

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>62</b>
1.1 Letras entre parênteses .....	62
1.2 Problemas e reparações .....	62
1.3 Descarregue a app!.....	62
<b>2. DESCRIÇÃO</b> .....	<b>62</b>
2.1 Descrição da máquina (pág. 2 - A).....	62
2.2 Descrição da página inicial (página principal) (pág. 3 - B) .....	62
2.3 Descrição dos acessórios (pág. 3 - C).....	62
2.4 Descrição do recipiente de leite (pág. 3 - D) 63	
<b>3. ANTES DA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA</b> ☺ .....	<b>63</b>
<b>4. LIGAÇÃO DA MÁQUINA</b> ☺ .....	<b>64</b>
<b>5. DESLIGAR A MÁQUINA</b> .....	<b>64</b>
<b>6. DEFINIÇÕES DO MENU</b> ☺ .....	<b>64</b>
6.1 Enxaguamento .....	64
6.2 Descalcificar .....	65
6.3 Conect. ....	65
6.4 Regulação da moagem.....	65
6.5 Temperatura do café .....	65
6.6 Selecione o idioma .....	66
6.7 Modifique o perfil .....	66
6.8 Desligar automático .....	66
6.9 Geral .....	66
6.10 Filtro água .....	66
6.11 Dureza da água .....	66
6.12 Valores de fábrica .....	66
6.13 Esvaziamento de circuito .....	66
6.14 Estatísticas .....	67
<b>7. PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> ☺.....	<b>67</b>
7.1 Preparação do café utilizando o café em grão .. .....	67
7.2 O seu café com um toque .....	67
7.3 Personalização da bebida.....	67
7.4 Preparação do café utilizando café pré-moído .....	68
7.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL ...	68
7.6 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café.....	68
7.7 Conselhos para um café mais quente .....	68
<b>8. CAFETEIRA DE CAFÉ</b> ☺.....	<b>68</b>
8.1 Limpeza da cafeteira .....	69
<b>9. COM GELO (APENAS ECAM61X.7Y)</b> .....	<b>69</b>
<b>10. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS DE LEITE U</b> .....	<b>70</b>
10.1 Encha e encaixe o recipiente de leite .....	70
10.3 A sua bebida de leite com um toque .....	71
10.4 Personalização da bebida.....	71
10.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso 71	
<b>11. MUG TO GO (APENAS ECAM61X.7Y)</b> .....	<b>72</b>
11.1 Limpeza da caneca de viagem após cada uso .. .....	72
<b>12. FUNÇÃO CHÁ</b> .....	<b>73</b>
<b>13. TIRAGEM DE ÁGUA QUENTE</b> ☺.....	<b>73</b>
13.1 A bebida com um toque .....	73
13.2 Personalização da bebida .....	73
<b>14. PERSONALIZAÇÃO GUIADA DA BEBIDA (MY ☺) .....</b>	<b>74</b>
<b>15. SELECIONE O SEU PERFIL</b> ☺ .....	<b>74</b>
<b>16. LIMPEZA</b> ☺ .....	<b>74</b>
16.1 Limpeza da máquina.....	74
16.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	75
16.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	75
16.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e da grelha do tabuleiro .....	75
16.5 Limpeza das partes internas da máquina ..	76
16.6 Limpeza do depósito de água.....	76
16.7 Limpeza dos bicos de café .....	76
16.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído.....	76
16.9 Limpeza do infusor.....	77
16.10 Limpeza do recipiente de leite (D).....	77
<b>17. DESCALCIFICAÇÃO</b> ☺ .....	<b>78</b>
<b>18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> ☺ ...	<b>79</b>
18.1 Medição da dureza da água.....	79
18.2 Configuração da dureza da água .....	79
<b>19. FILTRO AMACIADOR</b> ☺ .....	<b>79</b>
19.1 Instalação do filtro .....	80
19.2 Substituição do filtro .....	80
19.3 Remoção do filtro .....	80
<b>20. DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>80</b>
20.1 Conselhos para a Poupança energética.....	81
<b>21. MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR</b> ☺ ..	<b>81</b>
<b>22. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> ☺ .....	<b>86</b>

## 1. INTRODUÇÃO

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

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

### 1.1 Letras entre parênteses

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

### 1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, procure antes de tudo resolvê-los seguindo as advertências presentes nos capítulos "21. Mensagens visualizadas no visor  " e "22. Resolução de problemas  ".

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

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

### 1.3 Descarregue a app!



Descarregue a app, crie a sua conta seguindo as indicações dentro da própria app.

Grças à app De'Longhi Coffe Link, é possível gerir algumas funções em remoto.

Na app, também se encontram informações, conselhos e curiosidades sobre o mundo do café e é possível ter ao alcance da mão todas as informações sobre a sua máquina.



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

Também é possível criar novas bebidas e guardá-las na sua máquina.

#### Nota:

- Para aceder às funções da app, ative a conect. a partir do menu definições da máquina (consulte "6.3 Conect.").
- Verifique os dispositivos compatíveis em "compatibledevices.delonghi.com".

## 2. DESCRIÇÃO

### 2.1 Descrição da máquina (pág. 2 - A)

- A1. Prateleira de apoio para chávenas
- A2. Tampa do funil de café pré-moído
- A3. Funil de café pré-moído (removível)
- A4. Alojamento da medida de café pré-moído
- A5. Tampa do depósito de café em grão
- A6. Depósito para café em grão
- A7. Interruptor geral (ON / OFF)
- A8. Tomada do conector do cabo de alimentação
- A9. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (standby)
- A10. Porta do infusor
- A11. Infusor removível
- A12. Porta do conector do recipiente de leite e do bico de descalcificar
- A13. Conector do recipiente de leite e do bico de descalcificar
- A14. Bico de café / água quente regulável em altura
- A15. Tampa do bico
- A16. Bico de tiragem superior
- A17. Bico de tiragem inferior
- A18. Tabuleiro de recolha de condensação
- A19. Tampa do depósito de água
- A20. Depósito de água
- A21. Bandeja de apoio de chávenas
- A22. Grelha do tabuleiro
- A23. Indicador de nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A24. Tabuleiro de recolha de pingos
- A25. Depósito de borras de café
- A26. Suporte do depósito para as de borras de café

### 2.2 Descrição da página inicial (página principal) (pág. 3 - B)

- B1. Bean Adapt Technology (ative na app): consulte "7.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL"
- B2. Perfis programáveis (consulte "15. Selecione o seu perfil  ")
- B3. Para visualizar e, se necessário, personalizar as definições da bebida
- B4. Bebidas selecionáveis (seleção direta)
- B5. Visor
- B6. Menu definições da máquina

### Luzes-piloto de pedido de manutenção

- B7. Luz-piloto de pedido de descalcificação
- B8. Luz-piloto de pedido de limpeza do recipiente de leite
- B9. Luz-piloto de filtro gasto

### 2.3 Descrição dos acessórios (pág. 3 - C)

- C1. Tira-teste "Total Hardness Test" (anexada ao Guia Rápido)
- C2. Medida de café pré-moído (posicionada na sede (A4))

### Acessórios contidos no Starter Set:

- C3. Descalcificante
- C4. Filtro amaciador (\*apenas em alguns modelos)
- C5. Pincel para limpeza
- C6. Cabo de alimentação
- C7. Bico para descalcificação (mantenha o bico após cada utilização)

### Acessórios presentes apenas nalguns modelos:

- C8. Cafeteira de café (\*apenas em alguns modelos)
- C9. Caneca de viagem (\*apenas em alguns modelos)

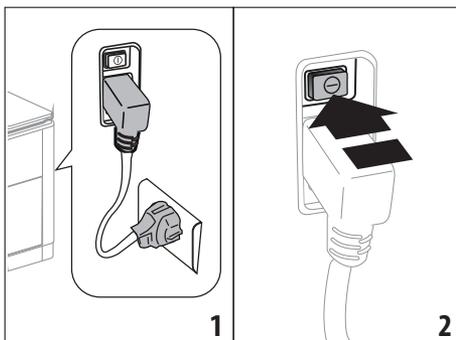
## 2.4 Descrição do recipiente de leite (pág. 3 - D)

- D1. Tampa do recipiente de leite
- D2. Porta de enchimento do leite
- D3. Manipulo de regulação de espuma / limpeza (Clean)
- D4. Sede do manipulo
- D5. Conector-engage do recipiente de leite (removível para a limpeza)
- D6. Sede do bico de leite
- D7. Bico de leite (regulável em altura)
- D8. Extensão do bico de leite (regulável)
- D9. Tubo de sucção de leite
- D10. Recipiente de leite (\*têrmico, em alguns modelos)

## 3. ANTES DA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA

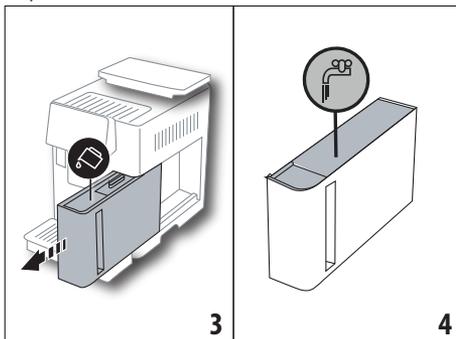
### Nota:

- Quaisquer vestígios de café no moinho devem-se aos testes de configuração da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova da atenção meticulosa que temos com o produto.
- Na primeira utilização, enxague todos os acessórios removíveis com água quente (recipiente de leite (D), caneca de viagem (C9), cafeteira de café (C8), depósito de água (A20) que se destinam ao contacto com água ou leite. Aconselha-se a lavagem do recipiente de leite na máquina de lavar louça.
- Aconselha-se a personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "18. Programação da dureza da água".

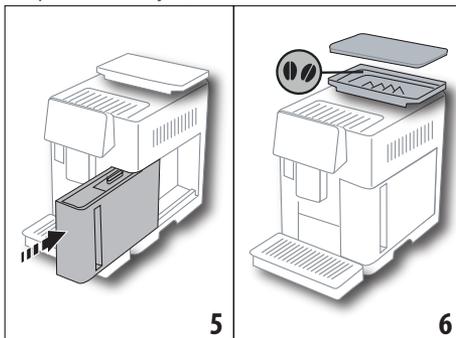


1. Insira o conector do cabo de alimentação (C6) na respetiva tomada (A8) atrás da máquina, ligue a máquina à rede elétrica (fig. 1) e certifique-se de que o interruptor geral (A7) posicionado atrás da máquina esteja premido (fig. 2);
2. Prima a bandeirinha relativa ao idioma desejado.

