



Instruções de utilização

ECAM630.35
ECAM630.55
ECAM630.75

PRIMADONNA
— AROMATIC —

DēLonghi

Sumário

1	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	6
1.1	Descrição da máquina	6
1.2	Descrição do painel e da página inicial	8
1.3	Descrição dos acessórios*	9
1.4	Descrição do depósito de leite	10
2	PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA	11
2.1	Processo de primeira ligação	11
2.2	Verifique a dureza da água	12
2.3	Configuração da dureza da água	13
2.4	Instalação do filtro de água	13
2.5	Introdução às funcionalidades da máquina	14
3	COMO UTILIZAR A SUA MÁQUINA	15
3.1	Ligação e desligamento	15
3.1.1	Ligação	15
3.1.2	Desligamento	15
3.1.3	Desligamento por períodos prolongados	16
3.2	Página inicial e teclas externas	17
3.2.1	Introdução à página inicial	17
3.2.1.1	<i>Navegação do rolo de bebidas</i>	17
3.2.1.2	<i>Separadores superiores (Bebidas, Bean Adapt e Coffee Routine)</i>	17
3.2.1.3	<i>Configurações, notificações e luzes-piloto de funcionamento</i>	18
3.2.1.4	<i>Horário</i>	18
3.2.1.5	<i>Ícone e fundo do perfil</i>	18
3.2.2	Teclas externas	20
3.2.2.1	<i>On/Off</i>	20
3.2.2.2	<i>Hot</i>	20
3.2.2.3	<i>Frio</i>	20
3.2.2.4	<i>Perfis</i>	21
3.3	Conectividade	22
3.3.1	Ativação da conexão Wi-Fi	22
3.3.2	Restauração da conexão Wi-Fi	22
3.3.3	Desativação do Wi-Fi	22
4	BEBIDAS	23
4.1	Bebidas de café quentes	24
4.1.1	Seleção direta para bebidas quentes de café	24

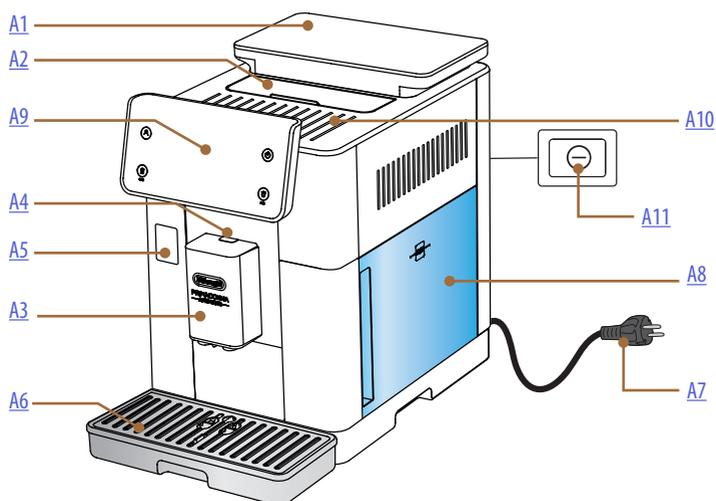
4.1.2	Personalização das bebidas de café quentes	24
4.1.3	Utilização do café pré-moído nas bebidas quentes de café	26
4.1.4	Jarro de café	27
4.2	Bebidas de café frias Cold Brew (infusão fria) e Over Ice (sobre gelo)	29
4.2.1	Seleção direta das bebidas de café frias (Cold Brew e Over Ice)	30
4.2.2	Personalização das bebidas de café frias (Cold Brew e Over Ice)	30
4.2.3	Utilização do pré-moído nas bebidas de café frias (apenas Over Ice)	32
4.2.4	Jarro de Cold Brew	33
4.3	Bebidas com leite quente	35
4.3.1	Que leite utilizar no jarro “Latte Crema Hot”?	35
4.3.2	Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Hot”	36
4.3.3	Regulação da espuma do jarro “Latte Crema Hot”	36
4.3.4	Seleção direta das bebidas com leite quente	37
4.3.5	Personalização de bebidas com leite quente	38
4.3.6	Utilização do pré-moído nas bebidas com leite quente	40
4.4	Bebidas com leite frio	42
4.4.1	Que leite utilizar no jarro “Latte Crema Cool”?	42
4.4.2	Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Cool”	43
4.4.3	Regulação da espuma do jarro “Latte Crema Cool”	44
4.4.4	Seleção direta das bebidas com leite frio	44
4.4.5	Personalização das bebidas com leite frio	45
4.4.6	Utilização do café pré-moído nas bebidas com leite frio	47
4.5	Extração de água quente	48
4.6	Função chá	49
4.7	Conselhos para o café Perfeito	50
4.8	Funcionalidades adicionais	51
4.8.1	Extra shot	51
4.8.2	To go	52
4.8.3	Tecnologia de adaptação do grão	55
4.8.4	Função “My”	56
4.8.5	Coffee Routine	58
5	CONFIGURAÇÕES	59
5.1	Como navegar pelas configurações	59
5.2	Decalcificação	59
5.3	Filtro de água	59
5.4	Limpeza de máquina	60
5.5	Enxaguamento	60

5.6	Limpeza do depósito	60
5.7	Esvaziar o circuito	61
5.8	Desligamento automático	61
5.9	Sinal sonoro	62
5.10	Poupança de energia	62
5.11	Idiomas	62
5.12	Temperatura do café	63
5.13	Configurações do moinho	63
5.14	Dureza da água	64
5.15	Valores de fábrica	65
5.16	Suporte (código QR)	65
5.17	Sugestões depósito	65
5.18	Receitas criativas	66
5.19	Estatísticas	66
5.20	Mais informações	66
6	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	67
6.1	Limpeza dos elementos amovíveis	67
6.1.1	Métodos de limpeza	67
6.2	Componentes laváveis na máquina de lavar louça	68
6.2.1	Limpeza do depósito de borras de café	68
6.2.2	Limpeza da grelha da bandeja e da bandeja recolhe-gotas	68
6.2.3	Limpeza dos jarros de leite	70
6.2.3.1	<i>Limpeza do depósito de leite após cada utilização</i>	70
6.2.3.2	<i>Limpeza completa do depósito de leite</i>	71
6.2.4	Limpeza do funil de café	72
6.2.5	Limpeza dos bicos do dispensador de bebidas	73
6.3	Componentes para lavar de molho	74
6.3.1	Limpeza da bandeja de apoio de chávenas	74
6.3.2	Limpeza do suporte do depósito de borras de café	75
6.3.3	Limpeza do dispensador de água para a manutenção	75
6.3.4	Limpeza após cada utilização da travel mug De'Longhi (vendida separadamente)	75
6.4	Componentes que devem ser lavados em água corrente	76
6.4.1	Limpeza do depósito de água com tampa	76
6.5	Limpeza do corpo principal	77
6.5.1	Limpeza do interior da máquina	77
6.5.2	Limpeza do painel de comandos	77

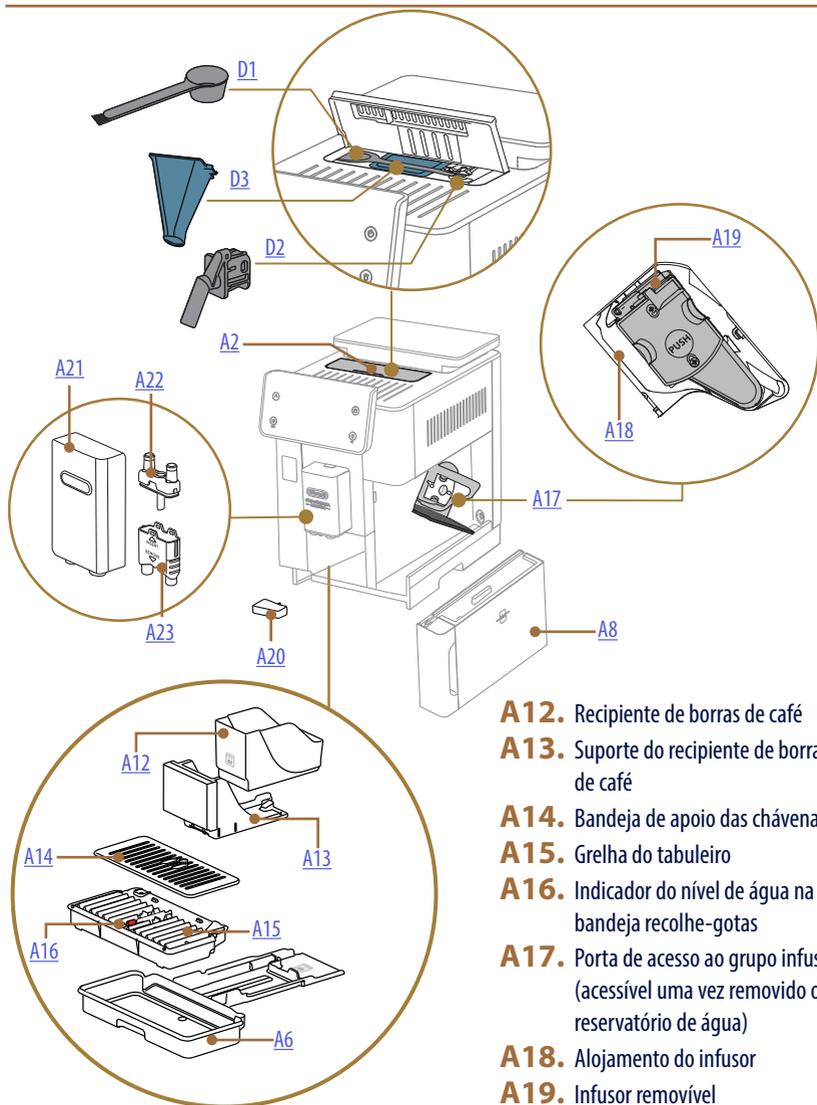
6.6	Limpeza profunda da máquina	78
6.6.1	Limpeza profunda da máquina	78
6.6.2	Limpeza do infusor removível	80
6.6.3	Descalcificação	82
6.6.4	Gestão do filtro de água	84
	6.6.4.1 <i>Instalação do filtro de água</i>	84
	6.6.4.2 <i>Substituição do filtro de água</i>	85
7	MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME	87
7.1	Mensagens respeitantes ao depósito de água e ao depósito de borras de café	87
7.2	Mensagens respeitantes ao filtro de água	89
7.3	Mensagens respeitantes ao café em grão e ao café pré-moído	89
7.4	Mensagens respeitantes aos jarros	91
7.5	Mensagens de alerta	94
7.6	Mensagens respeitantes à limpeza e à descalcificação	97
7.7	Mensagens genéricas ou de temperatura	99
8	FAQ	100
9	DADOS TÉCNICOS	104

