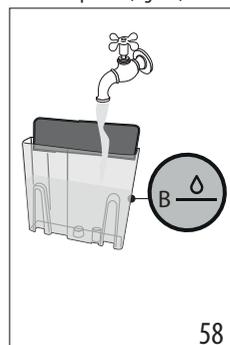
- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante (C5), indicadas na embalagem do próprio descalcificante.

- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

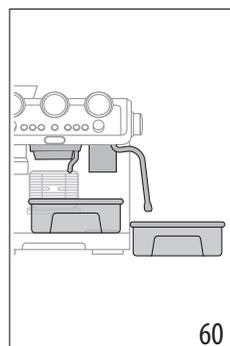
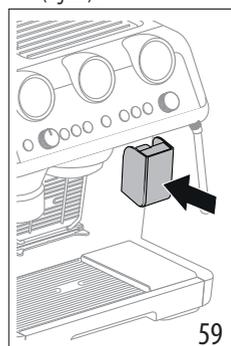
### Para efetuar a descalcificação

Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipientes	2 de 1 litro cada
Tempo	~40min

- (SE PRESENTE, RETIRE O FILTRO AMACIADOR E SOFTBALLS). Verta o descalcificante no depósito de água (A15) até ao nível A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado interno do depósito (fig. 57).



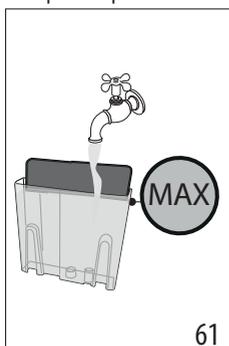
- Adicione água até atingir o nível B (fig. 58). Em seguida, reintroduza o reservatório de água na máquina.
- Insira o acessório (C6) no conector para o LatteCrema System (A6) (fig. 59).



4. Certifique-se de que o porta-filtro (C1) não esteja engatado e coloque um recipiente sob os dispensadores de café e de água quente (A7), e sob o dispensador de vapor (A5) (fig. 60).
5. Mantenha premida a tecla  (B8) até que o indicador luminoso correspondente comece a piscar.
6. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai pelos dispensadores. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar o reservatório.

A dispensação é interrompida e o indicador luminoso  passa a branco. É então necessário proceder a um ciclo de enxaguamento:

7. Esvaziar o depósito usado para a recolha do líquido descalcificante e voltar a colocá-lo sob os dispensadores.
8. Extrair o reservatório de água, esvaziá-lo de eventuais resíduos de solução descalcificador, enxaguá-lo com água corrente e enchê-lo com água fresca até ao nível MAX (fig. 61). Reinsere-lo depois o depósito no seu alojamento.



9. Mantenha premido o botão  até que o indicador luminoso correspondente comece a piscar: o enxaguamento inicia.
10. Uma vez concluído o enxaguamento, a dispensação interrompe-se e o aparelho está pronto para ser utilizado.
11. Esvaziar os depósitos de recolha da água de enxaguamento.
12. Extrair e esvaziar o compartimento de recolha de pingos e, em seguida, voltar a inseri-lo.
13. Extrair e encher o reservatório de água com água fresca e, em seguida, voltar a inseri-lo.

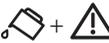
O aparelho assim está pronta ao uso.

**Nota Importante:**

- Caso deseje antecipar o ciclo de descalcificação, mantenha premido o botão  durante 3 segundos.
- Caso a descalcificação tenha sido acionada por engano, prima o botão  durante 10 segundos; o enxaguamento não pode ser interrompido.