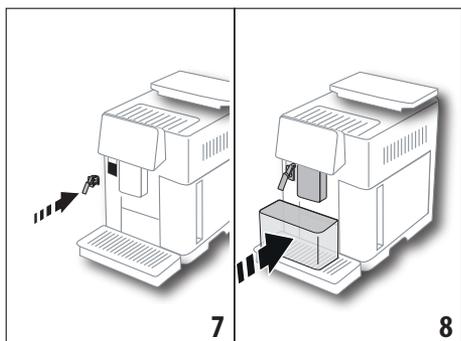
Siga então as instruções indicadas no visor (B5) da própria máquina:



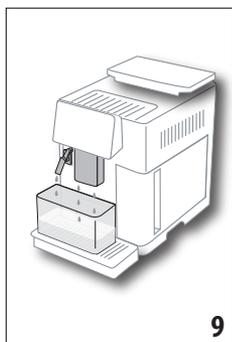
3. Extraia o depósito de água (A20) (fig. 3) e encha até à linha MÁX. (impressa no lado interno do depósito) com água fresca (fig. 4);
4. Reinsira então o mesmo depósito (fig. 5), depois confirme premindo "Avançar";



5. Encha o depósito de café em grão (A6) (fig. 6), depois confirme premindo "Avançar".



6. Insira o dispensador para descalcificação (C7) (contido no starter Set) no conector para recipiente do leite (A13) (fig. 7) e coloque um recipiente com capacidade mínima de 100 ml sob o dispensador do café (A14) e sob o dispensador para descalcificação (fig. 8);



7. Prima "Ok" para encher o circuito de água: a máquina tira água pelos bicos (fig. 9);
8. Uma vez terminada a extração, a máquina procede ao aquecimento efetuando um enxaguamento com água quente que sai do dispensador do café (A14). No fim do aquecimento, a máquina propõe um vídeo introdutório da página inicial (B).

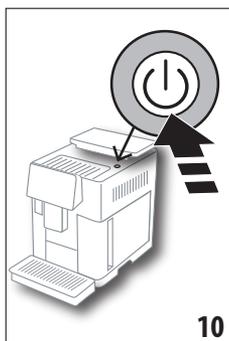
**Nota:**

- Na primeira utilização, é necessário fazer 4 - 5 cappuccinos até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávina.
- Na primeira utilização, o circuito de água está vazio, por isso, a máquina pode fazer muito barulho; o barulho diminuirá à medida que o circuito se encher.
- No final da primeira ligação, remova o bico (C7) e conserve-o: será necessário para executar algumas operações de manutenção da máquina.

**4. LIGAÇÃO DA MÁQUINA**

**Nota:**

- Antes de ligar a máquina, certifique-se de que o interruptor geral (A7) esteja premido (fig. 2).
- A cada ligação, a máquina executa automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido. A máquina está pronta para a utilização apenas após a execução deste ciclo.



1. Para ligar a máquina, prima a tecla (A9) (fig. 10): a máquina liga-se
2. Quando o aquecimento estiver concluído, inicia uma fase de enxaguamento com a água quente a sair pelo bico de café (A14); deste modo, além de aquecer a caldeira, a máquina faz correr água quente pelas condutas internas para que estas também se aqueçam.

**5. DESLIGAR A MÁQUINA**

Sempre que a máquina é desligada efetua um enxaguamento automático caso tenha preparado um café.

1. Para desligar a máquina, prima a tecla (A9) (fig. 10).
2. Caso previsto, a máquina efetua o enxaguamento a partir do bico de café (A14) com água quente e depois desliga-se (stand-by).

**Nota:**

Se a máquina não for utilizada por períodos prolongados, desconnecte a máquina da rede elétrica:

3. Desligue o interruptor geral (A7) posicionado atrás da máquina (fig. 2).

**Atenção!**

Nunca prima o interruptor geral quando a máquina estiver ligada.

**6. DEFINIÇÕES DO MENU**

**6.1 Enxaguamento**

Com esta função, é possível fazer sair água quente pelo bico de café / água quente (A14) (e, se inserido, pelo bico para descalcificação (C7)) de modo a limpar e a aquecer o circuito interno da máquina.

Coloque sob os bicos um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 8).

Para ativar esta função, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Seleccione o item "Enxaguamento";
3. Prima "Ok" para iniciar a tiragem: alguns segundos depois sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina (fig. 9);
4. Para interromper o enxaguamento, prima "Apagar" ou aguarde pela interrupção automática.

**Nota:**

- Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, quando religar a máquina, é altamente aconselhado efetuar 2-3 enxaguamentos antes de utilizá-la;
- É normal que, depois de ter executado esta função, haja água no depósito de borras de café (A25).

## 6.2 Descalcificar

Para as instruções relativas à descalcificação, consulte o capítulo "17. Descalcificação .

## 6.3 Conect.

Com esta função, pode ativar ou desativar a conect. da máquina. Proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Conect.";
3. Prima "Avançar";
4. Ative a conexão Wi-Fi e o controlo remoto (através da app Delonghi Coffee Link);
5. A página exhibe o PIN da máquina, necessário para se conectar a partir app;
6. Prima "←" para voltar à página inicial (B) com a nova seleção memorizada.

No menu definições (B6) aparece o símbolo relativo ao estado da conexão, em alternativa aos outros (por ex. descalcificação etc.)

Símbolo na página inicial	Significado
	A máquina está ligada
	A máquina está ligada à rede Wi-Fi de casa, mas não há rede ou a nuvem não está ao alcance
--	A conexão está desativada. Para ativá-la, entre no menu "Definições" (B6)

**Nota:**

Se a conexão remota estiver desativada, algumas funções da app não estão disponíveis (por ex. a tiragem de bebidas).

Caso altere o nome ou a senha da rede Wi-Fi ou se conecte a uma nova rede Wi-Fi, é necessário efetuar o procedimento de reposição conforme especificado de seguida:

- proceda conforme especificado anteriormente desde o ponto 1 ao ponto 3;
- prima "Repor";
- prima "Ok" para confirmar a anulação das definições de rede;
- reconecte-se com a app selecionando as novas credenciais.

## 6.4 Regulação da moagem

Sugerimos que aceda à  Bean Adapt Technology, na app Coffee Link, para configurar este parâmetro adequadamente segundo o café em grão utilizado

Se, ao invés, desejar proceder a partir do menu definições, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Regulação da moagem": no visor (B5) é proposto um tutorial com sugestões sobre o grau de moagem: se desejar ignorar esta apresentação, prima "Saltar", caso contrário, prima "Avançar" para prosseguir no tutorial;
3. Selecione o nível de moagem desejado seguindo as indicações precedentes do tutorial, premindo diretamente num dos números selecionáveis no intervalo colocado em evidência;
4. Prima "Ok" para confirmar a seleção: "A variação do resultado na chávena só será perceptível após cerca de 5 tiragens";
5. Prima "Ok" para confirmar e voltar à página inicial (B) com a nova seleção memorizada.

**Nota:**

- Aconselha-se a fazer alterações adicionais somente após ter tirado pelo menos 5 cafés seguindo o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- **Não é possível efetuar mais do que um nível de regulação de cada vez, se antes não tiverem sido tiradas pelo menos duas bebidas à base de café.**
- Prima "Predefinido" para voltar às configurações de fábrica do moinho de café (indicadas por uma estrelinha).

## 6.5 Temperatura do café

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

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Temperatura do café";
3. Aceda a partir da app à  Bean Adapt Technology para aproveitar ao máximo esta função. Se, ao invés, desejar proceder a partir do menu definições, prima "Ok";
4. Selecione a temperatura desejada dentre as propostas;
5. Prima "←" para voltar à página inicial (B) com a nova seleção memorizada.

**Nota:**

- É possível configurar uma temperatura diferente para cada perfil (consulte o capítulo "14. Personalização guiada da bebida (My) .
- A variação da temperatura é mais eficiente nas bebidas longas.

## 6.6 Selecione o idioma

Se desejar modificar o idioma do visor (B5), proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Selecione o idioma";
3. Prima a bandeirinha do idioma que deseja selecionar (prima a tecla "Avançar" ou "Voltar" para ver todos os idiomas disponíveis): o visor é atualizado imediatamente com o idioma selecionado;
4. Prima "←" para voltar à página inicial (B) com a nova seleção memorizada.

## 6.7 Modifique o perfil

Com esta função, é possível alterar a imagem e a cor do ícone de cada perfil. Para personalizar o ícone, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Modifique o perfil";
3. Selecione o perfil e prima "Avançar";
4. Personalize a seu gosto e prima "Ok" para confirmar.
5. Prima "←" para voltar à página inicial (B) com a nova seleção memorizada.

### Nota:

Os perfis personalizáveis são 3 ou 5, dependendo do modelo.

## 6.8 Desligar automático

É possível configurar o desligar automático para que a máquina se desligue após 15 ou 30 minutos ou 1, 2 ou 3 horas de inatividade.

Para programar o desligar automático, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Desligar automático";
3. Selecione o intervalo de tempo desejado (15 ou 30 minutos ou 1, 2 ou 3 horas).
4. Prima "←" para voltar à página inicial (B) com a nova seleção memorizada.

## 6.9 Geral

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Geral";

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

- "Aviso acústico": quando ativo, a máquina emite um aviso acústico a cada operação.
- "Poupança energética": com esta função é possível ativar ou desativar o modo de poupança energética. Quando a função está ativa, garante um menor consumo de energia, de acordo com os regulamentos europeus. Para sinalizar que está ativo, no ícone do menu definições (B6) aparece



## 6.10 Filtro água

Para as instruções relativas ao filtro (C7), consulte o capítulo "19. Filtro amaciador".

## 6.11 Dureza da água

Para as instruções relativas à configuração da dureza da água, consulte o capítulo "18. Programação da dureza da água".

## 6.12 Valores de fábrica

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

Proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Valores de fábrica";
  - Para reconfigurar a máquina para os valores de fábrica, prima "Ok", caso contrário, para repor um perfil específico, prima a seta para ir para a página seguinte, selecione o perfil a ser reconfigurado e prima "Ok";
3. Prima "Ok" novamente para confirmar a reposição dos valores de fábrica;
4. Prima "Ok" para sair do menu e voltar à página inicial (B).