1 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

1.1 Descrição da máquina

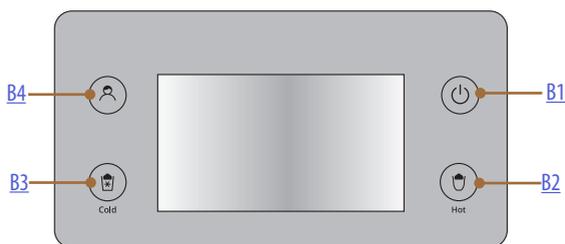


- A1.** Depósito de café em grão com tampa com junta de vedação
- A2.** Tampa porta-acessórios / compartimento do café pré-moído
- A3.** Dispensador de bebidas (regulável em altura)
- A4.** Botão de desengate da tampa do dispensador
- A5.** Porta do conector do depósito de leite/dispensador de água para a manutenção
- A6.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A7.** Cabo de alimentação
- A8.** Reservatório de água com tampa
- A9.** Painel de comandos
- A10.** Prateleira de apoio de chávenas
- A11.** Interruptor geral



- A12.** Recipiente de borras de café
- A13.** Suporte do recipiente de borras de café
- A14.** Bandeja de apoio das chávenas
- A15.** Grelha do tabuleiro
- A16.** Indicador do nível de água na bandeja recolhe-gotas
- A17.** Porta de acesso ao grupo infusor (acessível uma vez removido o reservatório de água)
- A18.** Alojamento do infusor
- A19.** Infusor removível
- A20.** Tabuleiro de recolha da condensação
- A21.** Tampa do dispensador de bebidas
- A22.** Bico dispensador do café superior
- A23.** Bico dispensador do café inferior

1.2 Descrição do painel e da página inicial

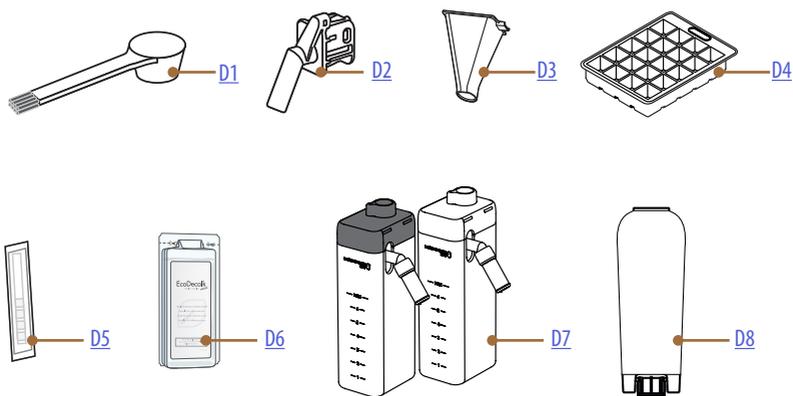


- B1.** Tecla ON/Standby
- B2.** Tecla de seleção de bebidas quentes
- B3.** Tecla de seleção de bebidas frias
- B4.** Tecla de seleção de perfis



- C1.** Perfil selecionado (tecla de acesso ao menu de perfis)
- C2.** Coffee Routine
- C3.** Tecnologia Bean Adapt
- C4.** Indicador luminoso limpeza do depósito de leite (Clean)
- C5.** Indicador luminoso poupança energética
- C6.** Menu de configurações
- C7.** Seleção direta da bebida
- C8.** Barra de personalização da bebida
- C9.** Tecla de configuração do dia/hora
- C10.** Tecla de acesso à conectividade
- C11.** Tecla de seleção de bebidas
 - C11A** Tecla de café
 - C11B** Tecla de leite
- C12.** Luz-piloto de alarmes de manutenção da máquina

1.3 Descrição dos acessórios*



* Acessórios diferentes por tipo e número consoante os modelos

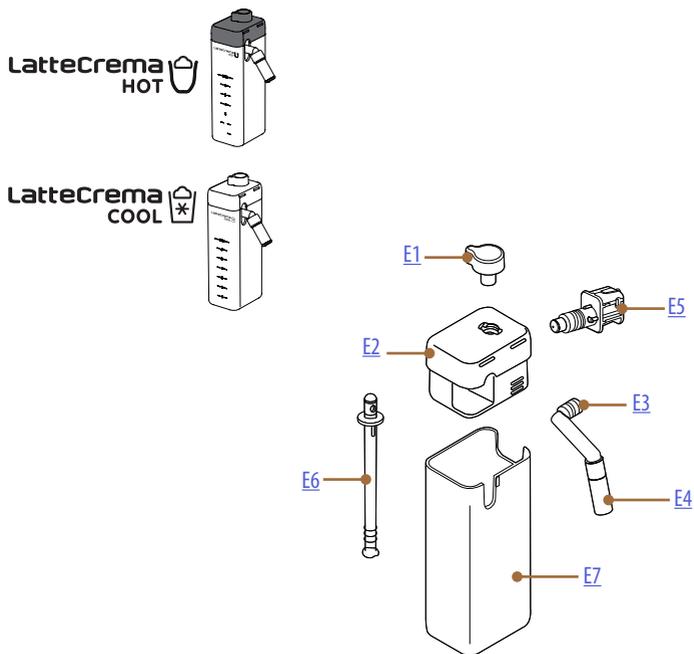
DENTRO DO COMPARTIMENTO DE ACESSÓRIOS DA MÁQUINA [A2](#)

- D1.** Colher medidora do café pré-moído/pincel
- D2.** Dispensador de água para manutenção/limpeza (guardar o dispensador após cada utilização)
- D3.** Funil de café pré-moído removível

DENTRO DO PACOTE DE ACESSÓRIOS

- D4.** Tabuleiro de gelo
- D5.** Tira-teste "Water hardness test"
- D6.** Descalcificante
- D7.** Recipientes de leite
- D8.** Filtro amaciador

1.4 Descrição do depósito de leite



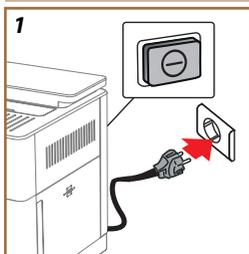
- E1.** Manípulo de regulação de espuma / limpeza (Clean)
- E2.** Tampa do depósito de leite
- E3.** Dispensador de Leite Nata (regulável em altura)
- E4.** Extensão do dispensador de leite (apenas em Leite Nata Quente)
- E5.** Conector-engage do depósito de leite (removível para limpeza)
- E6.** Tubo de sucção do leite
- E7.** Recipiente de leite

2 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

2.1 Processo de primeira ligação

Nota Importante:

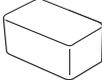
Na primeira utilização enxague com água quente todos os acessórios removíveis (depósito de leite, depósito de água etc.) que se destinam ao contacto com água ou leite. Aconselha-se a lavar o depósito de leite na máquina de lavar louça.



1. Ligue o cabo de alimentação à rede elétrica e verifique se o interruptor (A11) posicionado na parte traseira do aparelho está premido (fig. 1).

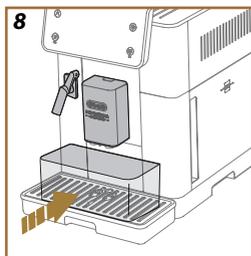
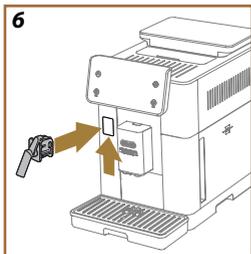
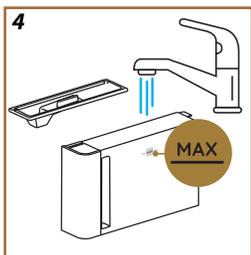
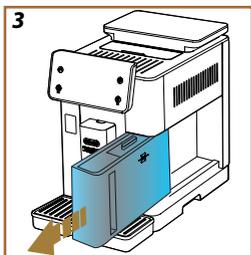
A máquina liga-se e guiá-lo-á para a sua configuração de acordo com as suas necessidades: siga as instruções no mostrador e a Primadonna Aromatic estará pronta para utilização!

Aqui tem tudo o que é necessário:

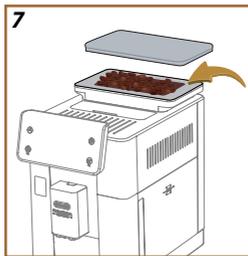
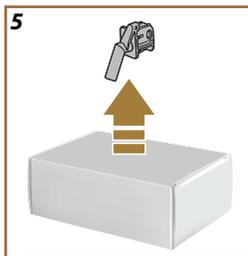
	Água fresca potável
	Dispensador de água para manutenção/limpeza
	O seu café em grão preferido
	Um recipiente (assegure-se de que a capacidade seja pelo menos de 0,4 L)
	Teste da dureza da água (encontre-o no pacote dos acessórios)
	Filtro amaciador



2. No mostrador, percorra as páginas (fig. 2) até visualizar o seu idioma, depois seleccione a bandeirinha correspondente;
3. Prima “→” para o próximo passo.
4. Acerte a hora seleccionando o fuso horário e prima “→”.
5. Configure o dia, a hora, o minuto e o formato percorrendo-se verticalmente: am, pm ou 24h. Prima “→”.
6. Retire o depósito de água (A8) (fig. 3).
7. Encha com água fresca e potável até ao nível MÁX. (fig. 4) e reinsira o depósito de água na máquina.



- Retirar o dispensador de água da caixa de acessórios para manutenção/limpeza (D2) (fig. 5).
- Empurre para cima a porta do conector (A5) e insira o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) no conector do depósito de leite/dispensador de água (fig. 6).
- Encha o depósito de café em grão (A1) (fig. 7), depois confirme pre-mindo "→".