## 12. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

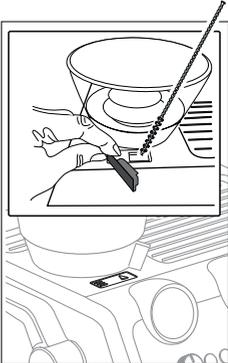
INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
Todos os indicadores luminosos piscam curtamente	Ligação do aparelho	Auto-diagnóstico
 fixo	É a primeira ativação da máquina e é necessário proceder ao enchimento do circuito da água	Proceda conforme o indicado no cap. "3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho"
 fixo	A função de poupança energética encontra-se ativa	Consulte o cap. "7. Menu de configurações" caso deseje reativar a função
 fixo	O depósito de café em grãos (A1) está vazio	Encher o depósito de café em grãos
 intermitente	Caso deseje proceder à moagem, mas o recipiente de café em grãos (A1) estiver vazio	Encher o depósito de café em grãos
 on	A água no depósito (A15) não é suficiente ou o reservatório de água não se encontra bem inserido	Encher o depósito ou extrair e voltar a inserir corretamente o depósito
 intermitente	Caso deseje proceder à preparação de uma bebida, mas o reservatório de água (A15) esteja vazio	Encher o reservatório de água
 fixo	Alarme genérico	Dirija-se a um centro de assistência
 fixo	O depósito de borras de café não está inserido	Insira corretamente o depósito para café em grão (A1) ou certifique-se de que esteja corretamente inserido
 intermitente	O seletor, na base do depósito para café em grão (A1), não está na posição correta	Volte a colocar o seletor numa das posições de moagem (entre 1 e 8), lembrando-se de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Regular a moagem enquanto o moinho de café está em funcionamento</li> <li>Regular em um nível de cada vez e fazer pelo menos 5 moagens entre uma regulação e a outra</li> </ul>
	O depósito para café em grão (A1) não está completamente inserido: intervém o dispositivo de segurança	Certifique-se de que o depósito de café em grão está corretamente inserido
 fixo	O LatteCrema System deve ser limpo após cada utilização	Após ter terminado as preparações à base de leite, proceda à limpeza automática rodando o manípulo (D5) para Clean
 fixo	O aparelho está pronto para a dispensação de vapor.	O aparelho atingiu a temperatura para dispensar vapor. Para proceder à dispensação, rode o manípulo do vapor (A4)
→		

INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
 intermitente	O aparelho está ligado e a função de poupança energética encontra-se ativa: o botão do vapor (A4) está na posição de dispensação de vapor	O indicador luminoso pisca a indicar que o aparelho se está a preparar para dispensar vapor: o dispensador inicia mal o aparelho esteja à temperatura
	O aparelho está pronto para a dispensação de vapor	O aparelho está à temperatura para a preparação de vapor quando o indicador luminoso permanece fixo
	O aparelho está a dispensar vapor	
 fixo (laranja)	É necessário proceder à descalcificação	Efetuar a descalcificação conforme o ilustrado na sec. "11. Descalcificação"
 intermitente (laranja)	O aparelho encontra-se a realizar a descalcificação	Proceda realizando a operação conforme o descrito no cap. "11. Descalcificação"
 fixa (branca)	É necessário proceder ao enxaguamento	
 intermitente (branca)	O aparelho está a realizar o enxaguamento	
 fixa (laranja)	É necessário proceder à limpeza do dispensador de café	Ver par. "8.1 Limpeza do dispensador de café"
 intermitente (laranja)	O aparelho está a efetuar a limpeza do dispensador de café	
 intermitente (branca)	O aparelho está a realizar um enxaguamento	
 intermitente	Se estiver presente o filtro amaciador, poderá entrar uma bolha de ar no circuito, impedindo a dispensação	Premir a tecla (B7) correspondente ao indicador luminoso  : a dispensação inicia e interrompe-se automaticamente.
	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de todo.	Extrair o compartimento (C1), repetir as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações da sec. "4.1 Fase 1 - Moagem (grinding) (fig. 11)" e "4.2 Fase 2 - Pressagem (tamping) (fig. 17)"
	O filtro de café (C2) ou (C3) está obturado	Enxague os filtros sob a água corrente ou efetue um enxaguamento com o botão enxaguamento (B5).
	O depósito (A15) está mal inserido e as respetivas válvulas não estão abertas	Prima levemente o reservatório de forma a abrir as válvulas
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "11. Descalcificação"