### Nota:

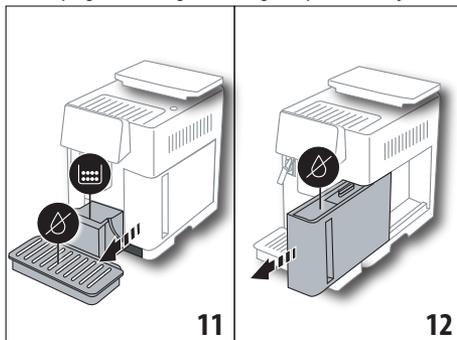
Quando a máquina é reposta (não apenas o perfil individual) para os valores de fábrica, a máquina repropõe o vídeo introdutório.

## 6.13 Esvaziamento de circuito

Antes de um período de inatividade, para evitar que a água congele nos circuitos internos, ou antes de levar a máquina a um centro de assistência, aconselha-se a esvaziar o circuito hidráulico da máquina.

Proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Esvazie o circuito";
3. Prima "Ok" para iniciar o procedimento guiado;
4. Esvazie o depósito de borras (A25) e o tabuleiro de recolha de pingos (A24) (fig. 11) de seguida prima "Avançar";



- Insira o bico (C7) no conector do recipiente de leite (A13) (fig. 7);
- Coloque sob os bicos um depósito de 0,5 l (fig. 8). Prima "Ok";
- A máquina executa um enxaguamento com água quente dos bicos;
- Quando o enxaguamento terminar, extraia e esvazie o depósito de água (A20) (fig. 12) se existir, remova o filtro amaciador do depósito de água (C7) e prima "Avançar";
- Reinsira o depósito (vazio) e prima "Ok";
- Aguarde que a máquina esvazie; (Atenção: água quente dos bicos!). À medida que o circuito se esvazia, a máquina pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
- No final do esvaziamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e prima "Avançar";
- Prima "Ok": a máquina desliga-se (standby).

Na próxima vez que a máquina for ligada, proceda conforme as instruções do capítulo "3. Antes da colocação em funcionamento da máquina 3.1".

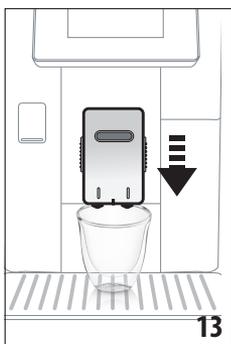
## 6.14 Estatísticas

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

- Prima o menu definições (B6);
- Selecione o item "Estatísticas": visualize os dados percorrendo entre as páginas "Avançar" ou "Voltar".
- Prima "←" para voltar à página inicial (B).

## 7. PREPARAÇÃO DO CAFÉ ☺

### 7.1 Preparação do café utilizando o café em grão



#### Atenção!

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

- Coloque 1 ou 2 chávenas sob o bico de café (A14);
  - Abaixe o bico de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 13): assim, obtém-se um creme melhor.
3. Selecione o café desejado conforme especificado nos seguintes parágrafos.

### 7.2 O seu café com um toque



Para tirar bebidas de café, prima diretamente na página inicial (B) a imagem referente ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 14): a máquina procede à preparação. No visor (B5) aparece a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).

Quando a preparação terminar, aparece no visor a mensagem "Bebida pronta! : agora a máquina está pronta para um novo uso.

### 7.3 Personalização da bebida



Para tirar as bebidas de café com os parâmetros personalizados proceda da seguinte maneira:

- Prima (+) (B3) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 15): no visor (B5) aparecem os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com o seu gosto:

Comprimento	
Aroma	

- Quando os parâmetros estiverem configurados, prima "Iniciar": a máquina procede à preparação e no visor aparece a imagem da bebida selecionada com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café);
- Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar as novas definições ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores.

#### Nota:

Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.

4. Prima "Ok" para voltar à página inicial (B).  
A máquina está pronta para um novo uso.

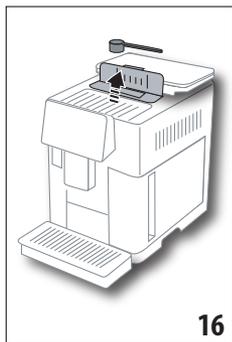
## 7.4 Preparação do café utilizando café pré-moído

### 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 poderia danificar-se.
  - Nunca introduza mais do que 1 medida rasa (C2), pois o interior da máquina pode sujar-se ou o funil (A3) ficar entupido.
  - Caso utilize café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.
  - Ao preparar o café **LONG**: a meio da preparação, quando for pedido pela máquina, insira uma medida rasa de café pré-moído e prima "Ok".
  - Não é possível preparar o café **DOPPIO+** utilizando o café pré-moído.
- Prima  (B3) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 15): no visor (B5) aparecem os parâmetros que pode personalizar em função dos seus gostos;
  - Selecione o café pré-moído:



- Levante a tampa do funil de café pré-moído (A2) certifique-se de que o funil (A3) não esteja entupido, e insira uma medida (C2) rasa de café pré-moído (fig. 16): prima "Ok";



- Selecione o comprimento e prima "Iniciar" para proceder com a preparação: no visor aparece a imagem da bebida selecionada com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).

## 7.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL

Um perito em café ao alcance das mãos que, em poucos passos, lhe permite otimizar a tiragem de café e o resultado na chávena. A tecnologia inteligente regula automaticamente a máquina segundo o café em grão utilizado: do grau de moagem à tiragem, cada fase será regulada para obter o máximo do café em grão. Descarregue e abra a app Coffee Link para saber mais.

Quando as definições estiverem memorizadas na secção "Bean Adapt Technology" da app, pode utilizar na página inicial a bebida "Espresso SOUL".

Para preparar o café expresso, siga as indicações no parágrafo "7.2 O seu café com um toque".

### Nota Importante:

É possível alterar a quantidade da receita "Espresso Ottimale", conforme indicado no parágrafo "7.3 Personalização da bebida".

## 7.6 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café

- Enquanto a máquina está a preparar o café, a tiragem pode ser interrompida em qualquer momento premindo "Stop" ou "Apagar".
- Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir "Extra": quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop".
- Durante a utilização, no visor (B5) aparecerão algumas mensagens ("ENCHA O DEPÓSITO COM ÁGUA FRESCA", "ESVAZIE O DEPÓSITO DE BORRAS", "ESVAZIE O TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS" etc.) cujo significado está indicado no capítulo "21. Mensagens visualizadas no visor ".
- Se o café sair a gotas ou pouco encorpado, pouco cremoso ou muito frio, leia os conselhos indicados no parágrafo "6.4 Regulação da moagem" e no capítulo "22. Resolução de problemas u".
- Se o modo "Poupança energética" estiver ativado, a tiragem do primeiro café pode pedir alguns segundos de espera

## 7.7 Conselhos para um café mais quente

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

- efetuar um enxaguamento, selecionando "Enxaguamento" no menu definições (B6) (parágrafo "6.1 Enxaguamento");
- escaldar as chávenas com água quente (utilizar a função água quente, consulte o capítulo "13. Tiragem de água quente ");
- aumentar a temperatura do café (parágrafo "6.5 Temperatura do café").

## 8. CAFETEIRA DE CAFÉ

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

Acessório opcional em alguns modelos:	
	Cafeteira (capacidade 1 litro)
	Tipo: DLSC021
	EAN: 800439933642

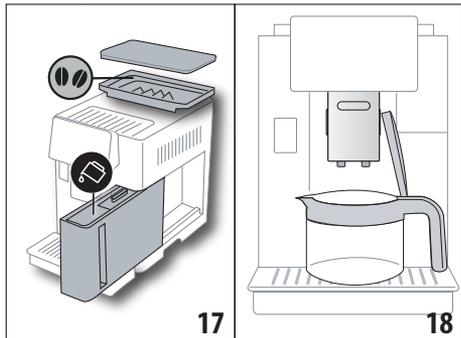
Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:

1. Prima diretamente na página inicial (B) a imagem relativa à cafeteira de café;
2. Selec. intens. desejada para chávena ind. e o número de tiragens desejadas:

Intens. chávena ind.	Quantidade em chávena*	Número de tiragens
Muito leve	Chávena extra grande (≈ 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 segundo o tipo de café.

3. Prima "Avançar" para passar à fase seguinte;
3. Encha o depósito de água (A20) e o depósito de café em grão (A6) (fig. 17): quando a quantidade suficiente de água e café para a preparação estiver garantida, prima "Avançar";



4. Coloque a cafeteira (C8) sob os bicos (fig. 18). Prima "Ok";
5. A máquina procede à tiragem e no visor (B5) aparece a imagem da bebida selecionada com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).

**Nota:**

"Apagar" ou "Stop": prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.

6. Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar as novas definições ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores.

7. Prima "Ok" para voltar à página inicial (B).

A máquina está pronta para um novo uso.

**Nota:**

Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.

**ADVERTÊNCIA DE SEGURANÇA:**

Após ter preparado a cafeteira de café, deixe a máquina arrefecer por 5 minutos antes de preparar uma outra bebida. Risco de sobreaquecimento!

**8.1 Limpeza da cafeteira**

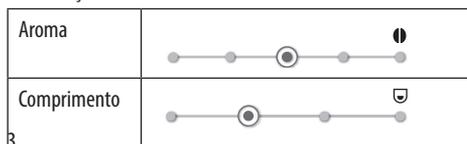
Aconselha-se a enxaguar a cafeteira após cada utilização com água morna e detergente suave.

Para eliminar qualquer resíduo de detergente, enxague bem com água morna.

**9. COM GELO (Apenas ECAM61X.7Y)**

Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:

1. Prima diretamente na página inicial (B) a imagem relativa ao Com gelo:
2. Selecione os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com o seu gosto, premindo "Avançar" após cada seleção:



4. Verta os cubinhos de gelo no copo (quantidade sugerida: 6 cubinhos);



5. Coloque o copo sob o bico de café (A14) (fig. 19) e prima "Ok": a máquina procede à preparação e no visor aparece a imagem da bebida selecionada com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café);

**Nota:**

- "Apagar" ou "Stop": prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.

- Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir "Extra": quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop".
- 6. Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar as novas definições ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores.

**Nota:**

Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.

- 7. Prima "Ok" para voltar à página inicial (B).

A máquina está pronta para um novo uso.

