



Instruções de utilização

EXAM44X.3Y
FEB4435

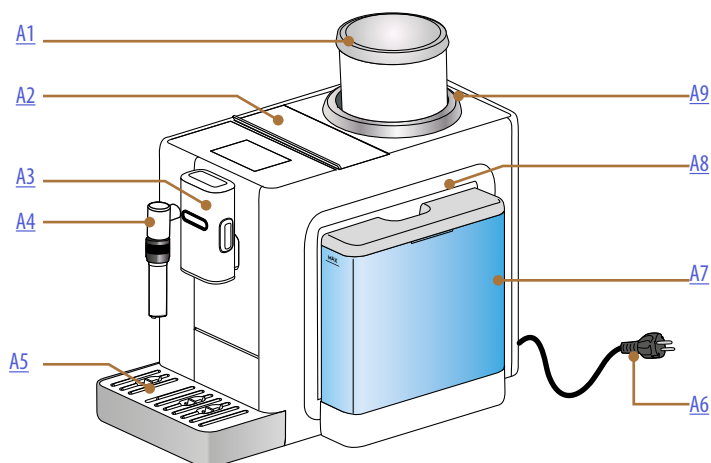
RIVELIA

DēLonghi

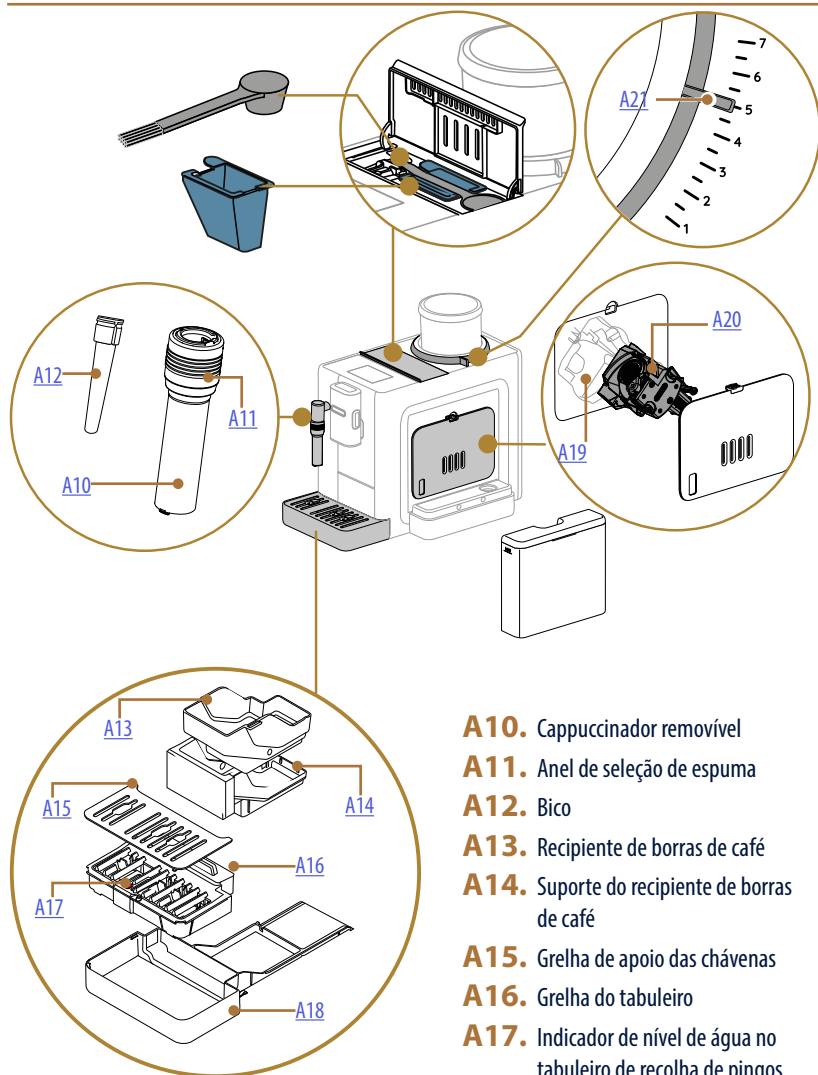
DESCRIÇÃO DA MÁQUINA.....	4
DESCRIÇÃO DO PAINEL E DA PÁGINA INICIAL.....	6
DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS.....	7
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA.....	8
Selecione o seu idioma	8
Selecione o dia e a hora	8
Encha o reservatório de água.....	9
Insira o recipiente de café em grão	9
Primeira tiragem	9
Conselhos	10
Verifique a dureza da água	10
Configuração da dureza da água.....	10
Perfis	11
Tutorial	11
ACENDIMENTO DA MÁQUINA	12
DESLIGAMENTO A MÁQUINA	13
Desligamento por períodos prolongados	13
DEFINIÇÕES DO MENU	14
Enxaguamento	14
Descalcificação	14
Filtro de água	14
Geral.....	14
Desligar automático	15
Suporte	15
Moer e Esvaziar.....	15
Temperatura do café.....	15
Estatísticas.....	16
Idiomas	16
Dia e hora	16
Definições do moinho de café.....	16
Dureza da água.....	17
Esvaziar o circuito	17
Valores fábrica	18
BEBIDAS À BASE DE CAFÉ	19
Preparar a máquina para fazer bebidas de café	19
Bebidas de café com seleção direta	19
Bebidas de café personalizadas	20
Preparação com café pré-moído	20
EXTRA SHOT	22

INDICAÇÕES PARA A PREPARAÇÃO DE BEBIDAS À BASE DE CAFÉ	23
Conselhos para um café mais quente	23
TECNOLOGIA BEAN ADAPT	24
COFFEE ROUTINE	25
TECLA STEAM: VAPOR PARA ESPUMAR O LEITE	26
Que leite utilizar?	26
Espumar leite ou bebidas vegetais	26
Preparar o leite quente (sem espuma)	27
Enxaguar a lança de vapor após cada utilização	27
Quer enxaguar a lança de vapor?	27
TECLA STEAM: ÁGUA QUENTE	28
Bebida com seleção direta	28
Bebida personalizada	28
PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS “TO GO”	29
Limpeza após cada utilização da travel mug De’Longhi (vendida separadamente)	30
FUNÇÃO “MY”	31
Escolha a bebida (Utilize o café em grão restante no moinho de café para fazer uma bebida):	33
“Moer e Esvaziar” (Faça uma moagem a vácuo para eliminar o café em grão restante no moinho de café)	33
Agora pode proceder à substituição do recipiente de café em grão	33
LIMPEZA DA MÁQUINA	34
Circuito interno da máquina	35
Recipiente de café em grãos	35
Recipiente de borras de café	36
Tabuleiro de recolha de pingos e grelha do tabuleiro	37
Interior da máquina	37
Reservatório de água	37
Extratoes do bico de café	38
Funil para café pré-moído	38
Infusor removível	38
Lança de vapor	39
DESCALCIFICAÇÃO	41
FILTRO AMACIADOR	44
Instalação do filtro	44
Substituição ou remoção do filtro	44
MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME	46
FAQ	52

Rivelia Descrição da máquina

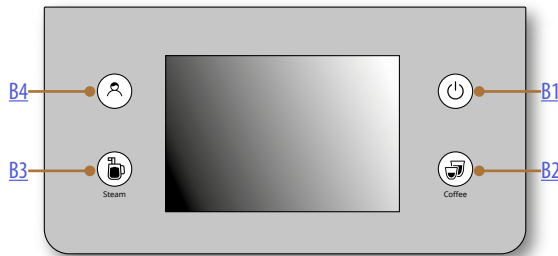


- A1.** Reservatório de café em grão com tampa
- A2.** Tampa porta-acessórios / compartimento do café pré-moído
- A3.** Bico de café (regulável em altura)
- A4.** Lança de vapor/extractor de água quente
- A5.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A6.** Cabo de alimentação
- A7.** Reservatório de água com tampa
- A8.** Porta de acesso ao grupo infusor (acessível uma vez removido o reservatório de água)
- A9.** Anel de regulação nível de moagem

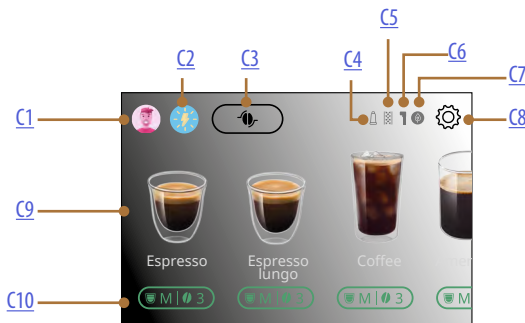


- A10.** Cappuccinador removível
- A11.** Anel de seleção de espuma
- A12.** Bico
- A13.** Recipiente de borras de café
- A14.** Suporte do recipiente de borras de café
- A15.** Grelha de apoio das chávenas
- A16.** Grelha do tabuleiro
- A17.** Indicador de nível de água no tabuleiro de recolha de pingos
- A18.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A19.** Alojamento do infusor
- A20.** Infusor
- A21.** Indicador da configuração de moagem

Rivelia Descrição do painel e da página inicial

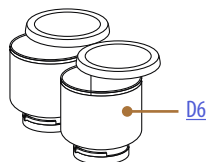
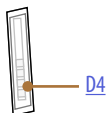
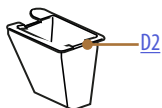


- B1.** Tecla ON/Standby
- B2.** Tecla de seleção de bebidas de café
- B3.** Tecla de função Vapor/Água quente
- B4.** Tecla de seleção de perfis



- C1.** Perfil selecionado
- C2.** Coffee Routine
- C3.** Tecnologia Bean Adapt
- C4.** Indicador luminoso de filtro gasto
- C5.** Indicador luminoso de descalcificação
- C6.** Indicador luminoso de limpeza da Lança de Vapor
- C7.** Indicador luminoso de poupança energética
- C8.** Menu de configurações
- C9.** Seleção direta da bebida
- C10.** Barra de personalização da bebida

Rivelia Descrição dos acessórios (*)



(*) Diferentes em tipo e número dependendo dos modelos

DENTRO DO COMPARTIMENTO DE ACESSÓRIOS DA MÁQUINA [A2](#)

D1. Colher medidora do café pré-moído/pincel

D2. Funil para café pré-moído extraível

NO ENCAIXE DE INSERÇÃO DO DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO NA MÁQUINA

D3. Tampa de proteção do moinho de café

DENTRO DO PACOTE DE ACESSÓRIOS

D4. Tira-teste "Water hardness test"

D5. Descalcificante

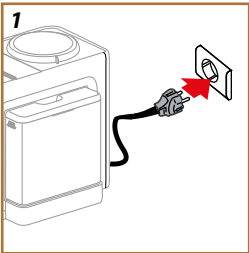
D6. Depósitos de café em grão intercambiáveis



Rivelia Primeira utilização da máquina

Nota Importante:

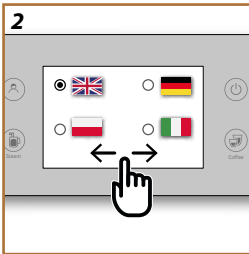
- Eventuais vestígios de café no moinho de café devem-se aos testes de ajuste da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova do cuidado metódico que temos com o produto.
- Na primeira utilização, enxague com água quente todos os acessórios removíveis (lança de vapor, reservatório de água) que se destinam ao contacto com água ou leite.