### 13. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Está presente água no tabuleiro de recolha dos pingos (A11)	Faz parte do funcionamento normal dos circuitos internos da máquina	Esvazie e limpe regularmente o tabuleiro de recolha pingos (A11)
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório (A15)	Encher o reservatório
	O indicador luminoso  (B7) está aceso para indicar que o circuito de café ou circuito de vapor está vazio.	Prima o botão correspondente ao indicador luminoso  para encher o circuito.
	O filtro (C2) ou (C3) está obturado	Enxague os filtros sob a água corrente ou efetue um enxaguamento com o respetivo botão (B5)
	O depósito (A15) está mal inserido e ad válvula no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. “11. Descalcificação”
	Moagem demasiado fina	Extrair o compartimento (C1), repetir as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações da sec. “4.1 Fase 1 - Moagem (grinding) (fig. 11)” e “4.2 Fase 2 - Prensagem (tamping) (fig. 17)”
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	O café moído não foi prensado ou está em quantidade excessiva	Repita a moagem com configurações diferentes. Reduza a quantidade da dose: certifique-se de que o filtro (C2) ou (C3) (1 ou 2 chávenas) está correto em relação à dose a moer (botão 2x (B3) selecionado ou não)
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro (C1) e não através dos furos	O porta-filtro está mal inserido	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	O vedante do dispensador do café (A7) perdeu elasticidade ou está suja	Substitua o vedante do dispensador de café junto de um Centro de Assistência
	O filtro (C2) ou (C3) está obturado	Enxague os filtros sob a água corrente ou efetue um enxaguamento com o botão correspondente (B5)
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Extrair o compartimento, repetir as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações da sec. “4.1 Fase 1 - Moagem (grinding) (fig. 11)” e “4.2 Fase 2 - Prensagem (tamping) (fig. 17)”
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Extrair o compartimento (C1), repetir as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações da sec. “4.1 Fase 1 - Moagem (grinding) (fig. 11)” e “4.2 Fase 2 - Prensagem (tamping) (fig. 17)”
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
Não se forma espuma do leite enquanto se faz o cappuccino com o LatteCrema System	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico
	O manípulo (D5) não está na posição correta	Verifique e rode o manípulo para a posição correta ( ☞ máx. espuma; ☞ méd espuma; ☞ mín espuma )
	O LatteCrema System está sujo	Proceda à limpeza conforme ilustrado na secção “8.6 Limpeza do LatteCrema System”
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. “11. Descalcificação”
No término da descalcificação, o aparelho precisa de outro enxaguamento	Durante o ciclo de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX	Repita o enxaguamento (ver cap. “11. Descalcificação”)
O aparelho não mói o café	No interior do moinho de café está presente um corpo estranho	Proceder à limpeza dos moedores conforme indicado na sec. “8.3 Limpeza dos moedores”, certificando-se de remover todo o café em grãos do depósito do café em grãos (A2) antes de o extrair. Antes de reinserir o moinho, aspire cuidadosamente todos os resíduos da sua sede
	O depósito de café em grão (A1) não está na posição correta	O depósito está inserido corretamente quando a seta ▲ fica alinhada com o símbolo ☞ e sente-se um estalido
Se se desejar alterar a qualidade do café	É necessário eliminar todo o café em grãos presente na máquina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esvazie o depósito café em grãos (A1) (fazendo moagens em vazio ou eventualmente aspirando o café em grãos residual).</li> <li>• Engate o compartimento porta-filtro (C1) e efetuar moagens “vazias” para libertar o tubo de passagem do café: engatar em seguida o porta-filtro à saída do moedor do café (A18) alinhando-o com a inscrição INSERT e rodar para a direita o compartimento (fig. 22). A moagem tem início quando o compartimento atinge a posição CLOSE e é automaticamente interrompida. Repetir até que o filtro permaneça vazio</li> <li>• Insira no depósito (A1) a nova variedade de café em grão</li> <li>• Se a moagem não atingir a “dose perfeita”, proceda conforme na primeira utilização</li> </ul>
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
<p>Após a moagem, o filtro de café (C2) ou (C3) está vazio</p> <p>Após a moagem, o pó do café no filtro é demasiado abundante</p>	<p>A tremonha do café do moedor de café está entupida</p>	<p>Proceder à limpeza conforme indicado na sec. "8.5 Limpeza da "Smart tamping station"". Se o problema persistir, aceda à tremonha abrindo a portinhola correspondente (A19) e solte-a utilizando a escovinha</p> 
<p>Após a moagem, o café em pó no filtro (C2) ou (C3) não atinge a "dose perfeita"</p>	<p>A "Smart Tamping Station" precisa de ser limpa</p> <p>É necessário regular a quantidade de café moído</p> <p>Com o tempo os moedores desgastam-se</p>	<p>Proceder à limpeza conforme indicado na sec. "8.5 Limpeza da "Smart tamping station"", em seguida, repita a moagem</p> <p>Regular a quantidade com o manípulo correspondente, (B2) seguindo as indicações na secç. "A "dose perfeita"". Se o manípulo já estiver na posição máx., proceda conforme indicado na secção "Regulação extra da moagem"</p> <p>Proceder à substituição dos moedores conforme indicado na sec. "8.4 Substituição dos moedores"</p>