- Coloque um recipiente com capacidade mínima de 0,4 L sob os dispensadores (fig. 8).
- Prima "Sim" para preparar o enxaguamento. A tiragem interrompe-se automaticamente.
- A máquina procede ao aquecimento, que termina com a tiragem de água quente pelo dispensador de bebidas (A3).
- Prima "→" para a passagem seguinte.

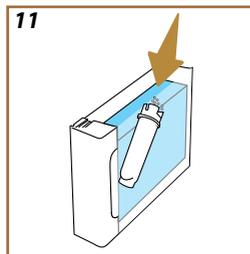
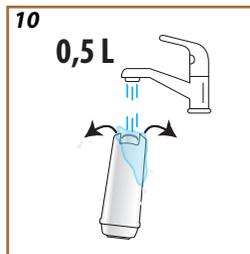
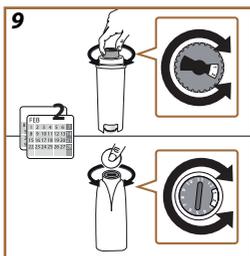
Nota Importante:

- 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.

2.2 Verifique a dureza da água

A máquina requer a descalcificação após um período de funcionamento predeterminado, que depende da dureza da água. Querendo, é possível programar a máquina com base na dureza real da água em serviço nas várias regiões, configurando a frequência correta de descalcificação. Por este motivo, é aconselhável configurar imediatamente o valor correto: a máquina guia-o passo a passo. Proceda conforme descrito de seguida:

- Retire a tira-teste da respetiva embalagem (D5) fornecida "Total hardness test" que encontra no pacote de acessórios. Prima "→".



16. Mergulhe completamente a tira num copo com água por cerca de um segundo.
17. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Prima "→". 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.

2.3 Configuração da dureza da água

18. Prima no nível correspondente à dureza detetada no ponto anterior, conforme especificado na tabela seguinte:

Selecione o nível de dureza da água com base no número de quadradinhos vermelhos que aparecem na tira	
Nível 1	
Nível 2	
Nível 3	
Nível 4	

19. Prima 2 vezes "→" para passar à fase seguinte.
20. Nesta altura, a máquina é reprogramada de acordo com a nova configuração da dureza da água.

Nota Importante:

O nível de dureza da água pode ser alterado a qualquer momento no menu de configurações (veja o parágrafo "5.14 Dureza da água").

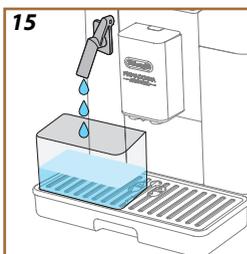
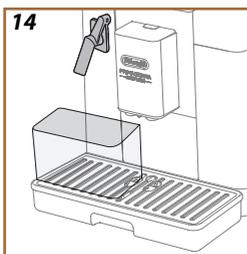
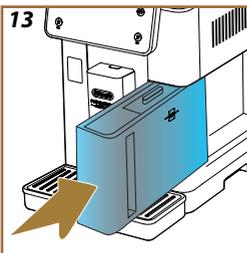
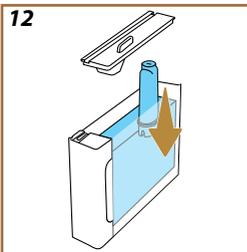
2.4 Instalação do filtro de água

Para manter ao longo do tempo a boa utilização da máquina, o aparelho sugere a instalação do filtro amaciador De'Longhi (D8). Proceda da seguinte forma para o instalar de imediato, caso contrário prima "Mais tarde" para adiar:

21. Retire o filtro da embalagem e prima "OK".
22. Rode o calendário até visualizar os próximos 2 meses (fig. 9): prima "→" para passar ao passo seguinte.

Nota Importante:

O filtro tem a duração de cerca de dois meses, isto também depende da utilização do aparelho; se ao invés a máquina permanecer sem utilização com o filtro instalado, tem a duração de 3 semanas no máximo.



23. Para ativar o filtro, faça correr água da torneira pelo orifício central do filtro até que saia água pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 11). Prima "→" para passar ao passo seguinte.
24. Retire o depósito de água (A8) da máquina e encha-o com água fresca potável; retire a tampa do depósito de água e mergulhe o filtro no depósito de água, prima o centro do filtro 2 a 3 vezes para permitir a saída das bolhas de ar (fig. 11). Prima "→" para passar ao passo seguinte.
25. Insira o filtro na sede apropriada (fig. 12) e prima-o até ao fundo. Volte a fechar o depósito com a tampa. Prima "→" para passar ao passo seguinte.
26. Reinsira o depósito de água (fig. 13).
27. Posicione sob o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) um recipiente vazio com capacidade mínima de 0,5 litros (fig. 14) e prima "OK" para ativar o filtro.
28. O aparelho tira água quente (fig. 15) e interrompe-se automaticamente.
29. Agora, o filtro está ativo. Prima "→" para aceder ao passo seguinte.
30. Retire o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) e posicione-o na sede prevista (se presente) ou guarde-o. Será útil para efetuar algumas operações de manutenção da máquina.
31. Prima "OK" para aceder à fase seguinte.

Nota Importante:

Se o filtro não tiver sido instalado no primeiro arranque, entre no menu de configurações, "manutenção do filtro" e siga o procedimento.

2.5 Introdução às funcionalidades da máquina

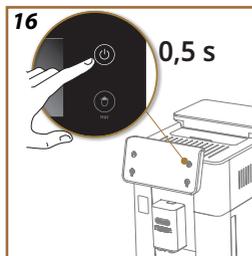
Agora que a parte técnica do primeiro arranque está concluída, Prima-Donna Aromatic guiá-lo-á na criação dos perfis de utilizador e na descoberta das suas principais funcionalidades:

32. Prima "Iniciar" e observe o mostrador;
33. Se necessário, prima no perfil desejado para personalizar o ícone e o nome através da tecla (C1);
34. Prima  para personalizar o ícone;
35. Prima na caixa "Perfil 1" para personalizar o nome.
36. Prima "Feito" para guardar as alterações.
37. Prima "→": foram criados os perfis.
38. Prima "→": a máquina está pronta para um breve vídeo introdutivo
39. Prima "Iniciar" e observe o mostrador.
40. A máquina ilustra as principais funções.

Uma vez terminada a introdução, prima "OK" para visualizar outras páginas de informação, percorrendo com a seta "→". Em seguida, prima "Iniciar": a máquina está pronta para utilização.

Nota Importante:

Na primeira utilização, é necessário tirar alguns cafés antes que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávena.



3 COMO UTILIZAR A SUA MÁQUINA

3.1 Ligação e desligamento

3.1.1 Ligação

Nota Importante:

A cada ligação, para obter uma tiragem à temperatura perfeita, 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.

Certifique-se de que a máquina está ligada à rede elétrica e que o interruptor geral está na posição correta (fig. 1).

1. Para ligar a máquina, mantenha premida a tecla  (B1) por 0,5 segundos (fig. 16): a máquina liga-se.
2. Uma vez concluído o aquecimento, inicia-se uma fase de enxaguamento com água quente a sair do dispensador de bebidas A3; deste modo, além de aquecer a caldeira, a máquina faz correr a água quente pelos tubos internos, para que esses também se aqueçam.

3.1.2 Desligamento

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

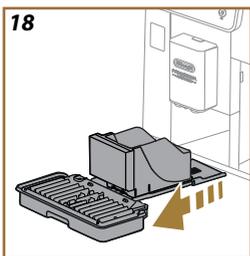
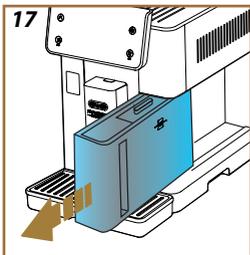
1. Para desligar a máquina, mantenha premida a tecla  (B1) por 0,5 segundos (fig. 16).
2. Se previsto, a máquina efetua o enxaguamento do dispensador de bebidas A3 com água quente e depois desliga-se (stand-by).

Atenção!

- Nunca retire a ficha quando a máquina estiver ligada.
- Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

Nota Importante:

- A cada desligamento, o aparelho executa um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.
- Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado, desconecte o aparelho da rede elétrica.



3.1.3 Desligamento por períodos prolongados

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados (por ex., antes de umas férias), siga as instruções do parágrafo “[5.7 Esvaziar o circuito](#)”. Se o aparelho não for utilizado por alguns dias, proceda da seguinte forma:

1. Para desligar a máquina, mantenha premida a tecla  (B1) por 0,5 segundos (fig. 16).
2. “Retire, esvazie e limpe o depósito de água (A8) (fig. 17).
3. Retire, esvazie e limpe a bandeja recolhe-gotas (A6) e o depósito das borras de café (A11) (fig. 18);
4. Desconecte o cabo de alimentação (A7) da tomada.

Nota Importante:

Ao ligar novamente a máquina, encha o depósito de água e, antes de tirar a bebida, faça 3 enxaguamentos como indicado no parágrafo “[5.5 Enxaguamento](#)”.

3.2 Página inicial e teclas externas

3.2.1 Introdução à página inicial

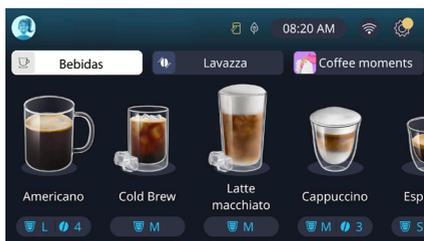
Este mostrador foi pensado para lhe dar todas as informações de que necessita em qualquer altura do seu dia.

Navegar de forma ágil através desta grande oferta de bebidas e informações é fundamental, por isso integrámos algumas funcionalidades que serão de grande ajuda para si.

3.2.1.1 Navegação do rolo de bebidas

Quando liga a sua máquina, no centro da sua página inicial, encontrará os ícones de algumas bebidas e, deslizando-se horizontalmente, poderá explorar toda a oferta existente na sua máquina.

Sob o ícone de cada bebida, encontra uma oval (designada por barra de personalização) na qual são ilustradas as configurações de tiragem da respetiva bebida. Veremos melhor o seu significado no capítulo “[4 BEBIDAS](#)”.