1. Ligue o cabo de alimentação à rede elétrica (fig. 1).

A máquina acende-se e guiá-lo-á para a configurar de acordo com as suas necessidades: siga as instruções no mostrador e a Rivelia estará pronta para utilização!

Aqui tem tudo o que é necessário:	
	Água fresca potável
	Recipiente de café em grão (encontre-o no pacote dos acessórios)
	O seu café em grão preferido
	Um recipiente (assegure-se de que a capacidade seja pelo menos de 0,2 L)
	Teste da dureza da água (encontre-o no pacote dos acessórios)



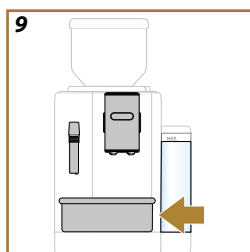
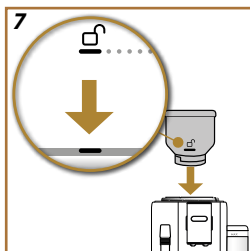
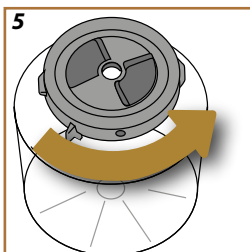
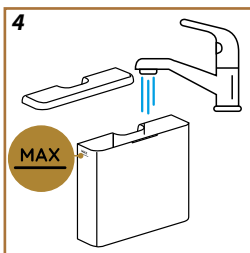
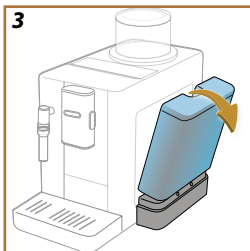
Selecione o seu idioma

2. No mostrador, percorra as páginas (fig. 2) até visualizar o seu idioma, depois selecione a bandeirinha correspondente;

3. Prima “Efetuado” para a próxima etapa.

Selecione o dia e a hora

4. Selecione o dia e a hora exatos e prima “Próximo”: selecione o formato e prima “Próximo”.



Encha o reservatório de água

- Extraia o reservatório de água.

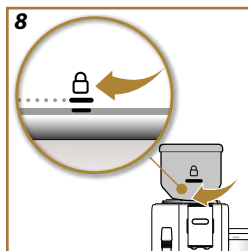
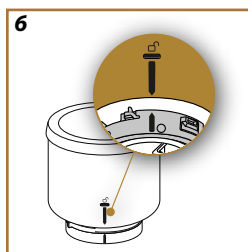
Nota Importante:

Incline levemente o reservatório de água para extraí-lo corretamente (fig. 3).

- Encha o reservatório de água fresca potável até ao nível MÁX. (fig. 4) reinsira o reservatório de água na máquina, de seguida prima "Próximo".

Insira o recipiente de café em grão

- Verifique se o indicador do nível de moagem está em "5": se não estiver, coloque-lo em "5". Prima "Próximo".
- Remova do encaixe do recipiente de café em grão a tampa de proteção do moinho de café.
- Pegue num dos recipientes de café em grão, vire-o ao contrário e certifique-se de que a parte inferior está bem fechada: para se certificar, rode a parte inferior no sentido anti-horário até ouvir um



clique (fig. 5). O recipiente de café em grão está corretamente fechado quando as duas setas estão alinhadas (fig. 6). Prima "Próximo".

- Encha o recipiente de café em grão com o seu café em grão e feche-o novamente: prima "Próximo".
- Insira o recipiente de café em grão no seu encaixe e rode-o no sentido horário para o bloquear. Para o inserir corretamente, alinhe o símbolo ☐ com a marcação no anel inferior (fig. 7) e, uma vez inserido, rode o recipiente para a posição de ☐ (fig. 8). Prima "Próximo".

Primeira tiragem

- Meta um recipiente com capacidade mínima de 0,2 L sob os bicos de café e de água quente (fig. 9).
- Prima "Sim" para preparar o enxaguamento. A tiragem interrompe-se automaticamente.

Conselhos

Os conselhos aparecem no mostrador. Leia com atenção: serão uma ajuda quando utilizar a máquina. Prima “Próximo” para continuar.

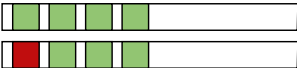
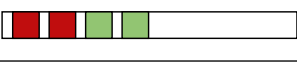
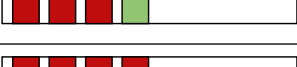
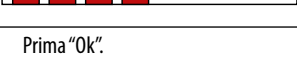
Verifique a dureza da água

A máquina requer a descalcificação após um período de funcionamento predeterminado, que depende da dureza da água. Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação. Proceda conforme descrito de seguida:

1. Prima “Iniciar” e retire da sua embalagem a tira-teste fornecida “Total hardness test” (no pacote de acessórios). Prima “Próximo”.
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água por cerca de um segundo.
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Prima “Próximo”. Cerca de um minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água, cada quadradinho corresponde a 1 nível.

Configuração da dureza da água

4. Pressione o pontinho correspondente ao nível de dureza detetado no ponto anterior conforme especificado na tabela seguinte:

Tira reativa	Dureza da água
	Nível 1
	Nível 2
	Nível 3
	Nível 4

5. Prima “Ok”.
6. Nesta altura, a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

Nota Importante:

Pode mudar o nível de dureza da água a qualquer momento no menu de configurações (veja “Dureza da água”).

Agora a máquina está pronta para ser configurada com base nas suas necessidades: prima “Iniciar”.



Perfis

1. Configure o número de utilizadores para esta máquina. Prima “Próximo”.
2. Para personalizá-lo, prima  no ícone do perfil, faça as suas escolhas clicando no botão com o nome e “Mudar”, depois prima “Guardar”.
3. Prima “Próximo”: os perfis são confirmados.

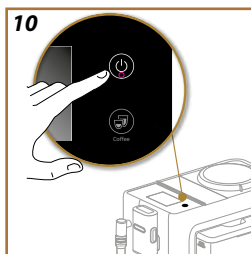
Tutorial

1. Prima “Próximo”: a máquina está pronta para um pequeno vídeo de introdução.
2. Prima “Iniciar” e observe o mostrador.
3. A máquina ilustra as principais funções. Prima “Próximo” para passar às páginas seguintes.

Uma vez terminada a introdução, prima “Iniciar” e goze a sua máquina.

Nota Importante:

- Na primeira utilização, é necessário fazer 4 - 5 cappuccinos até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávena.
- 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.

**Nota Importante:**

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 utilização só após a execução deste ciclo.

1. Para desligar a máquina, prima a tecla  (fig. 10): a máquina liga-se.
2. Uma vez concluído o aquecimento, inicia uma fase de enxaguamento com a água quente a sair pelo bico de café; deste modo, além de aquecer a caldeira, a máquina faz correr água quente pelos tubos internos, para que esses também se aqueçam.

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

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

Atenção!

Nunca retire a ficha quando a máquina estiver ligada.

Desligamento por períodos prolongados

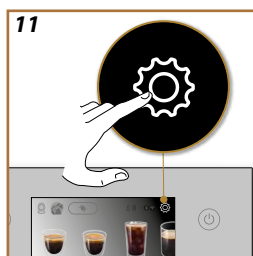
Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados (por ex., antes de umas férias), siga as indicações da seq. [Esvaziar o circuito](#).

Se o aparelho não for utilizado por alguns dias, proceda da seguinte maneira:

- prima o botão  para desligar a máquina;
- esvazie e limpe o recipiente das borras de café e o reservatório de água (fig. 14);
- desligue o cabo de alimentação da tomada.

Nota Importante:

Ao religar a máquina, encha o reservatório de água e, antes de tirar a bebida, efetue 3 enxaguamentos conforme indicado no parágrafo [Enxaguamento](#).



Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente do bico de café, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Coloque sob os bicos um recipiente com capacidade mínima de 0,2 L (fig. 9).

Para ativar esta função, proceda da seguinte forma:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Enxaguamento”.
3. Prima “Sim” para iniciar a tiragem: após alguns segundos sai água quente do bico de café, que limpa e aquece o circuito interno da máquina.
4. Para interromper o enxaguamento, prima “Stop” ou espere a interrupção automática.

Nota Importante:

- 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 recipiente das borras de café.

Descalcificação

Para instruções relativas à descalcificação, vá a [“Descalcificação”](#).

Filtro de água

Para instruções relativas ao filtro de água, vá a [“Filtro amaciador”](#).

Geral

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Geral”.

Neste item, pode ativar ou desativar, com um simples toque, as seguintes funções:

- “Sinal sonoro”: 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: na página inicial aparece .
3. Prima “X” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

Nota Importante:

Na página visualiza-se o número de série da máquina, útil para identificar a máquina.