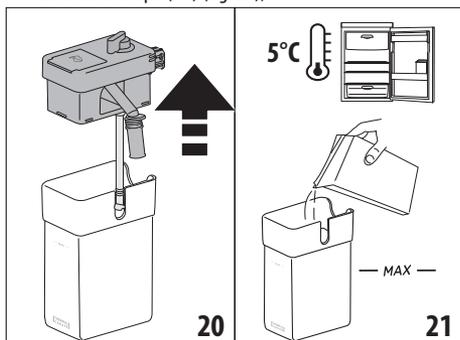
## 10. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS DE LEITE

**Nota:**

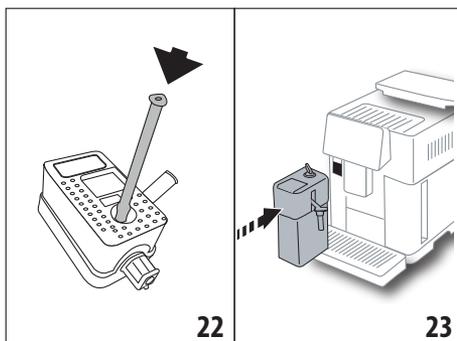
Para evitar obter um leite com pouca espuma ou com bolhas grandes, limpe sempre o recipiente de leite (D) conforme descrito nos parágrafos "10.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso" e "16.10 Limpeza do recipiente de leite (D)".

### 10.1 Encha e encaixe o recipiente de leite

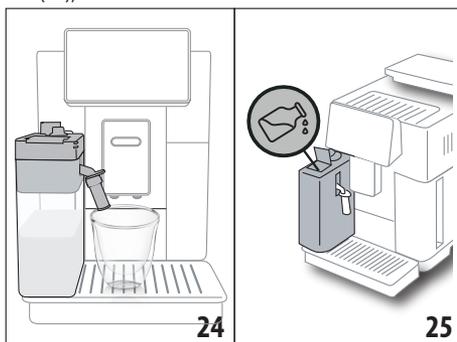
- 1. Levante a tampa (D1) (fig. 20);



- 2. Encha o recipiente de leite (D10) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MÁX. impresso no recipiente (fig. 21). Tenha presente que cada marca impressa no recipiente corresponde a cerca de 100 ml de leite;
- 3. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite (D9) esteja bem inserido na sede prevista, no fundo da tampa do recipiente de leite (fig. 22);



- 4. Reinsira a tampa no recipiente de leite;
- 5. Encaixe, empurrando a fundo, o recipiente de leite (D) nos bicos (A13) (fig. 23); a máquina emite um sinal acústico (se a função de aviso acústico estiver ativada);
- 6. Coloque uma chvena suficientemente grande sob os bicos do bico de café (A14) e sob o bico de leite (D7) (fig. 24). É possível prolongar o bico de leite mexendo na extensão (D8);



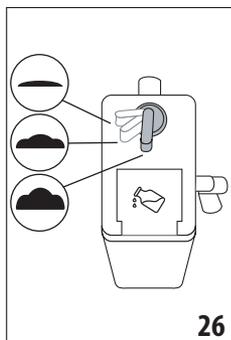
- 7. Selecione a bebida desejada conforme indicado nos parágrafos seguintes.

**Nota:**

- Na tampa, há uma portinhola (D2) para atestar o leite (fig. 25): caso durante a preparação se veja que o leite é escasso, adicione o leite pela portinhola sem retirar a cafeteira e conclua a preparação da bebida.
- Para obter uma espuma mais densa e homogênea, é necessário utilizar leite magro ou meio-gordo e à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).
- **ECAM61X.7Y:** Ao utilizar o leite à temperatura ideal (cerca de 5 °C), o recipiente térmico garante a eficiência do sistema LatteCrema (Leite Nata) durante cerca de 30 minutos fora do frigorífico.
- Se o modo "Poupança energética" for ativado (consulte o parágrafo "6.9 Geral"), a tiragem da bebida pode pedir alguns segundos de espera.

- A qualidade da espuma pode variar em função de:
  - tipo de leite ou bebida vegetal;
  - marca usada;
  - ingredientes e valores nutricionais.

## 10.2 Regule a quantidade de espuma



Ao rodar o manípulo de regulação de espuma (D3) (fig. 26), seleciona a quantidade de espuma de leite que será tirada durante a preparação das bebidas de leite.

Posição do manípulo	Descrição	Aconselhado para...
.	Sem espuma	LEITE QUENTE (sem espuma) / CAFFELATTE
.	Pouca espuma	CORTADO / FLAT WHITE
.	Máx. espuma	CAPPUCCINO / CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LATTE MACCHIATO / LEITE QUENTE (com espuma)

## 10.3 A sua bebida de leite com um toque

Para tirar bebidas de leite, prima diretamente na página inicial (B) a imagem referente à bebida desejada: a máquina procede à preparação e no visor (B5) aparece a imagem da bebida selecionada com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café, tiragem de leite etc.). Quando a preparação terminar, no painel de controlo aparece a mensagem "Bebida pronta!"; agora a máquina está pronta para um novo uso.

### Nota:

Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir "Extra": quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop".

## 10.4 Personalização da bebida

Para tirar uma bebida de leite personalizada, proceda da seguinte maneira:

1. Prima (B3) na base da imagem relativa à bebida desejada: no visor (B5) aparecem os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com o seu gosto:

Comprimento	
Aroma	
Tipo de café	

2. Quando os parâmetros estiverem definidos, prima "Iniciar";
3. A máquina procede à preparação e, no visor aparece a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de leite, tiragem de café etc.).
4. Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores.

### Nota:

Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.

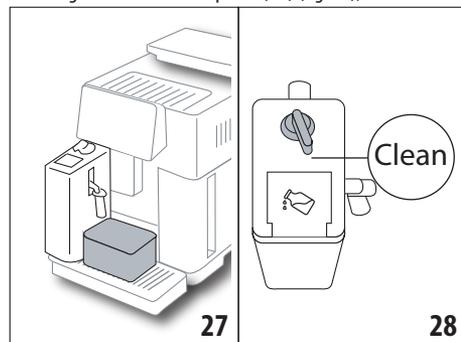
5. Prima "Ok" para voltar à página inicial (B).

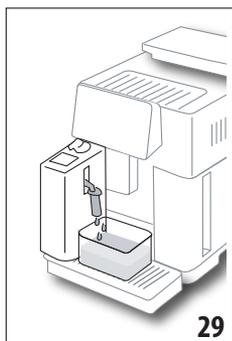
A máquina está pronta para um novo uso.

## 10.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso

Após cada tiragem de bebida de leite, o visor (B5) pede a limpeza do batedor de leite. Para iniciar a limpeza, proceda da seguinte maneira:

1. Deixe inserido na máquina o recipiente de leite (D) (não é necessário esvaziar o recipiente de leite);
2. Coloque uma chávena ou um outro recipiente sob o tubo de tiragem de leite com espuma (D7) (fig. 27);





3. Rode o manípulo de regulação de espuma (D3) para “Clean” (fig. 28): do bico de tiragem de leite sai água quente e vapor (fig. 29). A limpeza interrompe-se automaticamente;
4. Recoloque o manípulo de regulação numa das seleções da espuma;
5. Extraia o recipiente de leite e reponha-o no frigorífico.

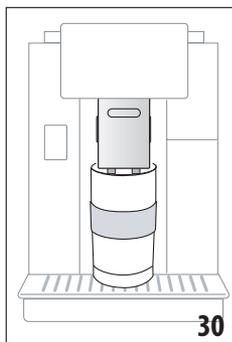
**Nota:**

- Na preparação de diversas chávenas de bebida à base de leite, a limpeza do recipiente de leite será efetuada após a última preparação. Para proceder às preparações seguintes, quando aparecer a mensagem para a função “Clean”, prima “Apagar”.
- Se a limpeza não for efetuada, no visor aparece o símbolo  (B8) a lembrar que é necessário proceder à limpeza do recipiente de leite.
- O recipiente com o leite pode ser conservado no frigorífico.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.
- Para obter a limpeza correta, aguarde pelo final da função CLEAN. No entanto, pode parar a limpeza do recipiente de leite premindo “Stop”.

**11. MUG TO GO (Apenas ECAM61X.7Y)**

O Mug To Go é uma função adequada para quem deseja criar uma bebida personalizada para levar consigo. Escolhem-se os ingredientes (apenas café, café com leite ou café com água quente) e a ordem de tiragem e personaliza-se a quantidade adequada.

Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:



1. Extraia a tampa da caneca de viagem (C9);
  2. Levante o bico de café (A14) e coloque por baixo o recipiente da caneca de viagem (fig. 30);
  3. Prima diretamente na página inicial (B) a imagem relativa à função Mug to go;
- Se a bebida tiver sido já guardada, a máquina procede à preparação.

Se for a primeira vez que prepara a bebida, proceda da seguinte maneira:

4. Selecione até 2 ingredientes na ordem de tiragem desejada e prima “Avançar”;
5. Selecione as preferências para os ingredientes selecionados e prima “Avançar”;
6. Prima “Ok” para iniciar a preparação;
7. Prima “Stop” quando atingir a quantidade desejada do ingrediente que está a tirar;
8. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar a receita ou “Apagar” se não quiser guardar
9. Prima “Ok” para voltar à página inicial.

A máquina está pronta para um novo uso.

<b>Tabela de quantidades programáveis de cada ingrediente</b> (preste atenção para que a quantidade total dos 2 ingredientes não exceda a capacidade da caneca de viagem)		
<b>Ingrediente</b>	<b>Quantidade mínima</b>	<b>Quantidade máxima</b>
<b>Café</b>	20 ml	240 ml
<b>Leite</b>	50 ml	470 ml
<b>Água</b>	50 ml	300 ml

**Nota:**

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Para melhorar o desempenho, é aconselhável pré-aquecer a caneca com água quente.
- O uso da caneca de viagem é recomendado apenas para as bebidas existentes na máquina.
- **Receitas com utilização de recipiente de leite (D):** no final da preparação, proceda à limpeza do recipiente de leite (consulte o parágrafo “10.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso”) depois reponha-o no frigorífico.
- Se quiser usar uma caneca de viagem diferente da fornecida, lembre-se de que deve ter uma altura máxima de 14 cm.

**Atenção**

- Não use para preparar leite para recém-nascidos.
- O uso é aconselhado para um máximo de 2 horas: após esse período, esvazie e proceda à limpeza conforme indicado no parágrafo seguinte.

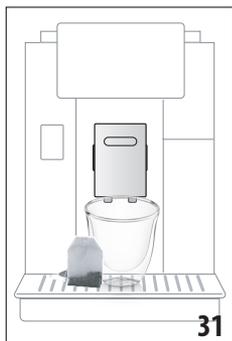
**11.1 Limpeza da caneca de viagem após cada uso**

Por razões de higiene, recomenda-se limpar a caneca de viagem (C9) após cada uso.

Proceda da seguinte maneira:

1. Abra a caneca de viagem e enxague o recipiente e a tampa com água quente potável (40 °C).
2. Remova a sujidade visível com uma esponja.