3.2.1.2 Separadores superiores (Bebidas, Bean Adapt e Coffee Routine)

Por cima dos ícones das bebidas existem 3 Separadores que permitem o acesso rápido a algumas funcionalidades da máquina ou que fornecem informações relevantes para a tiragem das suas bebidas.

- Ao selecionar “Bebidas” ([C11](#)) o mostrador visualiza todas as bebidas que a máquina pode preparar. É útil utilizá-la quando se optou por uma visualização filtrada; veremos como no capítulo “[3.2.2 Teclas externas](#)”.
- O separador “Bean Adapt” ([C3](#)) permite o acesso à secção Bean Adapt onde, ao ativar esta função (veja o parágrafo “[4.8.3 Tecnologia de adaptação do grão](#)”), a máquina regular-se-á em função do café em grão pré-escolhido. Quando o Bean Adapt está ativo, mostra o nome do café em grão em uso e, ao premir nele, será possível selecionar café em grão diferente ou criar novos perfis de gustativos.
- O separador “Coffee Routine” ([C2](#)) permite-lhe sempre saber qual o “Coffee Moment” ativo em cada instante. Explore a funcionalidade “[4.8.5 Coffee Routine](#)” no parágrafo dedicado.

3.2.1.3 Configurações, notificações e luzes-piloto de funcionamento

A secção superior direita do mostrador refere algumas informações úteis para a utilização diária da sua máquina, para além da hora e do ícone de acesso ao menu de configurações (C6):

- O símbolo  (C4) lembra que é necessário proceder à limpeza dos tubos internos do recipiente de leite (veja o parágrafo “6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite após cada utilização”).
- Quando o símbolo  (C5) aparece no mostrador assinala que a função de poupança de energia está ativa (veja o parágrafo “5.10 Poupança de energia”).
- O símbolo  (C10) é o ícone da conectividade que representa o estado da conexão (encontra mais informações, no parágrafo “3.3 Conectividade”). Ao premi-lo, pode aceder diretamente ao menu Conectividade para ativar/desativar o Wi-Fi, descarregar a aplicação ou efetuar outras operações que encontra ilustradas no capítulo Conectividade.
- O símbolo “●” (C12) assinala um alarme relativo à manutenção da máquina (descalcificação, substituição/remoção do filtro de água, limpeza da máquina).

3.2.1.4 Horário

Para além de mostrar sempre a hora (C9), premindo-a, é possível modificar o fuso horário, o dia e a hora com o seu formato, bem como ativar a sincronização via Wi-Fi (pode saber mais sobre as potencialidades do Wi-Fi no capítulo Conectividade).

Para modificar, prima em (C9) e seleccione o parâmetro a modificar, depois prima “←” para voltar à página anterior e “X” para voltar à página inicial.

3.2.1.5 Ícone e fundo do perfil

No canto superior esquerdo existe um círculo com um avatar colorido (C1) que representa um dos perfis criados na sua máquina.

Nesta máquina, é possível criar até 4 perfis, cada um com o seu próprio avatar e cor de referência. A cor está presente não só no avatar, mas também no fundo do mostrador e na tecla exterior (B4) para permitir-lhe compreender sempre em que perfil se encontra. Os perfis e as Coffee Routine (veja o parágrafo “4.8.5 Coffee Routine”) são ferramentas importantes para ter uma experiência verdadeiramente personalizada com a sua máquina. De facto, a máquina guardará as preferências de cada um no seu próprio perfil e para cada momento do dia, caso as Coffee Routine estejam ativas. Desta forma, a máquina poderá prever o que deseja e propô-lo como primeira opção no mostrador. Ao premir no avatar, pode visualizar todos os perfis criados e, a partir daí, pode:

- Prima noutro avatar para se deslocar para a sua página inicial;
- adicionar um novo perfil;

-
- modificar um perfil existente;
 - apagar um perfil existente.

Para adicionar um novo perfil (disponível se ainda não tiverem sido criados 4 perfis):

- prima o avatar no canto superior esquerdo da página inicial;
- prima +;
- prima no lápis  sob o avatar proposto;
- selecione uma cor dentre as disponíveis e, em seguida, percorra entre os avatares abaixo, prima no pré-escolhido e prima “←”;
- prima no nome;
- utilize o teclado que aparece no mostrador para introduzir o nome que quer utilizar e, em seguida, prima várias vezes “Feito” e “X” para voltar à página inicial.

Para modificar um perfil existente:

- prima o avatar no canto superior esquerdo da página inicial;
- prima no lápis  sob o avatar proposto;
- selecione uma cor dentre as disponíveis e, em seguida, percorra entre os avatares abaixo, prima no pré-escolhido e prima “←”;
- prima no nome;
- utilize o teclado que aparece no mostrador para introduzir o nome que quer utilizar e, em seguida, prima várias vezes “Feito” e “X” para voltar à página inicial.

Para apagar um perfil existente:

- prima o avatar no canto superior esquerdo da página inicial;
- prima no lápis  sob o perfil que quer modificar;
- prima “Apagar” no canto superior direito e, em seguida, “Sim” no canto inferior direito;
- prima o “X” no canto superior direito para voltar à página inicial.

3.2.2 Teclas externas

3.2.2.1 On/Off

A tecla On/Off é utilizada para a ligação e o desligamento do aparelho. Consulte os parágrafos “[3.1 Ligação e desligamento](#)” da máquina para ter mais informações.

Após ter ligado o cabo de alimentação à rede elétrica e verificado que o interruptor geral (A11) (fig. 1) (posicionado na parte traseira do aparelho) está premido, prima a tecla (B1). O aparelho liga-se.

Para desligá-lo, prima novamente no botão.

3.2.2.2 Hot

Para facilitar a procura da sua bebida preferida, inserimos nesta máquina teclas que, tal como os filtros, mostram uma seleção das bebidas disponíveis.

Deste modo, será mais fácil procurar o Long Black ou o Cappuccino para o seu pequeno-almoço.

Esta tecla (B2) em particular, mostrar-lhe-á todas as bebidas quentes que a sua máquina pode preparar. Nesta nova visualização filtrada, encontramos, na parte superior da página, dois novos separadores (“Café” C11A e “Leite” C11B) que, se forem selecionados, filtram ainda mais a lista de bebidas entre bebidas de café e bebidas com adição de leite.

Se quiser voltar à lista completa, pode selecionar novamente a tecla (B2) ou premir “X” no canto superior direito. Para mais informações, consulte a secção “4 BEBIDAS”.

3.2.2.3 Frio

Para facilitar a procura da sua bebida preferida, inserimos nesta máquina teclas que, tal como os filtros, mostram uma seleção das bebidas disponíveis.

Deste modo, será mais fácil procurar o Cold Brew To Mix para a sua bebida da noite ou o Cold Cappuccino para o seu pequeno-almoço.

A tecla (B3) em particular, mostrar-lhe-á todas as bebidas frias (cold brew ou over ice) que a sua máquina pode preparar.

Nesta nova visualização filtrada encontramos, na parte superior da página, dois novos separadores (“Café” (C11A) e “Leite” (C11B)) que, se forem selecionados, filtram ainda mais a lista de bebidas entre bebidas de café e bebidas com adição de leite.

Nota Importante:

Para os modelos de máquina que não preveem no pacote de acessórios o Depósito de LatteCrema Cool (com tampa branca), os separadores de café e leite não estarão visíveis e as bebidas frias disponíveis serão apenas aquelas à base de café sem leite.

Se quiser voltar à lista completa, pode seleccionar novamente a tecla [\(B3\)](#) ou premir "X" no canto superior direito.

Para mais informações, consulte a secção "[4 BEBIDAS](#)".

3.2.2.4 Perfis

Conforme visto no parágrafo "[3.2.1.5 Ícone e fundo do perfil](#)" pode criar até 4 perfis e utilizá-los para ter sempre uma visualização personalizada das suas bebidas preferidas.

O botão [\(B4\)](#) serve para passar rapidamente de um perfil para outro; basta premir o botão tantas vezes quantas as necessárias para visualizar o perfil desejado.

Em alternativa, é possível mudar de um perfil para outro, como ilustrado no parágrafo "[3.2.1.5 Ícone e fundo do perfil](#)".

3.3 Conectividade

3.3.1 Ativação da conexão Wi-Fi

Com esta função, pode ativar ou desativar a conect. da máquina. Proceda conforme se segue:

1. Prima no mostrador o símbolo  (C10);
2. Prima em na correspondência do respetivo item para ativar a conexão Wi-Fi, o controlo remoto (que pode ser feito através da aplicação “My Coffee Lounge” para completar a configuração e conectar-se via Wi-Fi) e as atualizações automáticas;
3. A página exhibe o PIN da máquina, necessário para se conectar a partir app;
4. Prima “X” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

Nota Importante:

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

3.3.2 Restauro da conexão Wi-Fi

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:

5. Prima no mostrador o símbolo  (C10);
6. Prima “Redefinir” ;
7. Prima “OK” para confirmar a eliminação das configurações de rede e a desativação da ligação Wi-Fi;
8. Prima “X” e volte a conectar-se à aplicação selecionando as novas credenciais seguindo as instruções anteriores (parágrafo anterior “3.3.1 Ativação da conexão Wi-Fi”).

3.3.3 Desativação do Wi-Fi

Para desativar conexão Wi-Fi e o controlo remoto Prima a tecla no mostrador  (C10) e prima em na correspondência do respetivo item.

Simbologia sobre a página inicial	Significado
	Wi-Fi desativado
	Wi-Fi ativado mas a máquina não está associada nem conectada
	Estado da conexão Wi-Fi
	Erro de conexão Wi-Fi
	Nuvem inalcançável

4 BEBIDAS

Conforme visto na secção “[3.2 Página inicial e teclas externas](#)” esta máquina oferece muitos tipos de bebidas diferentes.

Nas secções seguintes do manual, encontrará todas as informações necessárias para distribuir a sua bebida, personalizá-la e, no caso das bebidas lácteas, utilizar corretamente os jarros de leite.