Desligar automático

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

Para programar o desligamento automático, proceda da seguinte maneira:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Desligar automático".
3. Selecione o intervalo de tempo desejado (15, 30 minutos ou 1 ou 3 horas).
4. Prima "X" para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

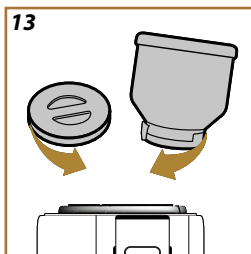
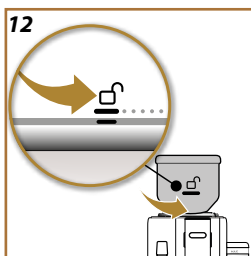
Suporte

1. Digitalize o CÓDIGO QR para visualizar o manual e obter suporte.
2. Prima "X" para voltar à página inicial.

Moer e Esvaziar

Para esvaziar o moinho de café (não o recipiente de café em grão), pode utilizar esta função, que mói a vácuo o restante café em grão:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Moer e Esvaziar".
3. Prima "Ler mais";
4. Rode o recipiente de café em grão para a posição de desbloqueio () (fig. 12) e deixe-o nesta posição até ao fim da operação.
5. Prima "Iniciar": a máquina mói o café em grão restante no moinho de café.
6. Uma vez concluído, extraia o recipiente de café em grão e insira o outro (veja "[Insira o recipiente de café em grão](#)") ou insira a tampa de proteção do moinho de café (fig. 13).
7. A máquina volta à página inicial, pronta para utilização.



Atenção!

- É normal encontrar resíduos de pó de café no alojamento do recipiente de café em grão.
- Se for difícil inserir o recipiente de café em grão, certifique-se de que não existe café em grão no alojamento do recipiente de café em grão na máquina. Neste caso, limpe o alojamento do recipiente de café em grão com o pincelzinho fornecido e um pano macio e limpo. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de micalhas.

Temperatura do café

Se desejar modificar a temperatura da água com a qual o café é preparado, proceda da seguinte maneira:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Temperatura do café".
3. Prima "Configurar".

4. Selecione a temperatura desejada dentre as propostas.
5. Prima “<” para guardar a nova seleção e voltar ao menu de configurações;
6. Prima “X” para voltar à página inicial.

Nota Importante:

A variação da temperatura tem mais efeito em bebidas longas.

**Bean Adapt Technology **:

Sugerimos-lhe que aceda à Bean Adapt Technology, na app Coffee Link, a partir da página inicial para configurar este parâmetro adequadamente consoante o café em grão utilizado.

Estatísticas

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

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Estatísticas” e dados principais. Para ver mais informações, prima “Ler mais”.
3. Prima “<” para sair da página.
4. Prima “X” para voltar à página inicial.

Idiomas

Caso deseje modificar o idioma da página inicial, proceda da seguinte maneira:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Idiomas”.
3. Prima “Configurar”.
4. Prima a bandeirinha relativa ao idioma que deseja selecionar: o mostrador atualiza-se imediatamente com o idioma selecionado.
5. Prima “<” para voltar ao menu de configurações com a nova seleção memorizada.
6. Prima “X” para voltar à página inicial.

Dia e hora

Para modificar o dia e a hora na página inicial, proceda da seguinte maneira:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Dia e hora”.
3. Prima “Configurar”.
4. Configure a hora, os minutos, o dia e selecione no formato. Prima “Ok” para confirmar (ou “<” para anular e voltar ao passo anterior).
5. Prima “X” para voltar à página inicial.

Definições do moinho de café

A máquina propõe um tutorial para regular corretamente a moinho de café e obter ótimos resultados.

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).

2. Percorra as páginas até visualizar o item “Definições do moinho”.
3. Prima “Ler mais” para consultar o tutorial sobre a regulação do grau de moagem. Prima “Próximo” ou “Voltar” para ler os conselhos.
4. Na última página, prima “Ok” para voltar ao menu de configurações.
5. Prima “X” para voltar à página inicial.

Nota Importante:

- Aconselha-se a fazer regulações adicionais do moinho de café só após ter preparado pelo menos 3 cafés seguindo o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- O anel de regulação deve ser rodado apenas enquanto o moinho de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas com café.

Bean Adapt Technology

Sugerimos-lhe que aceda à Bean Adapt Technology, na app Coffee Link, a partir da página inicial para configurar este parâmetro adequadamente consoante o café em grão utilizado.

Dureza da água

Para configurar uma nova dureza da água, proceda da seguinte maneira:

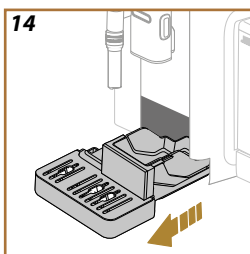
1. Verifique a dureza da água, como indicado em [“Verifique a dureza da água”](#).
2. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
3. Percorra as páginas até visualizar o item “Dureza da água”. Prima “Configurar”.
4. Selecione o nível correspondente ao resultado da tira-teste.
5. Prima “<” para voltar ao menu de configurações com a nova seleção guardada.
6. Prima “X” para voltar à página inicial.

Esvaziar o 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 conforme se segue:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Esvaziar o circuito”.
3. Prima “Sim” para iniciar o procedimento guiado;
4. Remova, esvazie e reinsira o recipiente de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos (fig. 14), depois prima “Próximo”;
5. Coloque sob os bicos um recipiente de 0,2 L (fig. 9). Prima “Próximo”.
6. A máquina realiza um enxaguamento com água quente pelos bicos.



7. Uma vez terminado o enxaguamento, extraia o reservatório de água (fig. 3) e esvazie-o.
8. Se estiver inserido, extraia o filtro do reservatório de água e prima “Próximo”.
9. Reinsira o reservatório (vazio) e prima “Sim”.
10. Confirme que está pronto e prima “Sim”.
11. Aguarde que a máquina proceda ao esvaziamento; (Atenção: água quente pelos bicos!). À medida que o circuito se esvazia, a máquina pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
12. No final do esvaziamento, retire, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e prima “Sim”;
13. Prima “Ok”: a máquina desliga-se (standby).
14. Desconecte a máquina da rede elétrica.
15. Na próxima ligação do aparelho, proceda conforme as instruções do capítulo [“Primeira utilização da máquina”](#).

Valores 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 conforme se segue:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Valores de fábrica”.
3. Prima “Ler mais”:
4. Selecione o que deseja redefinir: a máquina ou um perfil único e, em seguida, prima “Próximo”;
5. Siga as respetivas indicações até confirmar o restauro com “Ok”;
6. Prima “X” para voltar à página inicial (C).

Nota Importante:

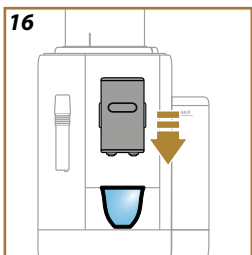
Quando a máquina é reposta (não apenas o perfil individual) para os valores de fábrica, o aparelho repropõe as operações da primeira inicialização de [Perfis](#).



O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas: percorra as bebidas no mostrador até visualizar a desejada (fig. 15):

	Hot	Cold
Espresso	✓	✓
2X Espresso	✓	✗
Espresso Lungo	✓	✗
Café	✓	✓
Long	✓	✗
Americano	✓	✓

Preparar a máquina para fazer bebidas de café



Atenção!

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

1. Coloque 1 ou 2 chávenas sob o bico de café.
2. Baixe o bico de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 16): assim, obtém-se um creme melhor.

Bebidas de café com seleção direta

1. Prima diretamente a imagem na página inicial relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 17).
2. **Bebidas de café hot:** a máquina procede à preparação.

Bebidas de café cold:

- Selecione uma bebida "Ice" (cold) ou "Extra ice" (extra cold): prima "Próximo";
- Em função da seleção anterior, a máquina sugere a quantidade de cubos de gelo antes de proceder à tiragem: deite no copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 18): prima "Preparar".
- A máquina procede à preparação.



No ecrã, é exibida a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).

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





Bebidas de café personalizadas

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

1. Prima na barra de personalização na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 19). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:

 Tamanho	
 Intensidade	

2. **Bebidas de café hot:** Uma vez configurados os parâmetros, prima “Preparar”: o aparelho procede à preparação e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).
Bebidas de café cold: Selecione a quantidade, de seguida prima “Iniciar” e proceda da seguinte maneira:
 - Selecione uma bebida “Ice” (cold) ou “Extra ice” (extra cold): prima “Próximo”;
 - Antes da tiragem, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo: deite no copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 18): prima “Preparar”.
 - A máquina procede à preparação. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).
3. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores. Pode também guardá-las na sua Coffee Routine marcando um visto na caixa apropriada.

Observação

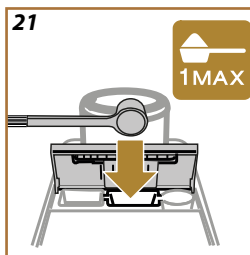
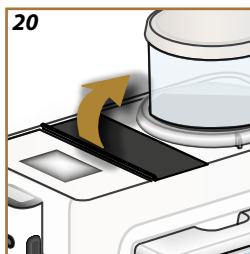
Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.

O aparelho está pronto para um novo uso.

Preparação com café pré-moído

Atenção!

- Nunca introduza o café moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.
- Se utilizar café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.



- Ao preparar o café **Long** ou o **2x Espresso**: a meio da preparação, quando for pedido pelo aparelho, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima "Ok".

1. Prima nas personalizações na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 19). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:
2. Selecione "moído" ;
3. Escolha o tamanho e prima "Preparar".
4. Levante a tampa do compartimento de acessórios (fig. 20).
5. Verifique se o funil para café pré-moído está inserido e assegure-se de que não está obstruído; adicione uma colher medidora rasa de café pré-moído (fig. 21). Prima "Ok" para proceder à tiragem.
6. O aparelho procede à tiragem e, no ecrã, é apresentada a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, extração de café).

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

Adicione uma carga a mais com um Espresso extra às seguintes bebidas:

	Hot
Espresso	✓
Espresso Lungo	✓
Long	✓
Café	✓
Americano	✓

Proceda da seguinte maneira:

1. Prima nas personalizações na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 19). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:
2. Prima “Extra shot”, depois “Ok”.
3. Selecione a quantidade e a intensidade desejadas. Prima “Preparar”.
4. Confirme premindo “Ok”. (Marcando um visto na caixa, a mensagem já não será mais visualizada).
5. A máquina procede à tiragem e, no visor, aparece a descrição de cada fase individual.
6. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores. Pode também guardá-las na sua Coffee Routine marcando um visto na caixa apropriada. Neste caso, o Extra Shot é indicado com o símbolo  na barra de personalização da bebida.