- Mergulhe todos os componentes em água quente a 40 °C com detergente suave / neutro durante pelo menos 30 minutos e enxague abundantemente com água quente a 40 °C. Não use detergentes perfumados.
- Limpe o interior do recipiente com detergente suave / neutro e enxague com água quente potável a 40 °C. Não use material abrasivo: pode danificar a superfície do recipiente.
- Seque todos os componentes com um pano ou uma toalha de mesa limpa e seca ou com papel absorvente e depois remonte.



- Semanalmente, lave a tampa na máquina de lavar louça. O recipiente da caneca de viagem não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

## 12. FUNÇÃO CHÁ

Para tirar chá, proceda da seguinte maneira:

- Meta na chávena o saquinho de chá e coloque-a sob o bico (A14) (fig. 31);
- Prima na página inicial (B) a imagem relativa à função chá;
- Regule os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com o seu gosto:

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

- Prima "Iniciar" para iniciar a tiragem: a máquina procede à preparação e no visor (B5) aparece a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (tiragem de água);
- Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores;
- Prima "Ok" para voltar à página inicial.

Agora a máquina está pronta para um novo uso.

### Nota:

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Se o modo "Poupança energética" estiver ativo, a tiragem de água quente pode pedir alguns segundos de espera.
- Para interromper a tiragem manualmente, prima "Stop" ou "Apagar".

- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de água na chávena, basta premir "Extra": quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop".

## 13. TIRAGEM DE ÁGUA QUENTE ☹

Para tirar água quente, proceda da seguinte maneira:

- Coloque uma chávena sob o bico (A14).
- Selecione a função conforme especificado nos parágrafos seguintes.

### 13.1 A bebida com um toque

Prima diretamente na página inicial (B) a imagem relativa à água quente; a máquina procede à preparação e, no visor (B5) aparece a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (tiragem de água).

Uma vez concluída a preparação, no visor é exibida a mensagem "Bebida pronta!"; agora a máquina está pronta para um novo uso.

### Nota:

Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de água na chávena, basta premir "Extra": quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop".

### 13.2 Personalização da bebida

Para tirar a quantidade desejada de água quente, proceda da seguinte maneira:

- Prima (B3) na base da imagem relativa à água quente: no visor (B5) aparece o comprimento para personalizar de acordo com o seu gosto:



- Quando o comprimento estiver selecionado, pressione "Iniciar": a máquina procede à preparação e no visor aparece a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase (tiragem de água).
- Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores.
- Prima "Ok" para voltar à página inicial.

Agora a máquina está pronta para um novo uso.

### Nota:

- Se o modo "Poupança energética" estiver ativo, a distribuição de água quente pode pedir alguns segundos de espera.
- Para interromper manualmente a tiragem de água quente, prima "Stop" e "Apagar".
- Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir "Extra": quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop".

## 14. PERSONALIZAÇÃO GUIADA DA BEBIDA (MY)



Com esta função, é possível personalizar todas as bebidas, com o símbolo MY na base da imagem (na página inicial (B), dentro das definições de bebidas, prima na base da imagem relativa à bebida desejada). Para personalizar proceda da seguinte maneira:

1. Certifique-se de que o perfil (B2) para o qual deseja personalizar a bebida está ativo;
2. Prima (B3) na base da imagem relativa à bebida desejada;
3. Prima na base da imagem relativa à bebida;
4. Prima "Ok" e siga o procedimento guiado;
5. Selecione a preferência e prima "Avançar" para passar à fase seguinte (ou "Voltar" para voltar à página anterior);
6. Prima "Ok" para iniciar a tiragem;
7. A preparação começa e a máquina propõe a página de personalização do comprimento ilustrada por uma barra vertical (no caso de bebidas com vários ingredientes, prossiga com a personalização de ambos os ingredientes).
8. Quando o comprimento atingir a quantidade mínima programável, no visor (B5) aparece "Stop".
9. Prima "Stop" ao ser atingida a quantidade desejada na chávina.
10. Se o resultado na chávina for o desejado, prima "Guardar" para guardar ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores.
11. Prima "Ok" para voltar à página inicial.

A máquina volta à página inicial.

### Nota:

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Personalizando-se uma bebida individual, também se personaliza automaticamente a respetiva bebida dupla, e a máquina exibe a mensagem "Valores guardados em receita dupla e única";
- É possível também personalizar bebidas conectando-se à app DeLonghi Coffee Link.
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo "Apagar": os valores não serão guardados.
- Quando a bebida estiver personalizada aparecem no interior das definições, "Repor" (sob a imagem) e "my" (entre as seleções de comprimento). Premindo "Repor" as definições da bebida voltam aos valores de fábrica.

Tabela de quantidades das bebidas		
Bebida	Quantidade padrão	Quantidade programável
ESPRESSO	40 ml	20 - 180 ml

ESPRESSO OTTIMALE	40 ml	30 - 60 ml
2X ESPRESSO	40 ml + 40 ml	20 - 180 ml + 20 - 180 ml
CAFÉ	180 ml	100 - 240 ml
LONG	160 ml	115 - 250 ml
DOPPIO+	120 ml	80 - 180 ml
AMERICANO	150 ml	70 - 480 ml
CHÁ	150 ml	20 - 420 ml
ÁGUA QUENTE	250 ml	20 - 420 ml
<i>Apenas modelos 61x.7y</i>		
LONG BLACK	200 ml	90 - 480 ml
COM GELO	100 ml	40 - 240 ml

## 15. SELECIONE O SEU PERFIL

Conforme o modelo, é possível memorizar 3 ou 5 perfis diferentes, cada um dos quais associado a um ícone diferente.

Em cada perfil, as personalizações das bebidas são mantidas na memória (consulte o cap. 14. Personalização guiada da bebida (My) e a ordem em que todas as bebidas são exibidas é baseada na frequência de seleção.

Para selecionar um perfil, proceda da seguinte maneira:

1. Prima na página inicial (B), o perfil atualmente em uso (B2): aparecerá a lista de perfis selecionáveis;
2. Selecione então o perfil desejado.

### Nota:

- Quando a seleção estiver feita, as cores das barras presentes nas definições da bebida serão da mesma cor do perfil;
- É possível renomear o seu perfil conectando-se à DeLonghi Coffee Link App;
- Para personalizar o ícone do perfil, consulte o parágrafo "6.7 Modifique o perfil".

## 16. LIMPEZA

### 16.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito de borras de café (A25);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A24) e a grelha do tabuleiro (A22);
- o depósito de água (A20);
- o bico do café (A14);
- o funil para introduzir café pré-moído (A3);
- o infusor (A11), acessível depois de se abrir a porta de serviço (A10);

- o recipiente de leite (D).

### 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.
- Os componentes que podem ser lavados na máquina de lavar louça são:
  - recipiente de leite (D)
  - depósito de borras de café (A25)
  - tabuleiro de recolha dos pingos (A24)
  - grelha do tabuleiro (A22)
  - bicos de tiragem de café (A16) e (A17)
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou os depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

## 16.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inatividade superiores a 3 - 4 dias, é altamente aconselhável, antes de usá-la, ligá-la e tirar 2 - 3 enxaguamentos selecionando a função "Enxaguamento" (parágrafo "6.1 Enxaguamento").

### Nota:

É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no depósito de borras de café (A25).

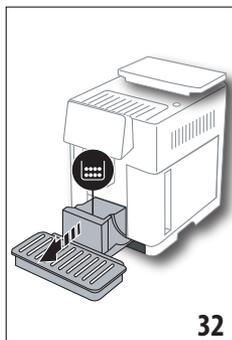
## 16.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando no visor (B5) aparece "Esvazie o depósito de borras", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto o depósito de borras não for limpo (A25) a máquina não pode fazer café. A máquina sinaliza a necessidade de esvaziar o depósito, mesmo que não esteja cheio, quando tenham decorrido 72 horas desde a execução da primeira preparação (para que a contagem de 72 horas seja executada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada com o interruptor geral - (A7)).

### Atenção! Perigo de queimaduras

Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, o apoio de chávenas em metal (A21) fica quente. Aguarde que arrefeça antes de lhe tocar e agarre-o apenas pela parte frontal.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):



1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A24) e o depósito de borras (A25) (fig. 32);
2. Esvazie e limpe cuidadosamente o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ser depositados no fundo:

o pincel em dotação (C5) está equipado com uma espátula adequada para esta operação.

3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha do tabuleiro e o depósito de borras de café.

### Atenção!

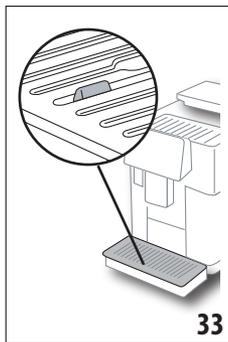
Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto e a máquina se entupa.

## 16.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e da grelha do tabuleiro

### Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A24) dispõe de um indicador flutuante (A23) (vermelho) do nível de água contido (fig. 33). Antes que este indicador comece a extravasar da bandeja de apoio de chávenas (A21), é necessário esvaziá-la e limpá-la, caso contrário a água poderá transbordar pela borda e danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante. Para remover o tabuleiro de recolha de pingos proceda da seguinte maneira:

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito de borras de café (A25) (fig. 32);
2. Verifique o tabuleiro de recolha de condensação vermelho e, se estiver cheio, esvazie-o;
3. Remova a bandeja de apoio de chávenas (A21), a grelha do tabuleiro (A22), depois esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito de borras e lave todos os componentes;
4. Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo com a grelha e o depósito de borras de café.



### Atenção!

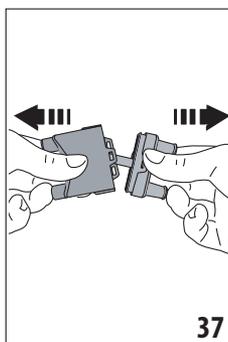
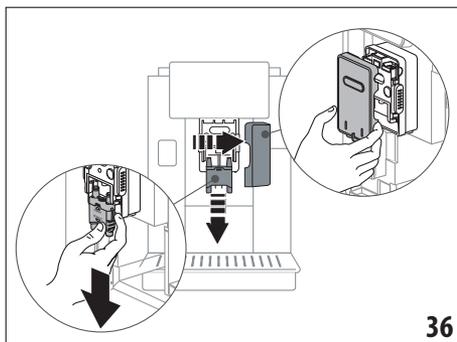
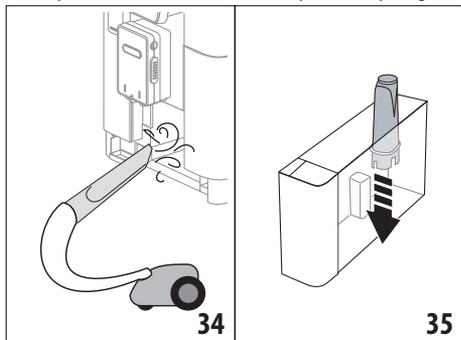
Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer cafés sucessivos, o depósito de borras se encha mais que o previsto e que a máquina se entupa.