Dividimos as bebidas em 5 grupos:

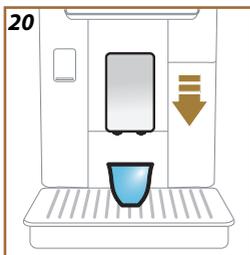
- [4.1 Bebidas de café quentes](#)
- [4.2 Bebidas de café frias Cold Brew \(infusão fria\) e Over Ice \(sobre gelo\)](#)
- [4.3 Bebidas com leite quente](#)
- [4.4 Bebidas com leite frio](#)
- [4.5 Extração de água quente](#) e [4.6 Função chá](#)



Tabela de quantidades	
Bebida	Quantidade programável
Espresso	20-80 ml
2X Espresso	2x20-2x80 ml
Espresso Lungo	60-180 ml
Doppio+	80-180 ml
Filter style	115-250 ml
Café	100-270 ml
Americano	20-180 ml
Long Black	20-180 ml

Atenção!

Não utilize café em grão com grãos verdes, caramelizados ou cristalizados, pois podem colar-se ao moinho de café e inutilizá-lo.



4.1 Bebidas de café quentes

O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas de café quentes: prima Hot (B2) para as bebidas quentes e selecione o separador “Café” na parte superior, conforme visto no parágrafo “3.2.2 Teclas externas”.

Estas são as bebidas de café quentes que aparecerão no mostrador da sua máquina (fig. 19).

4.1.1 Seleção direta para bebidas quentes de café

1. Coloque 1 ou 2 chávenas sob o dispensador de bebidas (A3).
2. Baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 20): assim, obtém-se um creme melhor.
3. Premir a imagem diretamente na página inicial relativa ao café desejado (por ex. Americano, fig. 21).
4. A máquina procede à preparação.
5. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).

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

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Americano = café + água quente), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.
- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir +Extra. Ao atingir a quantidade desejada, premer Stop.

4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes

1. Coloque 1 chávena por baixo do dispensador de bebidas (A3);
2. Baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 20): assim, obtém-se um creme melhor;
3. Prima na barra de personalização C8 na base da bebida desejada (fig. 22). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



À esquerda está o ícone da bebida, uma tecla **i** que, ao premir nela, remete para uma breve descrição da bebida escolhida e, se a bebida for composta por vários ingredientes (por exemplo, café e água), uma barra que indica as suas proporções.

À direita encontra-se o painel para a personalização real e efetiva da bebida. O separador “Café em grão” é destacado no topo se previrmos preparar a bebida utilizando café em grão moído no momento.

Nota Importante:

Se desejar utilizar café pré-moído, encontrará mais informações no parágrafo [“4.1.3 Utilização do café pré-moído nas bebidas quentes de café”](#).

Uma primeira caixa relativa à medida/tamanho da bebida permite-lhe escolher entre as medidas (S, M, L, XL) e as funções My (veja o parágrafo [“4.8.4 Função “My”](#)”) e To Go (veja o capítulo [“4.8.2 To go”](#)). Aquando da seleção do tamanho desejado, atualiza-se também no topo uma estimativa do tamanho da bebida escolhida.

Na segunda caixa, pode selecionar o nível de intensidade desejado (a intensidade Bean Adapt também está disponível no Espresso se já tiver sido criado um perfil de café em grão Bean Adapt e se a função da tecnologia Bean Adapt tiver sido ativada; veja o parágrafo [“4.8.3 Tecnologia de adaptação do grão”](#)).

Por fim, a opção “ExtraShot” que prevê a tiragem extra de um Espresso curto para um pouco de energia extra.

4. Uma vez selecionadas as configurações desejadas, pode selecionar “Preparar” e a máquina prossegue com a preparação.
5. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).

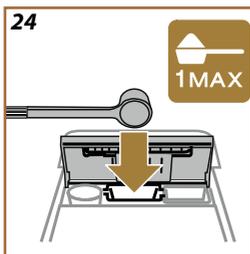
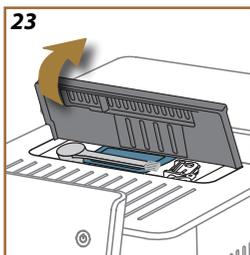
Uma vez terminada a preparação, a máquina pergunta se quer guardar a nova configuração e, se as Coffee Routine estiverem ativas, pede também a confirmação para guardar as configurações para todas as horas do dia ou apenas para a hora atual (neste caso, prima na hora do dia visualizada e confirme com “Sim”). Todas as informações sobre as Coffee Routine encontra-as no parágrafo [“4.8.5 Coffee Routine”](#).

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Para”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Americano = café + água quente), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.
- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir +Extra. Ao atingir a quantidade desejada, premer Stop.
- Para respeitar melhor a tipicidade de algumas bebidas, a opção To Go e a intensidade podem não ser modificáveis.

4.1.3 Utilização do café pré-moído nas bebidas quentes de café

Muitas bebidas podem ser preparadas utilizando o café pré-moído. Se esta função estiver disponível para a sua bebida favorita, pode-a verificar pela presença do separador “pré-moído” na página de personalização. Seguidamente encontra os passos para obter a sua própria bebida de café quente feita com café pré-moído:



Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa, caso contrário o interior da máquina pode sujar-se ou o funil pode obstruir-se.
- Se utilizar café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez e não poderá selecionar a intensidade da sua bebida no mostrador, uma vez que a intensidade depende da quantidade de pó que deitar no funil e nunca poderá ser superior a uma colher medidora rasa.
- Não é possível preparar as bebidas Doppio+, 2xEspresso, Jarro de Café utilizando o pré-moído.
- Ao preparar o café **Filter style** a meio da preparação, quando for solicitado pelo aparelho, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima “Preparar”.

1. Coloque 1 chávena por baixo do dispensador de bebidas (A3);
2. Prima na barra de personalização C8 na base da bebida desejada (fig. 22). No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;
3. Selecione, no canto superior direito, o separador “Pré-moído”;

Atenção!

Ao selecionar o Pré-moído altera a página e elimina a possibilidade de alterar a intensidade, uma vez que esta depende da quantidade de pré-moído inserida (que não deve exceder a dose de 1 colher medidora rasa).

4. Escolha o tamanho desejado: também é atualizada no topo uma estimativa do tamanho da bebida escolhida. Prima “Preparar”;
5. Levante a tampa [A2](#) do compartimento de acessórios (fig. [23](#));
6. Verifique se o funil de café pré-moído ([D3](#)) está inserido e certifique-se de que não está entupido; adicione uma colher medidora ([D1](#)) rasa de café pré-moído (fig. [24](#)). e prima “OK”;
7. O aparelho procede à tiragem e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, tiragem do café).

Quando a preparação estiver concluída, o aparelho está pronto a ser utilizado. Ao contrário das outras personalizações, a utilização de pré-moído não pode ser guardada, mas deve ser selecionada em cada tiragem.

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Americano = café + água quente), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.
- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir +Extra. Ao atingir a quantidade desejada, premer Stop.

4.1.4 Jarro de café

Jarro de café é uma bebida para ser apreciada em companhia; à base de “Café”, é uma bebida leve e equilibrada com uma fina camada de creme. Dada a sua natureza convival, o tamanho não será expresso em medidas (s, m, l, xl) mas em chávenas, e a indicação do tamanho estimado da bebida estará sempre disponível no mostrador na caixa de chávenas.

Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:

1. Prima diretamente na página inicial (C) a imagem da bebida desejada ([C7](#)) ou, em alternativa, se desejar selecionar o número de chávenas a preparar e/ou a intensidade desejada, prima a barra de personalização de bebidas ([C8](#)) e efetue a seleção; depois prima “Iniciar” para passar para a fase seguinte;
2. Encha o depósito de água ([A8](#)) até ao nível MÁX. e o depósito de café em grão ([A1](#)).

-
3. Uma vez assegurado de que as quantidades de água e de café são suficientes para a preparação, prima “→”;
 4. Coloque um recipiente que tenha uma capacidade suficiente e uma altura inferior a 14 cm por baixo do dispensador de bebidas (A3). Prima “Preparar”;
 5. O aparelho procede à preparação com um número de moagens adequado ao número de chávenas a preparar e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).
 6. Concluída a tiragem, se tiver modificado o número de chávenas a preparar e/ou a intensidade da bebida no ponto 1, prima “Sim” para guardar as novas configurações ou “Não” para manter os parâmetros anteriores. Pode também guardá-las na sua Coffee Routine marcando um visto na caixa apropriada.

Todas as informações sobre as Coffee Routine encontra-as no parágrafo “[4.8.5 Coffee Routine](#)”.

O aparelho está pronto para uma nova utilização.

Atenção!

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

Nota Importante:

“Anular” ou “Parar”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.

Nota Importante:

Aconselha-se a enxaguar o jarro após cada utilização, com água quente e detergente suave. Em seguida, enxaguar abundantemente com água morna para remover qualquer resíduo de detergente. O jarro de café pode ser lavado na máquina de lavar louça.

4.2 Bebidas de café frias Cold Brew (infusão fria) e Over Ice (sobre gelo)

O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas de café frias (Over Ice e Cold Brew): prima Cold (B3) para as bebidas frias e, se o modelo da máquina o permitir, selecione o separador “Café” na parte superior, conforme visto no parágrafo “3.2.2 Teclas externas”.

Nota Importante:

- Para os modelos de máquina que não preveem no pacote de acessórios o depósito de LatteCrema Cool (com tampa branca), os separadores de “Café” e “Leite” não estarão visíveis e as bebidas frias disponíveis serão apenas aquelas à base de café sem leite.
- As bebidas frias Cold Brew utilizam a Cold Extraction Technology (Tecnologia de extração a frio), que é um modo de extração lenta que requer alguns minutos.
- Para uma extração ideal do Cold Brew, esvazie o depósito de água (A8), enxague-o e encha-o com água potável fresca.
- Quando se prepara uma bebida Cold Brew imediatamente após uma bebida quente, a máquina sugere um enxaguamento a frio para obter a bebida à temperatura correta. Neste caso, prossiga com o enxaguamento ou prima “Saltar” para prosseguir com a preparação.

Bebida	Over Ice	
Espresso	✓	✗
Café	✓	✗
Americano	✓	✗
Jarro de Cold Brew	✗	✓
Cold Brew Mix	✗	✓

Atenção!

Não utilize café em grão com grãos verdes, caramelizados ou cristalizados, pois podem colar-se ao moinho de café e inutilizá-lo.