Observação

Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APE-NAS no perfil selecionado.

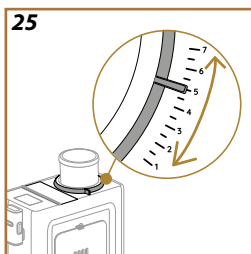
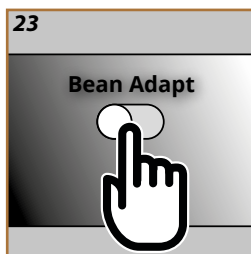
A máquina está pronta para um novo uso.

- Enquanto a máquina está a preparar o café, a tiragem pode ser interrompida a qualquer momento premindo “Stop” ou “Anular”.
- Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir “ Extra”. Uma vez atingida a quantidade desejada, prima “ Stop” ou “Anular”.
- Durante a utilização, aparecerão no mostrador algumas mensagens (“Encha o reservatório de água com água fresca até ao nível máximo”, etc.) cujo significado está referido no capítulo [“Mensagens frequentes e de alarme”](#).
- Se o café sair a gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, consulte o tutorial sobre a regulação da moagem (veja a seção [“Definições do moinho de café”](#)) e o capítulo [“FAQ”](#).
- Se o modo “Poupança energética” estiver ativado, a tiragem da bebida pode requerer alguns segundos de espera a mais.

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetue um enxaguamento, antes de preparar o café (veja [“Enxaguamento”](#) no menu de configurações .
- escale as chávenas com água quente (utilize a função água quente, veja o capítulo [“Água quente”](#)).
- aumente a configuração da temperatura do café (veja [“Temperatura do café”](#) no menu de configurações .



Um perito em café ao alcance das mãos que, em poucos passos, lhe permite otimizar a tiragem de café e o resultado na chávina.

Uma tecnologia inteligente guia-o na regulação da máquina consoante o café em grão utilizado: desde o grau de moagem à tiragem, cada fase será regulada para obter o melhor do café em grão.

1. Na página inicial, prima  (fig. 22).
2. Habilite Bean Adapt (fig. 23).
3. A máquina lembra-lhe de preparar pelo menos 3 chávina de café antes de cada alteração do moinho de café. Prima Ok.
4. Selecione o tipo de grão de café que está a utilizar: 100% Arábica ou mistura Arábica e Robusta (esta informação está presente nas embalagens do café). Prima  para obter mais informações. Prima "Próximo".
5. Selecione o grau de torrefação premindo na gradação de cor que mais se aproxima da cor do café em grão (fig. 24). Prima  para obter mais informações. Prima "Próximo".

Agora a máquina verifica como modificar as configurações para obter um ótimo resultado, a partir das configurações em andamento:

6. Verifique a configuração atual do moinho de café e selecione no menu suspenso. Prima  para obter mais informações. Prima "Próximo".
7. Prima "Preparar" para preparar um Espresso. Depois da tiragem, prima "Próximo".
8. A máquina pede um parecer sobre o café acabado de preparar e, com base neles, aconselha os parâmetros ideais: em cada página, prima "Próximo" para passar ao parâmetro seguinte:
 - Temperatura do café;
 - Intensidade;
 - Posição do moinho de café (rode o indicador quando o moinho de café está a funcionar) (fig. 25).
9. Prima  no nome do café em grão e aparece o teclado para modificá-lo. Prima "Ok" para o confirmar.
10. Prima "Guardar": a máquina memoriza as configurações e o nome é visualizado em vez do logotipo .

Observação

- A Tecnologia Bean Adapt é aplicada só à bebida Espresso.
- É possível guardar até seis perfis de café em grão diferentes. Acede-se a todos os perfis guardados premindo no seu nome na página inicial.

26

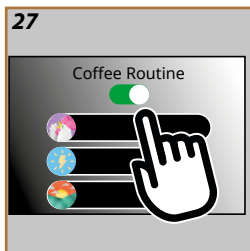


Com a função Coffee Routine, irei memorizar como gosta do seu café ao longo do dia, atualizando o seu menu de bebidas

1. Na página inicial, prima o símbolo relativo à coffee routine em andamento (fig. 26).
2. Ative a coffee routine (fig. 27) e prima “Sim” para confirmar.
3. Conforme as faixas horárias, na página inicial aparece um símbolo diferente (fig. 28).

Deste modo a máquina repropõe as personalizações guardadas nas preparações anteriores: o café exatamente como gosta.

27



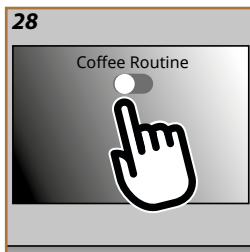
Observação

Para desabilitar esta função, prima na página inicial o símbolo relativo à coffee routine em andamento e prima o botão “Coffee Routine” (fig. 27). Neste caso:

- confirme a desabilitação da função premindo “Sim”;
- A máquina pede que escolha uma routine predef. e prima “Ok”.

No lugar do símbolo da coffee routine atual, aparece na página inicial o símbolo .

28

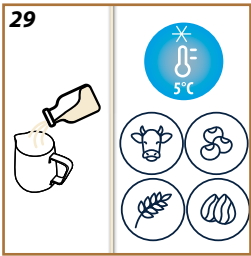


Que leite utilizar?

A qualidade da espuma pode variar em função de:

- temperatura do leite ou da bebida vegetal (para obter os resultados ideais, utilize sempre leite ou bebidas vegetais à temperatura de frigorífico, 5 °C);
- tipo de leite ou bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes e valores nutricionais.

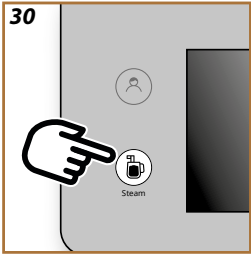
 Leite de vaca	
Inteiro (gordura >3,5%)	
Semidesnatado (gordura entre 1,5 e 1,8%)	
Desnatado (gordura < 0,5%)	
Bebidas vegetais	
 Soja	
 Amêndoa	
 Aveia	



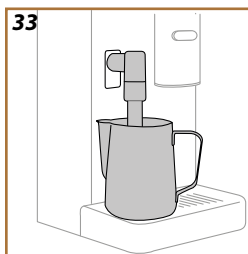
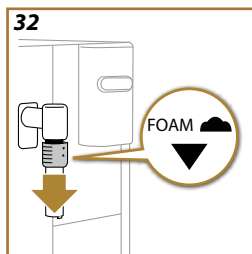
Espumar leite ou bebidas vegetais

Observação

Para obter uma excelente espuma, limpe sempre a lança de vapor como descrito na seção “[Lança de vapor](#)”.



1. Encha um recipiente (de preferência com pega para evitar queimaduras) (fig. 29). Durante a escolha do tamanho do recipiente, leve em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes.
2. Prima  “Steam” (fig. 30);
3. Selecione “Vapor” (fig. 31);



4. Empurre para baixo o anel preto da lanterna de vapor para a posição "FOAM" (Espuma) (fig. 32);
5. Coloque um recipiente com leite sob a lanterna de vapor (fig. 33);
6. Prima "Iniciar" ;

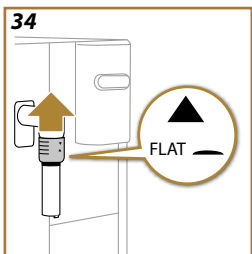
7. Após alguns segundos, a lanterna emite vapor. O leite aquece e aumenta de volume;
8. Para obter uma espuma mais cremosa, rode o recipiente com movimentos lentos para cima;
9. Uma vez obtida a espuma desejada, prima "Stop" .

Perigo de queimaduras!

Interrompa a tiragem de vapor antes de remover o recipiente da lanterna, para evitar queimaduras causadas por salpicos de leite a ferver.

Nota Importante:

Se o modo "Poupança de energética" estiver ativado, a tiragem de vapor pode requerer alguns segundos de espera a mais.



Preparar o leite quente (sem espuma)

Para preparar o leite quente sem espuma, proceda conforme a seção anterior, deslocando contudo o anel da lanterna para a posição "FLAT" (fig. 34).

Enxaguar a lanterna de vapor após cada utilização

No final da preparação, a máquina requer um enxaguamento para limpar a lanterna de vapor.

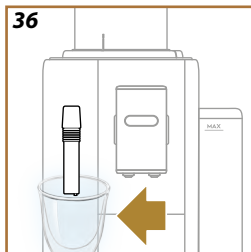
1. Se quiser prosseguir com a limpeza, meta uma chávena ou um recipiente sob a lanterna de vapor e prima "Enxaguar" (se pelo contrário, quiser saltar esta operação e adiá-la para outro momento, prima "Mais tarde": na página inicial acende-se o indicador luminoso .
2. O enxaguamento inicia: após alguns segundos, o vapor interrompe-se automaticamente e a máquina confirma que o enxaguamento está completo.
3. A máquina lembra que é necessário limpar regularmente a lanterna de vapor (veja a seq. [Lanterna de vapor](#)). Prima "Ok".
4. Prima "X" para voltar à página inicial.



Quer enxaguar a lanterna de vapor?

O enxaguamento da lanterna de vapor pode ser realizado a qualquer momento. Proceda da seguinte maneira:

1. Prima  "Steam" (fig. 30);
2. Prima  na base do vapor (fig. 35);
3. Meta uma chávena ou um depósito sob a lanterna de vapor e prima "Enxaguar" para proceder.



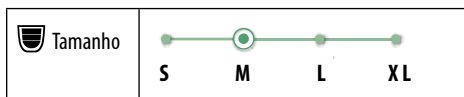
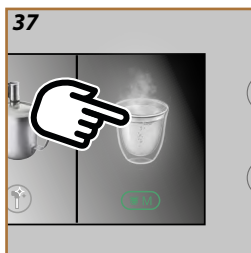
1. Prima  "Steam" (fig. 30);

Bebida com seleção direta

2. Selecione "Água Quente" (fig. 36);
3. Meta uma chávena sob a lança de vapor/dispensador de água quente (fig. 37) e prima "Ok": a tiragem inicia e interrompe-se automaticamente.