## 16.5 Limpeza das partes internas da máquina

### Perigo de choques elétricos!

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

1. Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) que o interior da máquina (acessível quando o tabuleiro de recolha de pingos for removido (A24) não esteja sujo. Se necessário, remova os depósitos de café com o pincel em dotação (C5) e uma esponja.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 34).



2. Separe os dois bicos (A16 e A17) (fig. 37);
3. Enxague os bicos com água corrente (fig. 38); recomenda-se a lavagem na máquina de lavar louça. Em alternativa, limpe bem com água morna e detergente suave;
4. Limpe a sede dos bicos removíveis com uma esponja (fig. 39);

## 16.6 Limpeza do depósito de água

Limpe periodicamente (cerca de uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C7) o depósito de água (A20).

1. Extraia o depósito de água (fig. 3), remova o filtro amaciador (se existente) e enxague-o com água corrente;
2. Esvazie o depósito de água e limpe-o com um pano húmido e um pouco de detergente para a louça. Enxague cuidadosamente com água;
3. Reinsira o filtro (fig. 35), encha o depósito com água fresca até ao nível MÁX. (impresso no lado interno) (fig. 4) e reinsira o depósito (fig. 5);
4. (apenas se o filtro amaciador estiver inserido) tire 100 ml de água quente para reativar o filtro.

### Nota:

Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, é altamente aconselhável, proceder à limpeza do depósito conforme descrito acima.

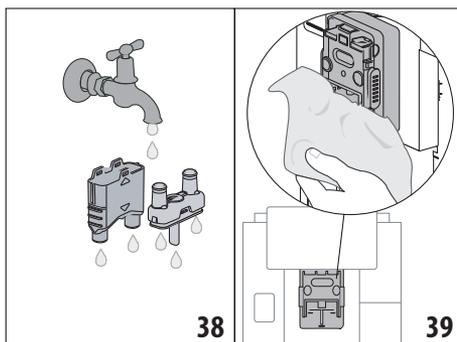
## 16.7 Limpeza dos bicos de café

Proceda à limpeza dos bicos de café (A16) e (A17) quando pedido pela máquina (cerca de uma vez por mês) como especificado a seguir.

### Nota:

Se quiser proceder à limpeza noutra altura, prima "Apagar": na próxima vez que ligar a máquina repete o aviso.

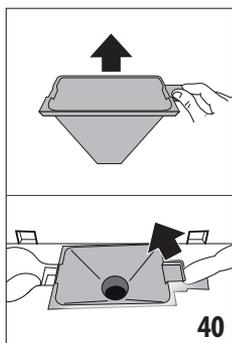
1. Remova a tampa do bico (A15) tirando-a para o exterior, depois extraia para baixo os bicos (fig. 36): prima "Avançar";



5. Remonte os bicos e depois engate-os novamente no bico: preste atenção para que a palavra "INSERIR" esteja na parte superior e visível quando os bicos estão inseridos;
6. Feche o bico com a tampa.
7. Pressione "Ok" para confirmar a limpeza.

## 16.8 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 pré-moído (A3). Proceda da seguinte maneira:



1. Abra a tampa (A2) (fig. 16);
2. Extraia o funil (fig. 40) e limpe-o com o pincel em dotação (C5);
3. Se necessário, limpe o funil com água quente e detergente para a louça ou na máquina de lavar louça;
4. Reinsira o funil na sua sede;
5. Feche a tampa novamente.

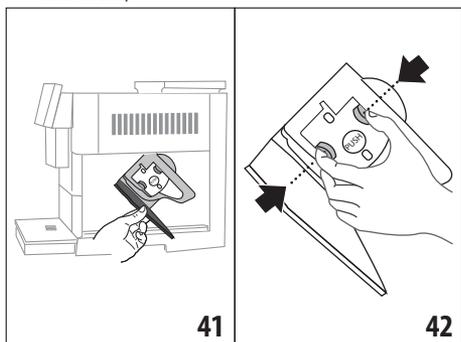
### 16.9 Limpeza do infusor

O infusor (A11) deve ser limpo ao 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 (consulte o capítulo "5. Desligar a máquina");
2. Extraia o depósito de água (A20) (fig. 4);
3. Abra a porta do infusor (A10) (fig. 41) posicionada na lateral direita;

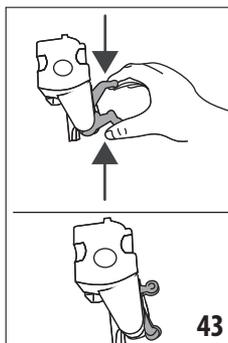


4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o lado de fora (fig. 42);
5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o com água corrente;

#### Atenção!

ENXAGUE SÓ COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA



6. Limpe o infusor sem usar detergentes, pois isso pode danificá-lo.
7. Utilizando o pincel (C5), limpe eventuais resíduos de café na sede do infusor, visíveis através da respetiva porta;
8. Depois da limpeza, reinsira o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima na palavra PUSH até ouvir o clique de encaixe;

#### Nota:

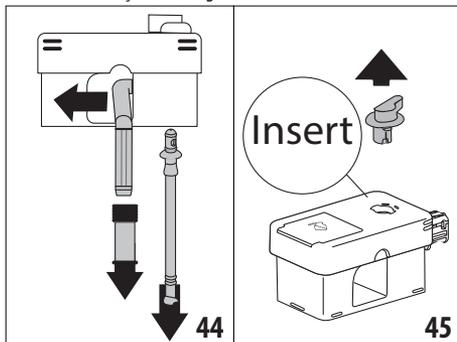
Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, premindo as duas alavancas (fig. 43).

9. Quando estiver inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas estejam viradas para fora;
10. Feche a porta do infusor;
11. Recoloque o depósito de água.

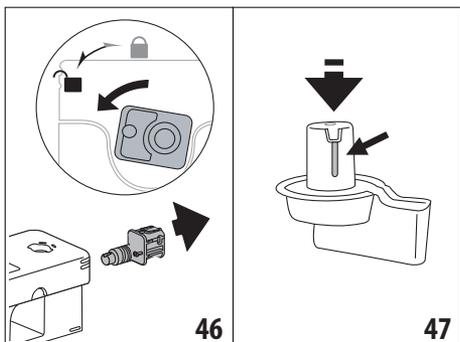
### 16.10 Limpeza do recipiente de leite (D)

Limpe o recipiente de leite após cada preparação do leite, como descrito a seguir:

1. Levante a tampa do recipiente de leite (D1) (fig. 20);
2. Desenfie o bico de leite (D7), a extensão do bico (D8) e o tubo de sucção (D9) (fig. 44);



3. Rode em sentido horário o manípulo de regulação de espuma (D3) até à posição "Inserir" (fig. 45) e desenfie-o;
4. Rode e desenfie o conector do recipiente de leite (D5) (fig. 46).



5. 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.

6. Preste muita atenção para que não fiquem resíduos de leite no entalhe e na calha localizada sob o manípulo (fig. 47): eventualmente raspe a calha com um palito;

7. Enxague o interior da sede do manípulo de regulação de espuma com água corrente (fig. 48) e o furo de engate do conector do recipiente de leite;
8. Verifique também se não há resíduos de leite a obstruir o tubo de sucção e o tubo de tiragem;
9. Remonte todos os componentes da tampa;
10. 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 (6).

## 17. DESCALCIFICAÇÃO

### Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e o rótulo do descalcificante indicados na embalagem do produto.

- 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 se estragar acidentalmente, seque-o de imediato.

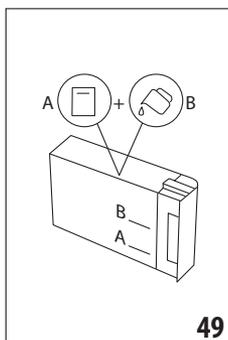
Para efetuar a descalcificação	
Descalcificante	Descalcificante De'Longhi
Depósito	Capacidade aconselhada: 2 l
Tempo	~50min

Descalcifique a máquina quando no visor (B5) aparece a respetiva mensagem: se desejar proceder de imediato com a descalcificação, prima "Ok" e siga as operações desde o ponto (8).

Para adiar a descalcificação para uma outra altura, prima "Apagar": na página inicial (B) o símbolo  (B7) lembra que máquina deve ser descalcificada. (A mensagem reaparecerá sempre que for ligada).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima no visor o ícone do menu definições (B6);
2. Seleccione o item "Descalcificar";
3. Prima "Avançar" para entrar no procedimento de descalcificação guiado;
4. Prima "Ok" para iniciar;
5. Insira o bico para a descalcificação (C7) (fig. 7);
6. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A24) e o depósito de borras (A25) (fig. 11): depois reinsira ambos e prima "Avançar";
7. Extraia o depósito de água (A20), levante a tampa (A19) e (se inserido) retire o filtro (C7);
8. Verta no depósito de água o descalcificante até ao nível A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado do depósito; depois adicione água (um litro) até atingir o nível B (fig. 49). Reinsira o depósito de água (com a tampa) e prima "Avançar";



9. Coloque sob os bicos um recipiente vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 8). Prima "Ok" para iniciar o processo ("Voltar" se desejar voltar à página anterior ou "Apagar" se desejar sair do procedimento, porém lembre-se de retirar a solução de descalcificante do depósito)

### Atenção! Perigo de queimaduras

Pelos bicos sai água quente contendo ácidos. Portanto, preste atenção para não entrar em contacto com essa solução.