4.2.1 Seleção direta das bebidas de café frias (Cold Brew e Over Ice)

1. Coloque 1 copo por baixo do dispensador de bebidas [A3](#).
2. Baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 20): assim, obtém-se um creme melhor.
3. Prima diretamente a imagem [C7](#) na página inicial relativa ao café desejado (por exemplo, Café).
4. Selecione se deseja uma bebida “Ice” (gelo) ou “Extra Ice”, (gelo extra) no caso das bebidas “Over Ice”, ou “Original” ou “Intense” (Intenso), no caso das bebidas “Cold Brew”: prima “→”;
5. Com base na seleção, a máquina regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal.
6. Deite a quantidade indicada de cubos de gelo no copo (fig. 25) e prima “Preparar”.
7. A máquina procede à preparação. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café). Uma vez terminada a preparação, a máquina está pronta para uma nova utilização.

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Americano = café + água quente), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.

4.2.2 Personalização das bebidas de café frias (Cold Brew e Over Ice)

1. Coloque 1 chávena/copo por baixo do dispensador de bebidas ([A3](#));
2. Baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 20): assim, obtém-se um creme melhor;
3. Prima na barra de personalização [C8](#) na base da bebida desejada (fig. 22). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



À esquerda está o ícone da bebida, uma tecla **i** que, ao premir nela, remete para uma breve descrição da bebida escolhida e, se a bebida for composta por vários ingredientes (por exemplo, café e água), uma barra que indica as suas proporções.

À direita encontra-se o painel para a personalização real e efetiva da bebida. O separador “Café em grão” é destacado no topo se previrmos preparar a bebida utilizando café em grão moído no momento.

Nota Importante:

Se desejar utilizar café pré-moído, encontrará mais informações no parágrafo [“4.4.6 Utilização do café pré-moído nas bebidas com leite frio”](#).

Existe também uma única caixa respeitante à medida/tamanho da bebida, que lhe permite escolher entre as medidas (S, M e, onde previsto, L) e a função To Go (veja o capítulo [“4.8.2 To go”](#)). Aquando da seleção do tamanho desejado, atualiza-se também no topo uma estimativa do tamanho da bebida escolhida.

Nota Importante:

Para obter um equilíbrio correto entre o gelo e o café, não é possível modificar a intensidade ou utilizar a opção [Extra shot](#) que desequilibraria a bebida.



- Uma vez configurados os parâmetros, prima “Iniciar” e proceda conforme indicado a seguir:
- Selecione se deseja uma bebida “Ice” (gelo) ou “Extra Ice”, (gelo extra) no caso das bebidas “Over Ice”, ou “Original” ou “Intense”, no caso das bebidas “Cold brew”: prima “→”;
- Com base na seleção, a máquina regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal.
- Deite a quantidade indicada de cubos de gelo no copo (fig. 25): prima “Preparar”.
- A máquina procede à preparação. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).

Uma vez terminada a preparação, a máquina pergunta se quer guardar a nova configuração e, se as Coffee Routine estiverem ativas, pede também a confirmação para guardar as configurações para todas as horas do dia ou apenas para a hora atual (neste caso, prima na hora do dia visualizada e confirme com “Sim”). Todas as informações sobre as Coffee Routine encontra-as no parágrafo [“4.8.5 Coffee Routine”](#).

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Americano = café + água quente), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.
- Para respeitar melhor a tipicidade de algumas bebidas, a opção To Go e a intensidade podem não ser modificáveis.

4.2.3 Utilização do pré-moído nas bebidas de café frias (apenas Over Ice)

Muitas bebidas podem ser preparadas utilizando o café pré-moído. Se esta função estiver disponível para a sua bebida favorita, pode-a verificar pela presença do separador “pré-moído” na página de personalização. Seguidamente encontra os passos para obter a sua própria bebida de café quente feita com café pré-moído.

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa, caso contrário o interior da máquina pode sujar-se ou o funil pode obstruir-se.
- Se utilizar café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.
- Não é possível preparar a bebida Cold Brew utilizando o pré-moído.

1. Coloque 1 chávena\ copo por baixo do dispensador de bebidas (A3);
2. Prima na barra de personalização C8 na base da bebida desejada (fig. 22). No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;
3. Selecione, no canto superior direito, o separador “Pré-moído”;
4. Escolha o tamanho desejado: também é atualizada no topo uma estimativa do tamanho da bebida
5. escolhida. Prima “Iniciar”;
6. Selecione se deseja uma bebida “Ice” (gelo) ou “Extra Ice” (gelo extra) e prima “→”;
7. Com base na seleção, a máquina regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal: deite a quantidade indicada de cubos de gelo no copo (fig. 25) e prima “Preparar”;

8. Levante a tampa (A2) do compartimento de acessórios (fig. 23);
9. Verifique se o funil de café pré-moído (D3) está inserido e certifique-se de que não está entupido; adicione uma colher medidora (D1) rasa de café pré-moído (fig. 24) e prima "Ok";
10. O aparelho procede à tiragem e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, tiragem do café).

Quando a preparação estiver concluída, o aparelho está pronto a ser utilizado. Ao contrário das outras personalizações, a utilização de pré-moído não pode ser guardada, mas deve ser selecionada em cada tiragem.

Nota Importante:

- "Anular": prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- "Parar": prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Americano = café + água quente), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.

4.2.4 Jarro de Cold Brew

Jarro de Cold Brew é uma bebida à base de Cold Brew para um momento refrescante a partilhar. Devido à sua natureza convival, o tamanho não será expresso em medidas (S, M, L, XL) mas em chávenas, e a estimativa do tamanho da bebida continuará a estar disponível no mostrador na caixa de chávenas.

Nota Importante:

Para o Jarro de Cold Brew, recomenda-se não inserir gelo no jarro durante a tiragem e, em vez disso, adicionar 3-4 cubos de gelo nos copos dos comensais no momento de servir.

Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:

1. Para obter um resultado ideal, a máquina sugere que insira o gelo (3-4 cubos) nos copos, antes de servir;
2. Prima "→";
3. Esvazie o depósito de água (A8), enxague e encha-o até ao nível MÁX. com água fresca potável. Encha também o depósito de café em grão (A1);
4. Selecione a intensidade desejada: "Original" ou "Intenso", em seguida, prima "→";
5. Uma vez assegurado de que as quantidades de água e de café são suficientes para a preparação, prima "→";
6. Coloque um recipiente que tenha uma capacidade suficiente e uma altura inferior a 14 cm por baixo do dispensador de bebidas (A3). Prima "Preparar";

-
7. O aparelho procede à preparação com um número de moagens adequado ao número de chávenas a preparar e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).
 8. Concluída a tiragem, se no ponto 1 tiver modificado o número de chávenas a preparar, prima "Sim" para guardar as novas configurações ou "Não" para manter os parâmetros anteriores. Pode também guardá-las na sua Coffee Routine marcando um visto na caixa apropriada.

Todas as informações sobre as Coffee Routine encontra-as no parágrafo "[4.8.5 Coffee Routine](#)". O aparelho está pronto para uma nova utilização.

Nota Importante:

- "Anular" ou "Parar": prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar para a página inicial.
- Para obter um equilíbrio correto entre o gelo e o café, não é possível utilizar a opção Extra shot, que desequilibraria a bebida.

4.3 Bebidas com leite quente

Para a preparação das bebidas quentes com leite deve utilizar o depósito de LatteCrema Hot identificado pela a tampa do depósito (E2) de cor preta.

Nos próximos capítulos, encontrará indicações sobre os tipos de leite a utilizar, como utilizar e limpar o jarro e, tal como para as bebidas de café, como preparar e personalizar as suas bebidas com leite quente. O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas.: prima Hot (B2) para as bebidas quentes e selecione o separador “Leite” na parte superior, conforme visto no parágrafo “3.2.2 Teclas externas”.

Estas são as bebidas quentes com leite que aparecerão no mostrador da sua máquina.

Bebidas	
Caffelatte	Galão
Leite Quente (sem espuma)	Cappuccino
Café au lait	Cappuccino Mix
Café com Leite	Espresso Macchiato
Latte Macchiato	Cappuccino +
Flat White	Leite Quente (com espuma)
Cortado	

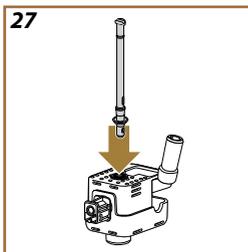
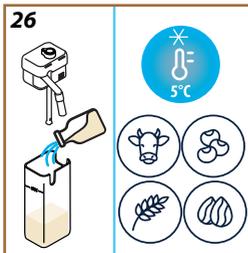
4.3.1 Que leite utilizar no jarro “Latte Crema Hot”?

O depósito LatteCrema Hot foi concebido para aquecer e bater o leite com vários níveis de espuma para preparar qualquer bebida com leite quente na perfeição. O vapor, o ar e o leite são misturados nas proporções ideais para criar uma espuma perfeita, preparada diretamente do jarro para a chávena. O depósito LatteCrema Hot prevê ainda um ciclo de limpeza com vapor e água que permite guardar o leite restante no frigorífico para uma posterior reutilização.

A qualidade da espuma pode variar em função de:

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

	
 Leite de vaca	
✓	Gordo (gordura > 3,5%)
✓	Meio-gordo (gordura entre 1,5 e 1,8%)
✓	Magro (gorduras <0,5%)
Bebidas vegetais	
✓	 Soja
✓	 Amêndoa
✓	 Aveia



4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Hot”

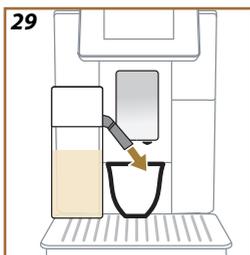
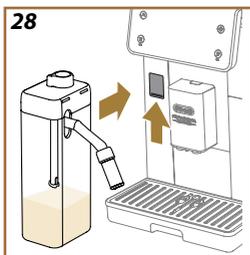
Vejamus neste capítulo como preparar o depósito LatteCrema Hot para a utilização.

Recomendamos sempre que tenha o leite fora do frigorífico durante o menor tempo possível, de modo a mantê-lo a uma temperatura próxima dos 5 °C, tal como explicado no parágrafo “4.3.1 Que leite utilizar no jarro “Latte Crema Hot?””.