Bebida personalizada

2. Prima nas personalizações na base da bebida. No ecrã, é possível escolher o tamanho



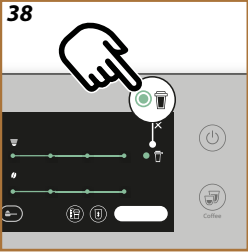
3. Prima "Preparar";
4. Meta uma chávena sob a lança de vapor/bico de água quente (fig. 36) e prima "Ok": a tiragem inicia e interrompe-se automaticamente.

Observação

- Para interromper a tiragem, prima "Stop" ou "Apagar".
- Assim que a tiragem terminar, para aumentar a quantidade de água, prima "Extra". Uma vez atingida a quantidade desejada, prima "Stop" ou "Apagar".

“To Go” é uma função adequada para quem deseja criar uma bebida personalizada para levar consigo.

Procure no site delonghi.com a travel mug aconselhada para a sua máquina:



	Travel mug (não incluída) (capacity 236 ml/ 130mm)
	Tipo: DLSC074
	EAN: 8004399024465

A função “To go” está disponível para a preparação das seguintes bebidas:

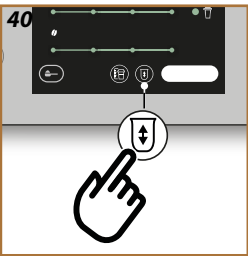
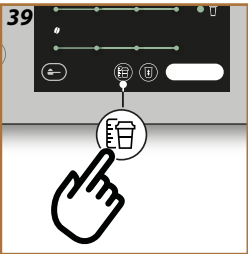
	Quentes	Frias
Café	✗	✓
Americano	✓	✓

Proceda da seguinte maneira:

1. Prima na barra de personalização na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 17). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos e as funções selecionáveis:
2. Selecione  (fig. 38): acede-se à função “To go”.
3. Prima “Próximo” e, em seguida, “Ok”.
4. Premindo , são apresentadas as informações relativas à quantidade e consequentemente ao tamanho correto da travel mug (fig. 39).
5. Prima  (fig. 40) para selecionar a quantidade da bebida: prima “Guardar”.
6. A nova quantidade da bebida “to go” é guardada e automaticamente configurada para a próxima preparação. Prima “X”.
7. Prima “Preparar”: a máquina procede à preparação da bebida.

Nota Importante:

- Sempre que se usa uma mug diferente da usada anteriormente, é aconselhável permanecer próximo da máquina, para controlar a quantidade de bebida extraída.
- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Para manter a temperatura das bebidas quentes, é aconselhável pré-aquecer a travel mug com água quente.
- O uso da travel mug é aconselhado apenas para as bebidas presentes na homepage.
- Se quiser usar uma travel mug diferente da fornecida, lembre-se de que deve ter uma altura máxima de 14 cm.



Atenção

- Antes de enroscar a tampa, abra a tampa de fecho para libertar a pressão;
- O uso é aconselhado para um máximo de 2 horas: após esse período, esvazie e proceda à limpeza conforme indicado na seção a seguir.
- Para mais informações, consulte o folheto incluído com a travel mug.

Limpeza após cada utilização da travel mug De'Longhi (vendida separadamente)

Por razões de higiene, recomenda-se limpar a travel mug após cada utilização. Não utilize materiais abrasivos que poderiam danificar a superfície do recipiente.

Proceda conforme se segue:

1. Desenrosque a tampa e enxague o recipiente e a tampa com água potável quente (40 °C).
2. Imerja os componentes em água quente (40 °C) com detergente da louça durante pelo menos 30 minutos. Não utilize detergentes perfumados.
3. Limpe o interior do recipiente e a tampa com uma esponja limpa e detergente da louça, removendo a sujidade visível.
4. Enxague todos os componentes com água quente e potável (40 °C).
5. Seque todos os componentes com um pano limpo e seco ou com papel absorvente e, em seguida, volte a montá-lo.
6. Lave a tampa na máquina de lavar louça uma vez por semana. O recipiente metálico não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

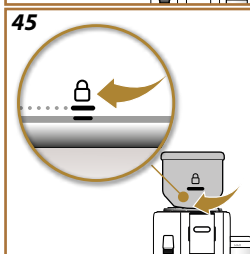
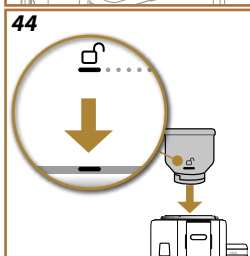
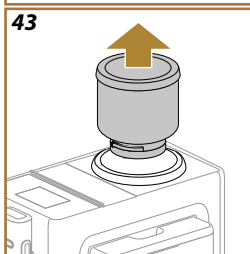
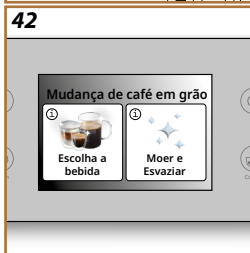
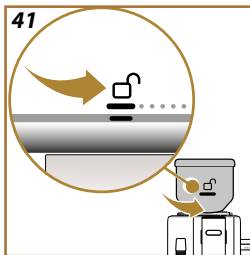
A função my permite-lhe escolher a quantidade de cada ingrediente utilizada para preparar a bebida hot que deseja.

1. Verifique se está selecionado o perfil selecionado para o qual deseja personalizar a bebida;
2. Prima nas personalizações na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 17),
3. Prima ;
4. Prima “Iniciar”;
5. No caso de preparações à base de café, selecione a intensidade ou a função “Bean Adapt”: pressione “Próximo”;
6. Certifique-se de que haja uma chávena com o tamanho correto sob o bico de café e prima “Preparar”;
7. À medida que a tiragem progride, completa-se uma barra de progresso. Quando a quantidade mínima programável é alcançada, a tecla “Stop” habilita-se. O símbolo “” indica a quantidade anterior.
8. Quando a quantidade na chávena for a desejada, prima “Stop”;
9. Prima “Guardar” para memorizar os novos parâmetros da bebida para o perfil selecionado: se “Coffee Routine” estiver habilitada, a máquina sugere a possibilidade de guardar a bebida para aquele momento do dia.

Observação

- 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.
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo “X”: os valores não serão guardados.
- Para desabilitar a função e preparar a bebida com outros parâmetros, prima a barra de personalização da bebida: dentro da página, prima  para desabilitar a função () e voltar aos valores de fábrica.
- Para reprogramar a bebida my, é necessário recolocá-la nos valores de fábrica: prima a barra de personalização da bebida e assegure-se de que a função está habilitada (). Prima “Redefinir” para recolocar a bebida nos valores fábrica. Proceda em seguida reprogramando a bebida.

Tabela de quantidades		
Bebida	Quantidade padrão	Quantidade programável
Espresso	40 ml	20 - 180 ml
2X Espresso	40 ml + 40 ml	20 - 180 ml + 20 - 180 ml
Espresso Lungo	120 ml	60 - 180 ml
Café	180 ml	100 - 270 ml
Long	160 ml	115 - 250 ml
Americano	150 ml	70 - 480 ml
Água quente	250 ml	20 - 420 ml



Troque o recipiente de café em grão para saborear uma mistura diferente de café em grão.

Proceda da seguinte maneira:

1. Rode o recipiente de café em grão para a posição de desbloqueio  (fig. 41) e deixe-o nesta posição até ao fim do procedimento;
2. O mostrador exibe as opções para a “Mudança de grãos”: selecione uma das opções e siga o procedimento (fig. 42):

Escolha a bebida (Utilize o café em grão restante no moinho de café para fazer uma bebida):

3. Selecione “Escolha a bebida”.
4. Prima “Iniciar”: a página inicial propõe as bebidas que pode escolher (a intensidade já está configurada e não pode mudar).
5. Prima “Ok” e prepare a bebida como de costume (marcando um visto na caixa, a mensagem já não será mais visualizada).

“Moer e Esvaziar” (Faça uma moagem a vácuo para eliminar o café em grão restante no moinho de café)

3. Selecione “Moer e Esvaziar”;
4. Prima “Iniciar” e aguarde que a máquina complete a moagem;

Agora pode proceder à substituição do recipiente de café em grão

5. Remova o recipiente de café em grão (fig. 43);
6. Insira o novo recipiente de café em grão e rode-o em sentido horário para engatá-lo. Para efetuar a operação corretamente, alinhe o símbolo de desbloqueio  com a marca do anel (fig. 44) e, uma vez inserido, rode o recipiente de café em grão para a posição de bloqueio  (fig. 45).

Observação

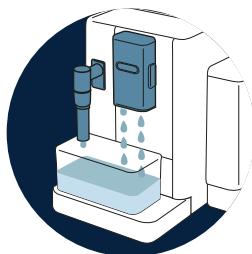
Se substituir o recipiente de café em grão sem esvaziar o moinho de café, o café preparado será obtido com uma mistura de café em grão velho e novo.

Atenção!

- É normal encontrar resíduos de pó de café no alojamento do recipiente de café em grão.
- Se for difícil inserir o recipiente de café em grão, certifique-se de que não existe café em grão no alojamento do recipiente de café em grão na máquina. Neste caso, limpe o alojamento do recipiente de café em grão com o pincelzinho fornecido e um pano macio e limpo. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de migalhas.