10. O programa de descalcificação inicia-se e a solução de descalcificante sai tanto pelo bico de descalcificação como pelo bico de café / água quente (fig. 9), executando automaticamente toda uma série de enxaguamentos por intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Após cerca de 30 minutos, a máquina interrompe a descalcificação;

11. A máquina está agora pronta para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante; extraia o depósito de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até ao nível MÁX. com água fresca e insira-o na máquina. Prima "Avançar";
12. Recoloque o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, sob os bicos e prima "Ok" para iniciar o processo de enxaguamento;
13. A água quente sai tanto pelo bico para descalcificação como pelo bico de café / água quente;
14. Quando a água do depósito terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
15. Extraia o depósito de água, reinsira o filtro amaciador, se removido anteriormente. Prima "Avançar" para prosseguir;
16. Encha o depósito com água fresca até ao nível MÁX., reinsira-o na máquina e prima "Avançar" para prosseguir;
17. Recoloque o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, sob os bicos e prima "Ok" para iniciar um outro ciclo de enxaguamento;
18. O enxaguamento inicia-se;
19. Quando a água do depósito terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos (A24) e o depósito de borras (A25);
20. Extraia o depósito de água, encha-o até ao nível máx. e reinsira-o na máquina e depois prima "Avançar"
21. O processo de descalcificação está pois concluído: prima "Ok". A máquina executa um aquecimento rápido e, no final, volta à página inicial.

#### 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 executado o ciclo de descalcificação, haja água no depósito de borras de café (A25).
- A máquina pede um terceiro enxaguamento, no caso em que o depósito de água não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto para garantir que não haja solução de descalcifi-

cante nos circuitos internos da máquina. Antes de iniciar o enxaguamento, lembre-se de esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos.

## 18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

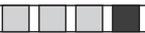
O alarme de descalcificação é exibido após um período de funcionamento predeterminado, que depende da dureza da água. A máquina é pré-programada na fábrica no "Nível 4" de dureza. Se desejar, é possível programar a máquina com base na dureza real da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.

### 18.1 Medição da dureza da água

1. Retire da sua embalagem a fita-teste em dotação "Total hardness test" (C1) anexada ao "Guia de Início Rápido".
2. Mergulhe completamente a fita num copo com água por cerca de um segundo.
3. Extraia a fita da água e sacuda-a ligeiramente. Cerca de um minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, de acordo com a dureza da água cada quadradinho corresponde a 1 nível.

### 18.2 Configuração da dureza da água

1. Prima no visor (B5) o ícone do menu definições (B6);
2. Selecione o item "Dureza da água";
3. Efetue o procedimento indicado no parágrafo anterior e detete o nível de dureza da água;
4. Prima na bolinha correspondente ao nível de dureza identificado no ponto anterior conforme especificado na tabela a seguir:

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

5. Nesta altura a máquina está reprogramada segundo a nova configuração de dureza da água.
6. Prima "←" para voltar à página inicial (B).

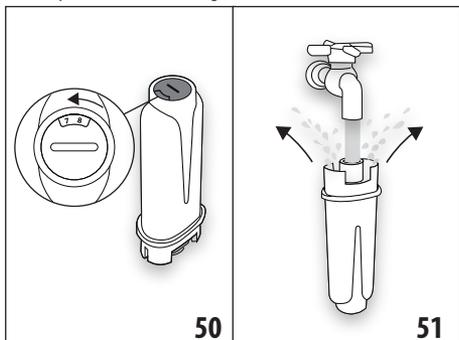
## 19. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos têm em dotação o filtro amaciador (C7): se o seu modelo não o tiver, aconselhamos a adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

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

## 19.1 Instalação do filtro

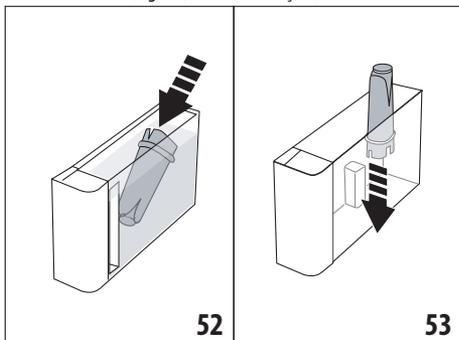
1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Filtro água";
3. Prima "Ok" para entrar no procedimento guiado
4. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 50);



### Nota:

O filtro tem duração de dois meses se a máquina for utilizada normalmente; pelo contrário, se a máquina permanecer inativa com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

5. Prima "Avançar" para prosseguir ("Voltar" para voltar à página anterior; "Apagar" per anular a operação);
6. Para ativar o filtro, faça escorrer a água da torneira no orifício central do filtro (fig. 51) até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto. Prima "Avançar";
7. Extraia o depósito de água (A20) da máquina (fig. 3) e encha-o de água; insira o filtro no depósito de água mergulhando-o completamente por dez de segundos, inclinándolo-o e premindo-o ligeiramente para permitir a saída das bolhas de ar (fig. 52). Prima "Avançar";



8. Insira o filtro na sede apropriada (fig. 53) e prima-o a fundo; prima "Avançar";
9. Feche novamente o depósito com a tampa (A19), depois reinsira o depósito na máquina (fig. 5).
10. Insira o bico para a descalcificação (C7). Prima "Avançar";

11. Coloque sob o bico de descalcificação um depósito vazio com capacidade mínima de 0,5 litros (fig. 8) e prima "Ok" para ativar o filtro;
12. A máquina tira água quente e interrompe-se automaticamente. Prima "Ok" para voltar à página inicial (B);
13. Agora, o filtro está ativo e pode-se usar a máquina.

## 19.2 Substituição do filtro

Substitua o filtro (C7) quando a respetiva mensagem (B5) aparecer no visor: se desejar prosseguir imediatamente com a substituição, prima "Ok" e siga as operações desde o ponto 4. Para adiar a substituição para outra altura, prima "Apagar": o símbolo no visor (B9) lembra que o filtro deve ser substituído.

Para a substituição, proceda da seguinte forma:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Substitua filtro de água": prima "Avançar";
3. Prima "Ok" para entrar no procedimento guiado;
4. Extraia o depósito de água (A20) e o filtro gasto. Prima "Avançar" para proceder ("Voltar" para voltar à página anterior; "Apagar" per anular a operação);
5. Proceda seguindo as operações ilustradas no parágrafo anterior a partir do ponto (4).

### Nota:

Após dois meses de duração (ver o datador) ou se a máquina não for utilizada por 3 semanas, proceda à substituição do filtro mesmo que a máquina ainda não o peça.

## 19.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar a máquina sem o filtro (C7), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (B6);
2. Selecione o item "Remover o filtro" e prima "Avançar";
3. Extraia o depósito de água (A20) e o filtro gasto. Em seguida, reinsira o depósito na máquina (fig. 6);
4. Prima "Ok" para confirmar a remoção do filtro;
5. A máquina guardou a modificação. Prima "Ok" para voltar à página inicial (B).

### Atenção!

Após dois meses de duração (ver o datador), ou se a máquina não for utilizada por 3 semanas, proceda à remoção do filtro mesmo que a máquina ainda não o peça.

## 20. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz máx. 10 A
Potência:	1450 W
Pressão:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidade do depósito de água:	2,2 l
Dimensões CxLxA:	262x485x390 mm
Comprimento do fio:	1750 mm

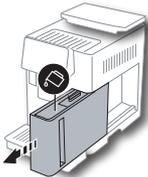
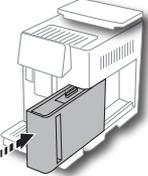
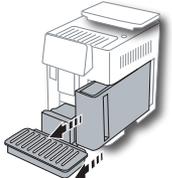
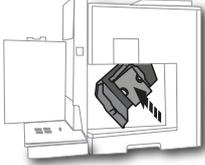
Peso (diferente conforme o modelo): 13 / 12,2 kg  
 Capacidade máx. do depósito de café em grão: 500 g  
 Faixa de frequência: 2400 - 2500 MHz  
 Potência máxima de transmissão: 20 mW

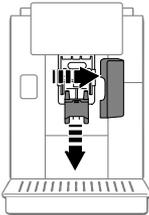
A De'Longhi reserva-se o direito de alterar as características técnicas e estéticas a qualquer momento, mantendo a funcionalidade e a qualidade dos produtos.

## 20.1 Conselhos para a Poupança energética

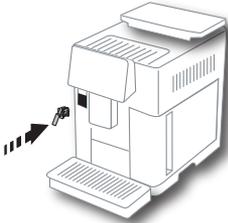
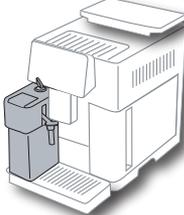
- Para reduzir o consumo de energia após a tiragem de uma ou mais bebidas, remova o recipiente de leite (D) ou os acessórios.
- Configure o desligar autom. para 15 minutos (consulte o parágrafo "6.8 Desligar automático");
- Ative a Poupança energética (consulte o parágrafo "6.9 Geral");
- Quando a máquina o pedir, efetue o ciclo de descalcificação.

## 21. MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Encha o depósito com água fresca 	A água no depósito (A20) não é suficiente.	Extraia o depósito e encha-o com água fresca, reinsira-o na máquina.
Insira o depósito de água 	O depósito (A20) não está inserido corretamente.	Insira o depósito corretamente empurrando-o a fundo.
Encha o depósito de água e esvazie o depósito de borras 	A quantidade de água no depósito não é suficiente para a preparação da bebida e, em breve, será pedido para esvaziar o depósito de borras.	A máquina pede que execute ambas as atividades: deste modo, não serão necessárias as intervenções subsequentes e será possível executar várias bebidas seguidas sem interrupções.
Insira o grupo infusor 	Após a limpeza, não foi inserido o infusor (A11).	Insira o infusor como descrito no par. "16.9 Limpeza do infusor"
→		

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>Esvazie o depósito de borras</p> 	<p>O depósito de borras (A25) de café está cheio.</p>	<p>Limpe conforme descrito no par. "16.3 Limpeza do depósito de borras de café"</p>
<p>Insira o depósito de borras e o tabuleiro de recolha dos pingos</p> 	<p>O depósito de borras (A25) e / ou o tabuleiro de recolha dos pingos (A24) não foram inseridos corretamente ou não estão presentes.</p>	<p>Insira o tabuleiro de recolha dos pingos juntamente com o depósito de borras empurrando a fundo.</p>
<p>Introduza café pré-moído, uma medida no máximo</p> 	<p>Foi selecionada a preparação com café pré-moído.</p>	<p>Certifique-se de que o funil (A3) não esteja entupido; em seguida, insira uma medida rasa (C2) de café pré-moído e no visor prima "Avançar", seguindo as instruções do par. "7.4 Preparação do café utilizando café pré-moído".</p>
<p>Encha o depósito de café em grão</p> 	<p>O café em grão acabou.</p>	<p>Encha o depósito de café em grão (A6).</p>
<p>Remova a tampa do bico central e o bico do café</p> 	<p>É necessário proceder à limpeza dos bicos (A16) e (A17) .</p>	<p>Proceda como indicado no par. "16.7 Limpeza dos bicos de café".</p>



MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p data-bbox="124 161 322 183">Insira o bico descalcificado</p> 	<p data-bbox="394 161 711 216">O bico de descalcificação (C7) não está inserido corretamente ou não está presente.</p>	<p data-bbox="735 161 1079 244">Insira o bico de empurrando-o a fundo (fig. 7); a máquina emite um sinal acústico (se a função de aviso acústico estiver ativada).</p>
<p data-bbox="124 459 310 480">Insira o recipiente de leite</p> 	<p data-bbox="394 459 703 513">O recipiente de leite (D) não está inserido corretamente ou não está presente.</p>	<p data-bbox="735 459 1079 563">Insira o recipiente de leite empurrando-o a fundo (fig. 23); a máquina emite um sinal acústico (se a função de aviso acústico estiver ativada).</p>
<p data-bbox="124 756 374 806">Se necessário, utilize a portinhola para adicionar leite na cafeteira</p> 	<p data-bbox="394 756 703 888">Durante a preparação das bebidas à base de leite, a máquina aconselha a atestar a cafeteira (D), sem ter de retirá-la, caso o leite na cafeteira não seja suficiente para preparar a bebida selecionada.</p>	<p data-bbox="735 756 1079 806">Abra a porta (D2) na tampa (D1) e verta o leite sem superar o nível MÁX.</p>
<p data-bbox="124 1037 262 1058">Limpeza em curso</p> 	<p data-bbox="394 1037 718 1087">O aparelho deteta algumas impurezas no seu interior.</p>	<p data-bbox="735 1037 1079 1141">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.</p>
<p data-bbox="1048 1290 1079 1318">→</p>		

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>Novos valores não guardados</p> 	<p>Durante a personalização da bebida (consulte cap. "14. Personalização guiada da bebida (My ☺"), a preparação foi voluntariamente interrompida premindo "Apagar", ou disparou um alarme.</p>	<p>Prima "Ok" para voltar à página inicial (B) para visualizar o alarme que causou a interrupção. Siga as indicações relativas ao alarme visualizado (consulte o cap. "21. Mensagens visualizadas no visor ☺")</p>
<p>Moagem muito fina. Regule a moagem no menu definições.</p> 	<p>A moagem está fina demais e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai.</p>	<p>Prima "Ok" e proceda à regulação do moinho de café (consulte "6.4 Regulação da moagem").</p>
	<p>Se o filtro amaciador estiver presente (C7) pode ter sido liberada uma bolha de ar no interior do circuito que lhe bloqueou a tiragem.</p>	<p>Prima "Ok" e tire um pouco de água (consulte cap. "13. Tiragem de água quente ☺" até que o fluxo esteja regular. Se o problema persistir, remova o filtro (consulte par. "19.3 Remoção do filtro")</p>
<p>Escolha um sabor mais suave ou reduza a quantidade de café pré-moído</p> 	<p>Foi utilizado muito café.</p>	<p>Selecione um "Aroma" mais leve (consulte "7.3 Personalização da bebida") ou reduza a quantidade de café pré-moído (no máximo 1 medida). Prima "Ok" para voltar à página inicial ou aguarde que a mensagem desvaneça.</p>
<p>Não pode utilizar o modo de café pré-moído para esta bebida</p> 	<p>A função pré-moído foi selecionada para uma bebida em que não é possível / não está previsto o uso de café pré-moído.</p>	<p>Prima "Ok" para voltar à página anterior.</p>
<p>Coloque o recipiente do leite no frigorífico</p> 	<p>Foi feita uma preparação de leite e o recipiente de leite ainda está inserido na máquina</p>	<p>Extraia o recipiente de leite e reponha-o no frigorífico.</p>
<p>A descalcificação é necessária. Prima "Ok" para iniciar (~ 50 min)</p> 	<p>Indica que é necessário descalcificar a máquina.</p>	<p>Se desejar proceder à descalcificação, prima "Ok" e siga o procedimento guiado; caso contrário, prima "Apagar": neste caso, aparece na página inicial (B) o símbolo ☺ (B7) para lembrar que a descalcificação deve ser realizada (consulte o cap. "17. Descalcificação ☺").</p>
<p>Substitua filtro de água. Prima Ok para iniciar</p> 	<p>O filtro amaciador (C7) está gasto.</p>	<p>Prima "Ok" para substituir o filtro, ou "Apagar" se pretender realizar a operação noutra altura. Siga as instruções do cap. "19. Filtro amaciador ☺".</p>
→		

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>Alarme genérico: consulte o manual ou App Coffee Link</p> 	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "16. Limpeza ☺". Se após a limpeza a máquina ainda exibir a mensagem, entre em contacto com o atendimento ao cliente e / ou com um Centro de Assistência autorizado
<p>Circuito vazio. Prima Ok para iniciar enchimento</p> 	O circuito hidráulico está vazio	Prima "OK" para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente. É normal encontrar água no tabuleiro de recolha dos pingos (A24) após o enchimento. Se o problema persistir, verifique se o depósito de água (A20) está inserido a fundo.
	Foi inserido um novo filtro amaciador (C7)	Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (par. "19.1 Instalação do filtro" e "19.2 Substituição do filtro"). Se o problema persistir, remova o filtro (par. "19.3 Remoção do filtro").
	Lembra de que é necessário descalcificar a máquina e / ou substituir o filtro (C7)	É necessário executar o mais rápido possível o programa de descalcificação descrito no cap. "17. Descalcificação ☺" e / ou substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "19. Filtro amaciador ☺".
	Indica que a Poupança energética está ativada.	Para desativar a Poupança energética, proceda conforme descrito no par. "6.9 Geral".
	Indica que a máquina está conectada.	Para desativar a conexão, proceda como descrito no par. "6.3 Conect.",
	A conect. está ativa, mas a nuvem não está ao alcance.	Se está ligada há pouco tempo, aguarde que a máquina conclua a ligação.
		Se o problema persistir, desative e reative a conexão, como descrito no par. "6.3 Conect."
		Verifique se as luzes no router indicam que a rede está ativa.
		Se o problema ainda persistir, desligue e ligue a máquina e o router de casa.
	Este símbolo aparece nas bebidas criadas pela app.	
	Lembra que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário executar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. "17. Descalcificação ☺".
	Lembra que é necessário substituir o filtro (C7)	Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. "19. Filtro amaciador ☺".
→		

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	Lembra que é necessário proceder à limpeza das condutas internas do recipiente de leite (D).	Rode o manípulo de regulação de espuma (D3) para a posição CLEAN (fig. 28).

## 22. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Abaixo estão listadas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não liga	O conector do cabo de alimentação (C6) não está bem inserido.	Insira a fundo o conector na respetiva tomada na parte traseira da máquina (fig. 1).
	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
	O interruptor geral (A7) não está ligado.	Prima o interruptor geral (fig. 2).
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Esquente as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota: pode 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 usando a função específica (consulte par. "6.1 Enxaguamento").
	A temperatura do café definida está baixa.	Configure uma temperatura do café mais alta no menu definições (B6) (consulte par. "6.5 Temperatura do café").
	É necessário descalcificar a máquina	Proceda como descrito no cap. "17. Descalcificação  ". Seguidamente verifique o grau de dureza da água ("18.1 Medição da dureza da água") e verifique se a máquina está configurada segundo a dureza real ("18.2 Configuração da dureza da água").
O café está pouco encorpado ou pouco cremoso.	A moagem do café é muito grossa.	Entre no menu definições (B6) e regule o moinho de café. O resultado só é visível após a tiragem de 5 cafés (consulte par. "6.4 Regulação da moagem").
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
	O café não é fresco.	A embalagem de café está aberta há demasiado tempo e perdeu o gosto.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Entre no menu definições (B6) e regule o moinho de café. O resultado só é visível após a tiragem de 5 cafés (consulte par. "6.4 Regulação da moagem").
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O café não sai de um ou de ambos os bicos de tiragem.	Os bicos de tiragem de café (A16) e (A17) estão obstruídos.	Limpe os bicos como indicado no par. "16.7 Limpeza dos bicos de café".
O café tirado está aguado	O funil (A3) para o café pré-moído está entupido.	Abra a porta (A2), extraia o funil e limpe-o com a ajuda do pincel (C5) como descrito no par. "16.8 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 "Limpeza em curso".	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 infusor não pode ser extraído	O desligar não foi efetuado corretamente	Desligue premindo a tecla  (A9) (consulte cap. "5. Desligar a máquina").
No final da descalcificação, a máquina pede um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito (A20) não foi enchido até ao nível MÁX.	Proceda como pedido pela máquina, mas esvaziando primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A24), para evitar que a água transborde.
O leite não sai pelo bico de leite (D7)	A tampa (D1) do recipiente de leite (D) está suja	Limpe a tampa do leite como descrito no par. "16.10 Limpeza do recipiente de leite (D)".
O leite tem bolhas grandes ou sai do bico de leite por esguichos (D7) 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 do frigorífico (cerca de 5 °C). Se o resultado ainda não for o desejado, tente com outra marca de leite.
	A tampa (D1) do recipiente de leite está suja	Limpe o recipiente de leite como indicado no par. "10.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso"
	São utilizadas bebidas vegetais.	Para melhorar o resultado, utilize bebidas à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C). Regule a quantidade de espuma como indicado no par. "10.4 Personalização da bebida"
A prateleira de apoio para chávenas (A1) está quente.	Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão	
A máquina não está em uso e emite ruídos ou pequenas baforadas de vapor	A máquina está pronta para o uso ou foi desligada há pouco tempo e algumas gotas de condensação caem no interior do vaporizador ainda quente	Este fenómeno faz parte do funcionamento normal da máquina; para limitar o fenómeno, esvazie o tabuleiro de recolha de pingos.
A máquina emite baforadas de vapor pelo tabuleiro de recolha de pingos (A24) e / ou existe água na superfície onde a máquina está colocada.	Após a limpeza, a grelha do tabuleiro não foi reinserida (A22).	Reinsira a grelha do tabuleiro no tabuleiro de recolha de pingos.
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O interior da máquina está molhado e apresenta condensação	O circuito de arrefecimento da máquina não está a funcionar corretamente. A máquina continua a ser utilizada, apesar de ter sido exibido o alarme "ARREFECIMENTO IRREGULAR DA MÁQUINA"	Desligue a máquina e deixe-a arrefecer. Entre em contacto com o Atendimento ao cliente e / ou com um Centro de assistência autorizado
A app não funciona	Falha da app	Feche e reinicie a app
A app reporta um problema que não existe na máquina	Os dados não estão sincronizados entre a máquina e a app	Desative e reative a conect. (par. "6.3 Conect.>").