1. Levante a tampa (E2) e encha o recipiente de leite (D7) com uma quantidade suficiente de leite, que não exceda o nível MÁX. gravado no recipiente (fig. 26);
2. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite (E6) esteja bem inserido no próprio encaixe previsto no fundo da tampa do depósito de leite (fig. 27). Reinsira a tampa no recipiente de leite;
3. Levante a porta (A5) e engate empurrando o jarro a fundo (D7) até ao conector (fig. 28). A máquina emite um sinal acústico (se a função estiver ativa).

4.3.3 Regulação da espuma do jarro “Latte Crema Hot”

O depósito LatteCrema Hot foi concebido para oferecer 3 níveis de espuma para se adaptar perfeitamente a qualquer bebida que queira.

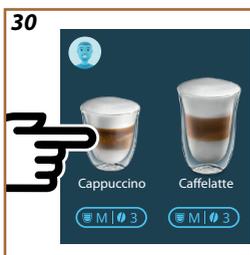


Ao rodar o manípulo de regulação da espuma (E1) seleciona a quantidade de espuma do leite que será tirada durante a preparação das bebidas com leite. Quando selecionar uma bebida, o mostrador sugere a posição na qual deve rodar o manípulo de regulação da espuma.

Posição do manípulo	Aconselhado para...
	Hot
 MÍN Espuma leve	<ul style="list-style-type: none"> • Caffelatte • Leite Quente (sem espuma) • Café au lait • Café com Leite
 MÉD Espuma cremosa	<ul style="list-style-type: none"> • Latte Macchiato • Flat White • Cortado • Galão
 MÁX. Espuma densa	<ul style="list-style-type: none"> • Cappuccino • Cappuccino Mix • Espresso Macchiato • Cappuccino + • Leite Quente (com espuma)

4.3.4 Seleção direta das bebidas com leite quente

1. Siga as indicações referidas no parágrafo “4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Hot””;
2. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do dispensador de bebidas (A3) e sob o dispensador de leite (E3);
3. Regule a extensão do dispensador de leite (E4) em função da sua chávena e abaixe o dispensador de bebidas (A3) de modo a aproximá-lo o mais possível da chávena (fig. 29): assim, obtém-se um creme melhor.
4. Prima diretamente a imagem (C7) na página inicial relativa à bebida desejada (por ex. Cappuccino fig. 30).
5. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma (E1) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se esquentar e procede à preparação.
6. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, tiragem de café, tiragem de leite).
7. Uma vez terminada a preparação, a máquina pede para efetuar a limpeza do depósito (D7) (função Clean) para limpar a tampa do depósito de leite. Siga as indicações referidas no parágrafo dedicado “6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”
8. Se a limpeza não for efetuada, aparece o símbolo  na página inicial para lembrar que é necessário proceder à limpeza do próprio jarro.



Nota Importante:

- Quando tiver terminado todas as tiragens de bebidas com leite quente, lembre-se de efetuar a limpeza do depósito de leite como referido no parágrafo “[6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)” e, se necessário, volte a pôr o depósito com o leite restante no frigorífico ou proceda à limpeza completa, como indicado no parágrafo “[6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite](#)”.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Cappuccino = leite + café), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.
- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir +Extra. Ao atingir a quantidade desejada, premer Stop.

4.3.5 Personalização de bebidas com leite quente

1. Siga as indicações referidas no parágrafo “[4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Hot”](#)”;
2. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do dispensador de bebidas (A3) e sob o dispensador de leite (E3);
3. Prima na barra de personalização C8 na base da bebida desejada (fig. 31). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



À esquerda está o ícone da bebida, uma tecla **i** que, ao premir nela, remete para uma breve descrição da bebida escolhida e, se a bebida for composta por vários ingredientes (por exemplo, café e água), uma barra que indica as suas proporções.

À direita encontra-se o painel para a personalização real e efetiva da bebida. O separador “Café em grão” é destacado no topo se previrmos preparar a bebida utilizando café em grão moído no momento.

Nota Importante:

Se desejar utilizar café pré-moído, encontrará mais informações no parágrafo [“4.3.6 Utilização do pré-moído nas bebidas com leite quente”](#).

Uma primeira caixa relativa à medida/tamanho da bebida permite-lhe escolher entre as medidas (S, M, L, XL) e as funções My (veja o capítulo [“4.8.4 Função “My”](#)) e To Go (veja o capítulo [To Go](#)). Aquando da seleção do tamanho desejado, atualiza-se também no topo uma estimativa do tamanho da bebida escolhida.

Na segunda caixa, pode selecionar o nível de intensidade desejado.

Por fim, a opção “ExtraShot” que prevê a tiragem extra de um Espresso curto para um pouco de energia extra.

4. Regule a extensão do dispensador de leite (E4) em função da sua chávena e abaixe o dispensador de bebidas de modo a aproximá-lo o mais possível da chávena (fig. 29): assim, obtém-se um creme melhor;
5. Uma vez selecionadas as configurações desejadas, pode selecionar “Preparar”;
6. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma (E1) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se esquentar e procede à preparação;
7. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, tiragem de café, tiragem de leite);
8. Uma vez terminada a preparação, a máquina pergunta se quer guardar a nova configuração e, se as Coffee Routine estiverem ativas, pede também a confirmação para guardar as configurações para todas as horas do dia ou apenas para a hora atual (neste caso, prima na hora do dia visualizada e confirme com “Sim”). Todas as informações sobre as Coffee Routine encontra-as no parágrafo [“4.8.5 Coffee Routine”](#).

Nota Importante:

- Quando tiver terminado todas as tiragens de bebidas com leite quente, lembre-se de efetuar a limpeza do depósito de leite como referido no parágrafo [“6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”](#) e, se necessário, volte a pôr o depósito com o leite restante no frigorífico ou proceda à limpeza completa, como indicado no parágrafo [“6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite”](#).

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar para a página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Cappuccino = leite + café), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.
- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir +Extra. Ao atingir a quantidade desejada, premer Stop.
- Para respeitar melhor a tipicidade de algumas bebidas, a opção To Go e a intensidade podem não ser modificáveis.

4.3.6 Utilização do pré-moído nas bebidas com leite quente

Muitas bebidas podem ser preparadas utilizando o café pré-moído. Se esta função estiver disponível para a sua bebida favorita, pode-a verificar pela presença do separador “pré-moído” na página de personalização. Aqui estão os passos para fazer a sua própria bebida de leite quente com café pré-moído.

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa, caso contrário o interior da máquina pode sujar-se ou o funil pode obstruir-se.
- Se utilizar café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.
- Não é possível preparar a bebida Cappuccino+ utilizando o pré-moído.

1. Siga as indicações referidas no parágrafo [“4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Hot”](#);
2. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do dispensador de bebidas (A3) e sob o dispensador de leite (E3);
3. Prima na barra de personalização C8 na base da bebida desejada (fig. 30). No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;
4. Selecione, no canto superior direito, o separador “Pré-moído”;
5. Levante a tampa do compartimento de acessórios (fig. 23).
6. 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. 24). Escolha o tamanho e prima “Preparar”.

-
7. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma (E1) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se esquentar e proceda à preparação;
 8. O aparelho procede à tiragem e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, tiragem do café).

Quando a preparação estiver concluída, o aparelho está pronto a ser utilizado. Ao contrário das outras personalizações, a utilização de pré-moído não pode ser guardada, mas deve ser selecionada em cada tiragem.

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar para a página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Cappuccino = leite + café), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.
- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir +Extra. Ao atingir a quantidade desejada, premer Stop.

4.4 Bebidas com leite frio

Para a realização das bebidas com leite frio, deve utilizar o depósito LatteCrema Cool, identificado pela tampa do depósito (E2) de cor branca.

Se o seu modelo não a incluir, pode consultar o site Delonghi.com para o adquirir.

Nos próximos capítulos, encontrará indicações sobre os tipos de leite a utilizar, como utilizar e limpar o jarro e, tal como para as bebidas de café, como preparar e personalizar as suas bebidas com leite frio. O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas: prima Cold (B3) para as bebidas frias e seleccione o separador “Leite” na parte superior, conforme visto no parágrafo “3.2.2 Teclas externas”.

Estas são as bebidas com leite frio que aparecerão no mostrador da sua máquina.

Bebidas	
Caffelatte	Leite Frio (com espuma)
Latte Macchiato	Flat White
Cappuccino	Cold brew latte
Cappuccino Mix	Cold brew cappuccino

4.4.1 Que leite utilizar no jarro “Latte Crema Cool”?

O depósito LatteCrema Cool foi concebido para bater o leite com vários níveis de espuma para realizar qualquer bebida de leite frio na perfeição. O vapor, o ar e o leite são misturados nas proporções ideais para criar uma espuma perfeita, preparada diretamente do jarro para a chávana. O depósito LatteCrema Cool prevê ainda um ciclo de limpeza com vapor e água que permite guardar o leite restante no frigorífico para uma posterior reutilização. **Se não tiver o depósito LatteCrema Cool, pode comprá-lo no site Delonghi.com**

A qualidade da espuma pode variar em função de:

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

	
Gordo (gordura > 3,5%)	✗
Meio-gordo (gordura entre 1,5 e 1,8%)	✗
Magro (gorduras <0,5%)	✓
 Soja	✓
 Amêndoa	✓
 Aveia	✓

4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Cool”

Vejam os neste capítulo como preparar o depósito LatteCrema Cool para a utilização. Recomendamos sempre que tenha o leite fora do frigorífico durante o menor tempo possível, de modo a mantê-lo a uma temperatura próxima dos 5 °C, tal como explicado no parágrafo “[4.4.1 Que leite utilizar no jarro “Latte Crema Cool”?](#)”.

1. Levante a tampa (E2) e encha o recipiente de leite (D7) com uma quantidade suficiente de leite, que não exceda o nível MÁX. gravado no recipiente (fig. 26);
2. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite (E6) esteja bem inserido no próprio encaixe previsto no fundo da tampa do depósito de leite (fig. 27). Reinsira a tampa no recipiente de leite;
3. Levante a porta (A5) e engatar empurrando o jarro até ao fundo (D7) ao conector (fig. 28). A máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa);
4. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do dispensador de bebidas (A3) e sob o dispensador de leite (E3);
5. Selecionar a bebida desejada.