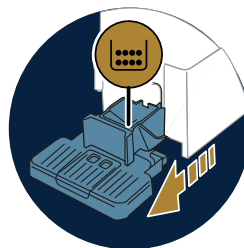
Rivelia Limpeza da máquina



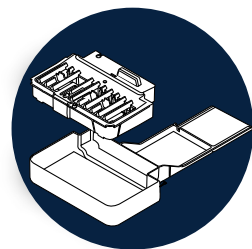
CIRCUITO INTERNO DA MÁQUINA



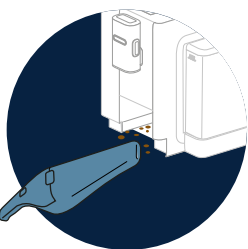
RECIPIENTE DE CAFÉ EM GRÃOS



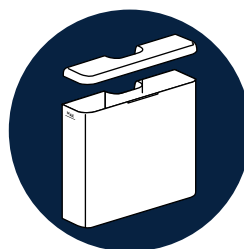
RECIPIENTE DE BORRAS DE CAFÉ



TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS



INTERIOR DA MÁQUINA



RESERVATÓRIO DE ÁGUA



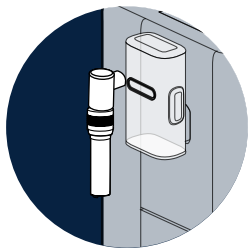
EXTRATOES DO BICO DE CAFÉ



FUNIL PARA CAFÉ PRÉ-MOÍDO



INFUSOR REMOVÍVEL

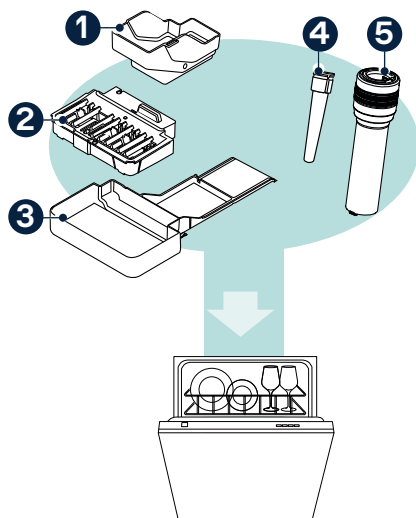


LANÇA DE VAPOR

Observação

- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super automáticas De'Longhi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

O que lavar na máquina de lavar louça



- 1 Recipiente de borras de café
- 2 Grelha do tabuleiro
- 3 Tabuleiro de recolha de pingos
- 4 Bico do cappuccinador
- 5 Cappuccinador

Circuito interno da máquina

Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, é altamente recomendável, antes de utilizar a máquina, ligá-la e preparar 2-3 enxaguamentos selecionando a função “Enxaguamento”.

Observação

É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no recipiente das borras de café

Recipiente de café em grãos

Limpe periodicamente o recipiente de café em grão. Proceda conforme se segue:

1. Rode em sentido anti-horário o recipiente de café em grão para a posição de desbloqueio □¹ (fig. 41) e deixe-o nesta posição até ao final do procedimento: entra-se no modo “Mudança de grãos” (fig. 42);
2. Selecione uma das modalidades ([Escolha a bebida \(Utilize o café em grão restante no moinho de café para fazer uma bebida\)](#); ou “[Moer e Esvaziar](#)” ([Faça uma moagem a vácuo para eliminar o café em grão restante no moinho de café](#)) e execute o procedimento;
3. Em seguida, remova o recipiente de café em grão;

4. Remova a tampa do recipiente de café em grão. Esvazie o recipiente despejando o restante café em grão num outro recipiente;
5. Limpe com um pano macio e humedecido o interior e o exterior do recipiente de café em grão, removendo todos os resíduos de café.
6. Limpe na máquina o encaixe do recipiente de café em grão com o pincelzinho e um pano macio e limpo. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de migalhas.
7. Seque com cuidado o recipiente de café em grão e a respetiva tampa com um pano limpo e seco ou com papel: certifique-se de que esteja completamente seco.
8. Encha o recipiente com café em grão e feche com a tampa. Para efetuar a operação corretamente, alinhe o símbolo de desbloqueio  com a marca do anel (fig. 44) e, uma vez inserido, rode o recipiente de café em grão para a posição de bloqueio  (fig. 45).

Recipiente de borras de café

Quando a máquina o requer, é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto o recipiente das borras não for limpo, a máquina não pode fazer café. O aparelho assinala a necessidade de esvaziar o recipiente, mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde a primeira preparação (para que a contagem das 72 horas seja realizada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada da alimentação).

Atenção! Perigo de queimaduras

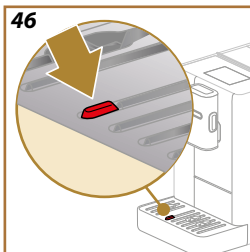
Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, o apoio de chávenas em metal fica quente. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e pegue nele apenas pela parte dianteira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente das borras de café;
2. Esvazie e limpe o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente das borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam ter-se depositado no fundo.
3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha do tabuleiro e o recipiente de borras de café.

Atenção!

Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de borras de café ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, quando fizer os cafés seguintes, o recipiente das borras encha mais que o previsto, e que a máquina se entupa.



Tabuleiro de recolha de pingos e grelha do tabuleiro

O tabuleiro de recolha de pingos dispõe de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contido (fig. 46).

Antes que este indicador comece a extravasar da bandeja de apoio de chávenas, é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, 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 com todos os componentes;
2. Remova o recipiente das borras de café e o seu suporte: esvazie o recipiente de borras de café;
3. Remova a grelha de apoio das chávenas e a grelha do tabuleiro e lave cuidadosamente todos os componentes: a grelha de apoio das chávenas não é lavável na máquina de lavar louça;
4. Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo com todos os componentes.

Atenção!

Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de borras de café ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, quando fizer os cafés seguintes, o recipiente das borras encha mais que o previsto, e que a máquina se entupa.

Interior da máquina

Perigo de choques elétricos!

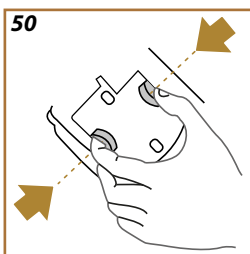
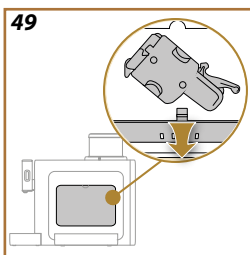
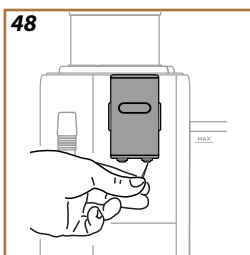
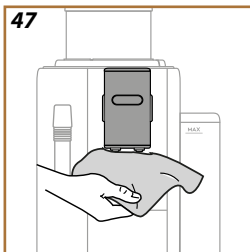
Antes de executar as operações de limpeza das peças internas, a máquina deve ser desligada (veja "[Desligamento a máquina](#)") e desconectada da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água

1. Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível uma vez extraído o tabuleiro de recolha de pingos) não está sujo;
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de migalhas

Reservatório de água

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

1. Extraia o reservatório de água, remova o filtro amaciador (se presente) e enxague-o com água potável;
2. Esvazie o reservatório de água e limpe-o com água quente (cerca de 40 °C) auxiliando-se, caso seja necessário, com um pano limpo, não abrasivo. Enxague cuidadosamente com água corrente;



3. Se tiver sido previamente extraído, reinsira o filtro, encha com água fresca até ao nível MÁX. e reinsira o reservatório na máquina;
4. (Só se o filtro amaciador estiver inserido) prepare 100 ml de água quente para reativar o filtro.

Nota Importante:

Se a máquina não for utilizada por mais de 3 dias, limpe do reservatório de água conforme descrito acima.

Extratoes do bico de café

1. Limpe regularmente o bico de café com uma esponja ou com um pano (fig. 47);
2. Verifique se os orifícios do bico de café não estão obstruídos. Se necessário, remova os depósitos de café com um palito de dentes (fig. 48).

Funil para café pré-moído

Limpe regularmente (cerca de 1 vez por mês) o funil extraível para café pré-moído. Proceda conforme se segue:

1. Desligue a máquina (veja [“Desligamento a máquina”](#));
2. Levante a tampa do alojamento de acessórios (fig. 20).
3. Remova a colher medidora/pincelzinho;
4. Extraia o funil removível;
5. Lave o funil sob água corrente a 40 °C e seque-o com um pano limpo. O funil pode ser também lavado na máquina de lavar louça, com um ciclo de lavagem a 50 °C.
6. Reinsira o funil no seu encaixe e guarde o pincelzinho;
7. Feche a tampa novamente.

Atenção!

Após a limpeza, certifique-se de que não ficam eventuais acessórios no funil. A presença de corpos estranhos durante o funcionamento pode causar danos na máquina.

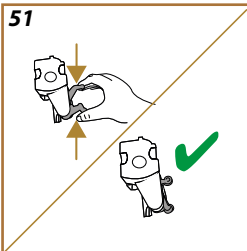
Infusor removível

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

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (veja o capítulo [“Desligamento a máquina”](#));
2. Extraia o reservatório de água (fig. 3);
3. Abra a porta do infusor (fig. 49) posicionada no lado direito, e atue no gancho superior;
4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate (fig. 50) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o exterior;



5. Mergulhe o infusor em água potável fresca por cerca de 5 minutos e depois enxague-o debaixo da torneira;

Atenção!

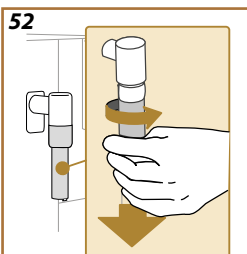
ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

6. Limpe o infusor sem utilizar detergentes, pois podem danificá-lo.
7. Utilizando o pincel, limpe eventuais resíduos de café do infusor, visíveis através da porta do infusor;
8. Depois da limpeza, recoloque o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima no infusor até ouvir o clique de engate;

Nota Importante:

Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão certa, premindo as duas alavancas (fig. 51).

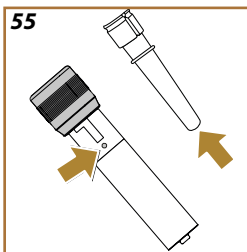
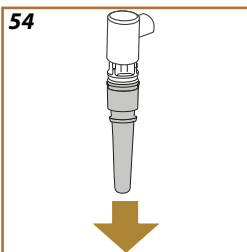
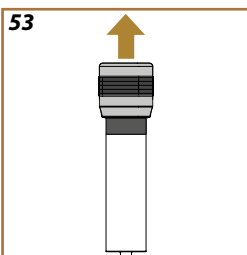


9. Uma vez inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora;
10. Feche a porta do infusor e certifique-se que esteja bem engatado;
11. Reinsira o reservatório de água.

Lança de vapor

A cada semana, a máquina recomenda limpar cuidadosamente a lança de vapor e propõe a sequência de limpeza correta: esta operação garantirá ótimos resultados ao longo do tempo. Proceda conforme se segue:

1. Aguarde que a lança de vapor se arrefeça;
 2. Rode em sentido anti-horário e puxe para baixo o cappuccinador (fig. 52);
 3. Desloque para cima o anel preto pelo menos 1 cm (fig. 53);
 4. Remova o bico para baixo (fig. 54);
 5. Lave na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, como indicado de seguida:
- **Na de lavar louça:** Enxague todos os componentes com água corrente quente (pelo menos 40 °C), depois meta os componentes no tabuleiro superior da máquina de lavar louça e inicie um programa a 50 °C, por ex.: Eco Standard.



- **À mão:** Enxague cuidadosamente todos os componentes com água corrente quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos visíveis: certifique-se de que a água passe entre os orifícios (fig. 55). Em seguida mergulhe, durante pelo

menos 30 minutos, todos os componentes em água potável quente (pelo menos 40 °C) e detergente para a louça. Enxague cuidadosamente todos os componentes com água potável quente, esfregando-os individualmente com as mãos.

6. Certifique-se de que não há resíduos de leite nos orifícios. Se necessário, rasque com um palito de dentes;
7. Seque os componentes com um pano limpo e seco;
8. Remonte a lança de vapor.

Nota Importante:

A cada semana, se utilizado, o aparelho relembra para limpar cuidadosamente a lança de vapor e propõe a sequência de limpeza correta.



Atenção!

- Antes da utilização, leia as instruções e o rótulo do descalcificante, presentes na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. A utilização 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

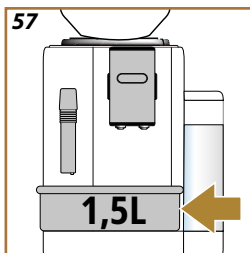
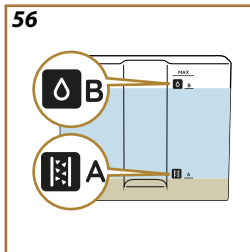
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade aconselhada: 1,5 L
Tempo	~30 min

Descalcifique a máquina quando na página inicial aparecer a respetiva mensagem: caso deseje proceder de imediato à descalcificação, prima "Ok" e siga as instruções passo a passo no mostrador da máquina.

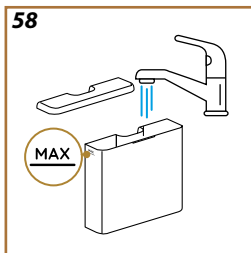
Para adiar a descalcificação para outro momento, prima "Apagar": na página inicial o símbolo  lembra que o aparelho deve ser descalcificado. (A mensagem será reproposta a cada ligação).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima  na página inicial;
2. Percorra as páginas do menu até visualizar o item "Descalcificação";
3. Prima "Iniciar" para entrar no procedimento de descalcificação guiada;
4. Prima "Sim" para iniciar;
5. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente de borras de café (fig. 14): em seguida, reinsira ambos e prima "Próximo";
6. Extraia o reservatório de água, levante a tampa e (se inserido) retire o filtro. Esvazie completamente o reservatório.
7. Verta no reservatório de água o descalcificante até ao nível potável A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado do reservatório; depois adicione água potável (um litro) até atingir o nível B (fig. 56). Reinsira o reservatório de água (com a tampa) e prima "Iniciar";
8. Coloque sob os bicos um recipiente vazio com capacidade mínima de 1,5 litros (fig. 57). Prima "Efetuado" para iniciar o processo ("Voltar" se desejar voltar à página anterior ou "X" se desejar sair do procedimento, porém lembre-se de retirar do reservatório a solução de descalcificante).



58



Atenção! Perigo de queimaduras

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

9. O programa de descalcificação inicia-se e a solução descalcificante sai tanto pelo bico de água quente quanto pelo bico de café, efetuando automaticamente uma série total de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Após cerca de 20 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação;

10. A máquina está agora pronta para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o bem com água corrente potável, encha-o até ao nível MÁX. (fig. 58) com água fresca e insira-o na máquina. Prima "Próximo"
11. Recoloque vazio o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante sob os dispensadores e prima "Sim" para arrancar com o primeiro enxaguamento;
12. A água quente sai quer pelo bico de água quente como pelo bico de café;
13. Quando a água do reservatório terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
14. Extraia o reservatório de água, reinsira o filtro amaciador, se removido anteriormente. Prima "Próximo" para prosseguir;
15. Encha o reservatório com água fresca até ao nível MÁX., reinsira-o na máquina;
16. Recoloque vazio o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante sob os bicos e prima "Sim" para arrancar com outro ciclo enxaguamento;
17. Quando a água terminar no reservatório, esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente das borras de café, em seguida reinsira-os na máquina;
18. Extraia o reservatório de água, encha-o até ao nível máx. e reinsira-o na máquina e depois prima "Próximo";
19. O processo de descalcificação está pois concluído: prima "Ok";
20. A máquina executa um aquecimento rápido e, no final, volta à página inicial.

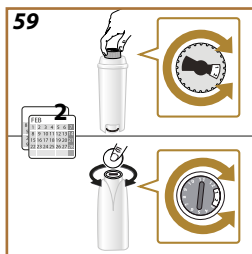
Nota Importante:

- 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 recipiente de borras de café.
- A máquina pede um terceiro enxaguamento, no caso em que o reservatório de água não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto para garantir que não haja solução de descalcificante nos circuitos internos da máquina. Antes de iniciar o enxaguamento, lembre-se de esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos.

Para manter a boa utilização da máquina ao longo do tempo, recomendamos a utilização do filtro amaciador De'Longhi.

Para informações adicionais, visite www.delonghi.com.

 WaterFilter EAN: 8004399327252



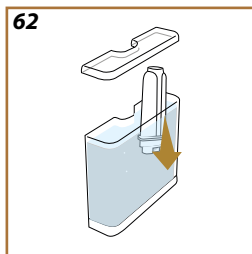
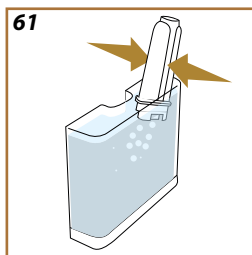
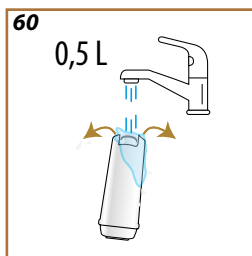
Para utilizar o filtro corretamente, proceda da seguinte maneira:

Instalação do filtro

1. Prima  na página inicial;
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro água”;
3. Prima “Sim” para entrar no procedimento guiado
4. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 59);

Nota Importante:

O filtro tem a 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 no máximo 3 semanas.



5. Prima “Próximo” para prosseguir (“Voltar” para voltar à página anterior);
6. Para ativar o filtro, faça correr a água da torneira no orifício central do filtro até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 60). Prima “Próximo”, “Voltar” ou “X”;
7. Extraia o reservatório de água da máquina e encha-o de água potável; insira o filtro no reservatório de água, mergulhe a parte inferior premindo o centro do filtro 2-3 vezes para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 61). Prima “Próximo”;
8. Insira o filtro no seu compartimento apropriado (fig. 62) e prima-o a fundo; prima “Próximo”. Feche novamente o reservatório com a tampa;
9. Insira o reservatório de água e prima “Sim”;
10. Coloque sob a lança de vapor um recipiente vazio com capacidade mínima de 0,5 litros e prima “Sim”;
11. O aparelho distribui água quente e interrompe-se automaticamente. Prima “Ok” para voltar à página inicial;
12. Agora, o filtro está ativo e pode-se usar a máquina.

Substituição ou remoção do filtro

Substitua o filtro quando na página inicial aparecer a respetiva mensagem: caso deseje proceder de imediato à substituição, prima “Ok” e siga as operações a partir do ponto 3 da seção anterior. Para adiar a substituição para outro momento, prima “Anular”: no mostrador o símbolo  lembra que o filtro deve ser substituído.

Para a substituição, proceda da seguinte maneira:

-
1. Prima  na página inicial;
 2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro água”: prima “Ler mais”;
 3. Prima “Sim” para entrar no procedimento guiado;
 4. Extraia o reservatório de água, e o filtro gasto: prima “Ok”.
 5. Para remover o filtro, prima “Ok” (“Ok” para voltar à página anterior, “X” para anular a operação);
 6. Para substituir o filtro, prima “Sim”. Prossiga seguindo as operações ilustradas na seção anterior desde o ponto [\(4\)](#).

Nota Importante:

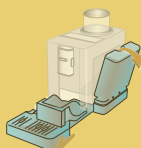
Após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, proceda à substituição do filtro, mesmo se a máquina ainda não o solicitar.

Está na hora de encher o depósito de água com água fresca e de o inserir



- A água no reservatório não é suficiente
Extraia o reservatório (fig. 3), encha com água fresca potável até ao nível MÁX. (fig. 4), e reinsira o reservatório
- O reservatório não está inserido corretamente
Insira o reservatório corretamente

Pode esvaziar a bandeja recolhe gotas e o recipiente das borras de café? Encha o reservatório da água com água fresca e insira-o



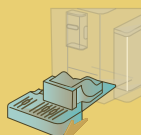
- A água no reservatório não é suficiente para a preparação de uma bebida e, em breve, será pedido o esvaziamento do recipiente de borras de café
A máquina pede imediatamente ambas as operações de modo a preparar várias bebidas em sucessão, sem interrupções

Pode inserir a unidade de dispensação?



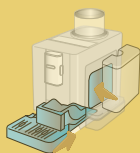
- Após a limpeza, a unidade de dispensação não foi inserida
Insira o infusor conforme descrito na seq. "[Infusor removível](#)"

Está na hora de esvaziar o recipiente de borras e o tabuleiro de recolha de pingos. Mesmo não estando cheios, esvazie-os regularmente



- O recipiente de borras de café está cheio.
Efetue a limpeza conforme descrito na seq. "[Recipiente de borras de café](#)"

Esvazie o recipiente de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos. Quando os insere, continua a ver a mensagem, feche a porta lateral

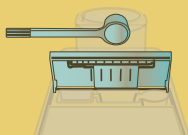


- O recipiente de borras de café e/ou o tabuleiro de recolha de pingos não foram inseridos corretamente ou não estão presentes.

O recipiente de borras e/ou o tabuleiro de recolha de pingos não foram inseridos corretamente ou não estão presentes.

- A porta lateral não está presente ou não foi inserida corretamente
Insira a porta ou feche-a corretamente. Esvazie o recipiente das borras de café para que a máquina continue a contagem correta

*Adicionou o café pré-moído?
Adicione-o agora. Só uma colher medidora!*



- Foi selecionada a preparação com café pré-moído, mas não foi inserido suficiente café pré-moído

Assegure-se de que o funil não está entupido; em seguida, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima “Ok” no mostrador seguindo as indicações da seq. [“Preparação com café pré-moído”](#).

Ups, parece que acabou o café em grãos. Está na hora de adicionar mais



- Acabou o café em grãos.
Encha o recipiente de café em grão e prima “Efetuado”

As novas definições não foram guardadas

- Durante a personalização da bebida (veja o cap. [“Função “my”](#)”), a preparação foi voluntariamente interrompida ao premir “X”, ou disparou um alarme. Prima “X” para voltar à página inicial (C) para visualizar o alarme que causou a interrupção. Siga as indicações relativas ao alarme exibido (consulte o cap. [“Mensagens frequentes e de alarme”](#))

*Estou a realizar a limpeza.
Daqui a um momento estou de novo pronta*

- O aparelho deteta algumas impurezas no seu interior. Aguarde que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecione novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.

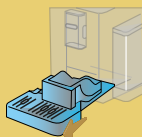


*Não consigo completar a bebida.
Reduza a quantidade de café pré-moído e tente novamente*

Ok

- Foi utilizado demasiado café pré-moído
Reduza a quantidade de café pré-moído (máx. 1 colher medidora). Prima “Ok” para voltar à página inicial
- Se houver o filtro amaciador, pode ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.
Prima “Ok” e tire um pouco de água (consulte cap. [“Água quente”](#)) até que o fluxo esteja regular. Se o problema persistir, remova o filtro (veja a seq. [“Substituição ou remoção do filtro”](#))

*Não consigo completar a bebida.
Reduza a quantidade de café
pré-moído, esvazie o recipiente de
borras de café e tente novamente*



- Foi utilizado demasiado café
pré-moído
Reduza a quantidade de café
pré-moído (máx. 1 colher
medidora). Efetue a limpeza
conforme descrito no cap.
["Recipiente de borras de café"](#)



*Lamento, não consigo
completar a bebida. Aumente o
nível de moagem em 1 (+1)*

Ok

- A moagem está demasiado fina
e, portanto, o café sai muito
lentamente ou até nem sai.
Prima "Ok", "Próximo" e
proceda à regulação do moinho
de café (veja a seq. ["Definições do
moinho de café"](#)).



*Lamento, não consigo completar
a bebida. Reduza a intensidade e
tente novamente*

Ok

- Foi utilizado demasiado café.
Selecione uma "Intensidade"
mais leve (ver ["Bebidas de café
personalizadas"](#)). Prima "Ok" para
voltar à página inicial.



*É necessária uma descalcificação.
Pronto para iniciar?
(~ 30 min.)*

Anular

Sim

- Indica que é necessário
descalcificar a máquina.
Se desejar fazer a
descalcificação, prima "Sim"
e siga o procedimento guiado,
caso contrário, prima "Apagar";
neste caso, na página inicial,
é exibido o símbolo  para
lembrar que é necessário fazer
a descalcificação (ver cap.
["Descalcificação"](#)).



Ups, o processo foi interrompido

- Descalcificação interrompida ou não completada corretamente
Prima Ok para continuar (veja o cap. [“Descalcificação”](#)).



O filtro de água deve ser substituído. Pronto para iniciar?

Anular

Sim

- O filtro amaciador está gasto.
Prima “Sim” para substituir o filtro, ou “Apagar” se pretender realizar a operação noutra altura. Siga as instruções do cap. [“Substituição ou remoção do filtro”](#).



Algo está errado: pode consultar o manual de utilização para melhorar as coisas

- O interior da máquina está muito sujo.
Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. [“Descrição da máquina”](#). 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

*O circuito da água está vazio.
Pronto para o enchimento?*



Sim

- O circuito hidráulico está vazio. Prima “Sim” para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente. Se o problema persistir, verifique se o reservatório de água está inserido até ao fundo.
- Foi inserido um novo filtro amaciador. Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (seç. “[Instalação do filtro](#)” e “[Substituição ou remoção do filtro](#)”). Se o problema persistir, remova o filtro.

*Prepare pelo menos 3 cafés
antes de mudar*

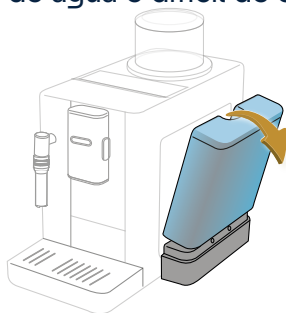
- São necessárias 3 tiragens antes de mudar a regulação com a “Bean Adapt”. Faça pelo menos 3 cafés e depois prossiga com a regulação/afinamento.



-  Recorde que é necessário substituir o filtro. Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. “[Substituição ou remoção do filtro](#)”.
-  Recorde que é necessário descalcificar a máquina. É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. “[Descalcificação](#)”.

-  Lembre-se de que é necessário proceder à limpeza da lança de vapor. Veja o capítulo [Lança de vapor](#).
-  Indica que o modo de poupança energética está ativado. Para desativar a Poupança energética, proceda conforme descrito na seq. “[Geral](#)”.

- O reservatório de água é difícil de extrair



Incline o reservatório para fora: uma vez desengatado, extrai-se facilmente.

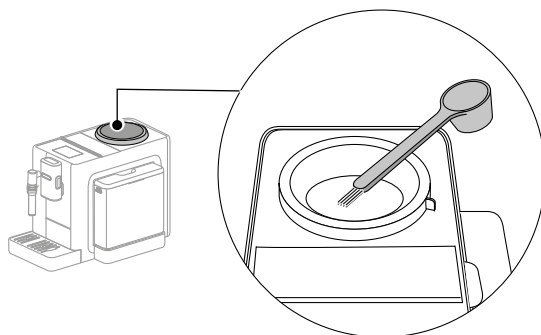
- Após a tiragem do café, sai vapor pela parte superior



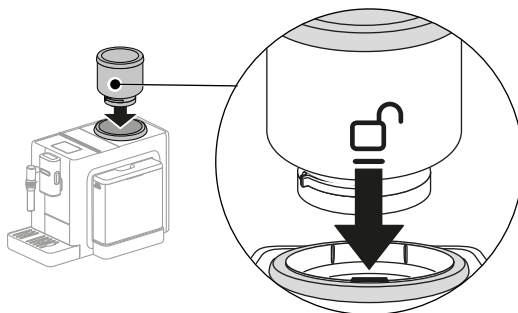
Trata-se de vapor libertado pela dose de café utilizada e automaticamente eliminado no recipiente de borras de café da máquina. Faz parte do funcionamento normal e correto da máquina.

- O recipiente de café em grão é difícil de inserir

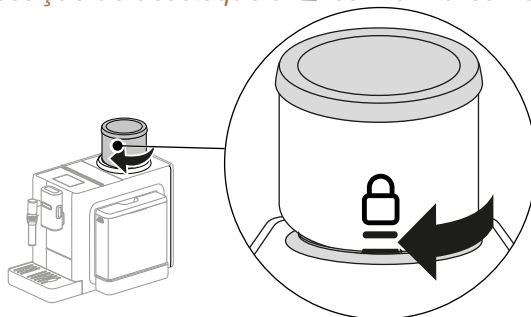
Certifique-se de que o encaixe do recipiente de café em grão está limpo e que não há café em grão: utilize o pincelzinho para remover eventuais resíduos de café.



Insira o recipiente de café em grão certificando-se de alinhar a posição de desbloqueio  com a marca na máquina



Rode o recipiente de café em grão em sentido horário até alinhar a posição de desbloqueio  com a marca na máquina



- O café não está hot (1)

Passaram-se 2 a 3 minutos desde a última preparação e o circuito interno da máquina arrefeceu: é aconselhável efetuar um enxaguamento com água quente.

Na página inicial, prima  para entrar no menu de configurações:



Percorra as páginas até visualizar o item “Enxaguamento” e prima “Sim” para iniciar a tiragem: alguns segundos depois sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina.



- O café não está quente (2)

A temperatura configurada para a preparação do café está baixa. Selecione uma temperatura mais alta, como indicado de seguida:

Na página inicial, prima  para entrar no menu de configurações:



Percorra as páginas até visualizar o item “Temperatura do café” e prima “Configurar” para mudar a temperatura.



Selecione uma temperatura maior (Média ou Máx.).

- O café não está quente (3)

É necessário proceder à descalcificação: proceda conforme ilustrado no capítulo [Descalcificação](#).

Seguidamente verifique se a dureza da água definida corresponde à utilizada na sua rede de água (veja [Verifique a dureza da água](#) e [Configuração da dureza da água](#)).

- O leite tem bolhas grandes ou pouca espuma (1)

		Lattecrema HOT 	
 Leite de vaca			
Inteiro (gordura >3,5%)			
Semidesnatado (gordura entre 1,5 e 1,8%)			
Desnatado (gordura < 0,5%)			
Bebidas vegetais			
 Soja			
 Amêndoa			
 Aveia			

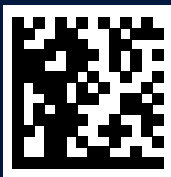
Utilize leite de vaca ou bebidas vegetais à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).

Se o resultado ainda não é o desejado, tente mudar de marca de leite.

Para as bebidas vegetais, recomendamos a utilização das versões "Barista".

- O leite tem bolhas grandes, sai por esguichos ou tem pouca espuma (2)

Limpe cuidadosamente a lança de vapor conforme indicado nos capítulos ["Enxaguar a lança de vapor após cada utilização"](#) e ["Lança de vapor"](#).



57132C8961_00_0224