Nota Importante:

Se o modo “Poupança de energia” estiver ativado (veja o respetivo parágrafo), a tiragem da bebida pode requerer alguns segundos de espera.

4.4.3 Regulação da espuma do jarro “Latte Crema Cool”

O depósito LatteCrema Cool foi pensado para oferecer 3 níveis de espuma para se adaptar perfeitamente a qualquer bebida que queira.

Ao rodar o manípulo de regulação da espuma (E1) seleciona a quantidade de espuma do leite que será tirada durante a preparação das bebidas com leite. Quando selecionar uma bebida, o mostrador sugere a posição na qual deve rodar o manípulo de regulação da espuma.

Posição do manípulo	Aconselhado para...
	Cold
 MÍN Espuma leve	<ul style="list-style-type: none">• Caffe latte
 MÉD espuma cremosa	<ul style="list-style-type: none">• Latte Macchiato• Flat White• Cold brew latte
 MÁX. espuma densa	<ul style="list-style-type: none">• Cappuccino• Cappuccino Mix• Leite Frio (com espuma)• Cold brew cappuccino

4.4.4 Seleção direta das bebidas com leite frio

1. Siga as indicações referidas no parágrafo “4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Cool””;
2. Prima diretamente a imagem C7 na página inicial da bebida desejada (por ex., Cold Cappuccino);
3. Seleccione o quão fria deseja a sua bebida entre Ice (gelo) e Extra ice (gelo extra) e prima “>”;
4. Com base na seleção, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo com que deve encher o seu copo;
5. Despeje a quantidade de gelo indicada no copo e coloque-o sob o dispensador de bebidas (A3) e sob o dispensador de leite (E3) da jarra LatteCrema Cool, depois prima “Preparar”;
6. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma (E1) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se esquenta e procede à preparação;

Nota Importante:

Se o modo “Poupança de energia” estiver ativado (veja o respetivo parágrafo), a tiragem da bebida pode requerer alguns segundos de espera.

7. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, tiragem de café, tiragem de leite);
8. Uma vez terminada a preparação, a máquina está pronta para uma nova utilização.
9. Se a limpeza não for efetuada na página inicial aparece o símbolo  para lembrar que é necessário proceder à limpeza do próprio jarro. Mais pormenores no parágrafo ["3.2.1 Introdução à página inicial"](#), ["3.2.1.3 Configurações, notificações e luzes-piloto de funcionamento"](#).

Nota Importante:

Quando tiver terminado todas as tiragens de bebidas com leite frio, lembre-se de efetuar a limpeza do depósito de leite como referido no parágrafo ["6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização"](#) e, se necessário, volte a pôr o depósito com o leite restante no frigorífico ou proceda à limpeza completa, como indicado no parágrafo ["6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite"](#).

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar para a página inicial.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Cappuccino = leite + café), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.

4.4.5 Personalização das bebidas com leite frio

1. Siga as indicações referidas no parágrafo ["4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Cool”"](#).

Prima na barra de personalização [C8](#) na base da bebida desejada (fig. 32). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



À esquerda está o ícone da bebida, uma tecla **i** que, ao premir nela, remete para uma breve descrição da bebida escolhida e, se a bebida for composta por vários ingredientes (por ex., café e leite), uma barra que indica as suas proporções.

À direita encontra-se o painel para a personalização real e efetiva da bebida. O separador “Café em grão” é destacado no topo se previrmos preparar a bebida utilizando café em grão moído no momento.

Nota Importante:

Se desejar utilizar café pré-moído, encontrará mais informações no parágrafo [“4.4.6 Utilização do café pré-moído nas bebidas com leite frio”](#).

Uma primeira caixa relativa à medida/tamanho da bebida permite-lhe escolher entre as medidas (S, M, L, XL) e a função To Go (veja o capítulo [To Go](#)). Aquando da seleção do tamanho desejado, atualiza-se também no topo uma estimativa da quantidade da bebida escolhida.

Nota Importante:

Para obter o equilíbrio correto entre o gelo e o café, não é possível modificar a intensidade ou utilizar a opção [“4.8.1 Extra shot”](#) que desequilibraria a bebida.

2. Uma vez selecionadas as configurações desejadas, prima “Iniciar”;
3. Selecione o quão fria deseja a sua bebida entre Ice (gelo) e Extra ice (gelo extra) ou, no caso das bebidas Cold Brew, se a quer com a intensidade “Original” ou “Intense” e prima “→”;
4. Com base na seleção, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo com que deve encher o seu copo;
5. Deite a quantidade de gelo indicada no copo e coloque-o sob os bicos do dispensador de bebidas [A3](#) e debaixo do dispensador de leite ([E3](#)) o depósito LatteCrema Cool, em seguida, prima “Preparar”;
6. Regule o nível de espuma rodando o manipulador de regulação da espuma ([E1](#)) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se esquentar e procede à preparação;
7. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, tiragem de café, tiragem de leite);
8. Uma vez terminada a preparação, a máquina pergunta se quer guardar a nova configuração e, se as Coffee Routine estiverem ativas, pede também a confirmação para guardar as configurações para todas as horas do dia ou apenas para a hora atual (neste caso, prima na hora do dia visualizada e confirme com “Sim”). Todas as informações sobre as Coffee Routine encontra-as no capítulo [“4.8.5 Coffee Routine”](#).

Nota Importante:

A máquina, com base na sua escolha entre “Ice” e “Extra Ice” ou entre “Original” e “Intense”, regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal.

Nota Importante:

Quando tiver terminado todas as tiragens de bebidas com leite frio, lembre-se de efetuar a limpeza do depósito de leite como referido no parágrafo “[6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)” e, se necessário, volte a pôr o depósito com o leite restante no frigorífico ou proceda à limpeza completa, como indicado no parágrafo “[6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite](#)”.

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Cappuccino = leite + café), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.

4.4.6 Utilização do café pré-moído nas bebidas com leite frio

Muitas bebidas podem ser preparadas utilizando o café pré-moído. Se esta função estiver disponível para a sua bebida favorita, pode-a verificar pela presença do separador “pré-moído” na página de personalização. Seguidamente encontra os passos para obter a sua própria bebida com leite frio feita com café pré-moído.

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa, caso contrário o interior da máquina pode sujar-se ou o funil pode obstruir-se.
- Se utilizar café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.
- Não é possível preparar as bebidas Cold Brew Latte e Cold Brew Cappuccino utilizando o pré-moído.



1. Siga as indicações referidas no parágrafo “[4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Cool”](#)”.
2. Prima na barra de personalização **C8** na base da bebida desejada (por ex., Capuccino mix, fig. 33). No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;

3. Selecione, no canto superior direito, o separador “Pré-moído”;
4. Escolha o tamanho desejado: também é atualizada no topo uma estimativa do tamanho da bebida escolhida. Prima “Iniciar”;
5. Selecione se deseja uma bebida “Ice” (gelo) ou “Extra Ice”, (gelo extra) e prima “→”;
6. A máquina, com base na seleção, regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para obter um resultado ótimo: Deite a quantidade de gelo indicada no copo e coloque-o sob os bicos do dispensador de bebidas (A3) e debaixo do dispensador de leite (E3) o depósito LatteCrema Cool, em seguida, prima “Preparar”;
7. Levante a tampa (A2) do compartimento de acessórios (fig. 23);
8. Verifique se o funil de café pré-moído (D3) está inserido e certifique-se de que não está entupido; adicione uma colher medidora (D1) rasa de café pré-moído (fig. 24) e prima “Ok”;
9. O aparelho procede à tiragem e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, tiragem do café e tiragem do leite).

Quando a preparação estiver concluída, o aparelho está pronto a ser utilizado. Ao contrário das outras personalizações, a utilização de pré-moído não pode ser guardada, mas deve ser selecionada em cada tiragem.

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Parar”: prima, no caso de bebidas com vários ingredientes (por exemplo, Cappuccino = leite + café), se desejar interromper a tiragem do ingrediente atual e passar à tiragem do ingrediente seguinte.

4.5 Extração de água quente

1. Coloque uma chávena sob o dispensador de bebidas A3 (fig. 20).
2. Na página inicial (C):
 - prima diretamente a imagem C7 correspondente à água quente: a tiragem inicia;
 - prima a barra de personalização C8 na base da imagem e escolha o tamanho a dispensar, depois prima “Preparar”: a tiragem inicia;
3. A tiragem interrompe-se automaticamente.

Nota Importante:

- Para interromper manualmente a tiragem, prima “Stop” ou “Anular”.
- Assim que a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade, basta premir +Extra. Quando a quantidade desejada for atingida, prima Parar ou Anular.
- A função de água quente também pode ser utilizada para rescaldar a chávena e saborear uma bebida ainda mais quente: basta encher a sua chávena com um pouco de água quente, que depois deitará fora antes de preparar a sua bebida quente.

4.6 Função chá

A função de chá quente permite seleccionar 4 temperaturas diferentes em função do tipo de chá ou de infusões utilizado.

1. Coloque uma chávena sob o dispensador de bebidas [A3](#) (fig. [20](#)).
2. Na página inicial (C):
 - prima diretamente a imagem [C7](#) correspondente à função de chá: a tiragem inicia;
 - prima a barra de personalização [C8](#) na base da imagem, escolha o tamanho a preparar e o tipo de chá desejado (a máquina seleccionará de seguida a temperatura correta conforme referido na tabela seguinte) de seguida prima “Preparar”: a tiragem inicia;
 - A tiragem interrompe-se automaticamente.

O aparelho está pronto para um novo uso.

Chá e infusões	
Ao seleccionar o tipo de chá que lhe interessa, a máquina regula a temperatura ideal. Encontre nesta tabela os tempos de infusão recomendados.	
	Chá branco 1-3 minutos de tempo de infusão
	Chá Verde 1-2 minutos de tempo de infusão
	Chá Oolong Tempo de infusão de 30 segundos a 1 minuto
	Chá Preto 1-5 minutos de tempo de infusão
A nossa função Chá preparará uma chávena de chá à temperatura perfeita, tirando a quantidade de água que preferir.	

Nota Importante:

- Para interromper manualmente a tiragem, prima “Stop” ou “Anular”.
- Assim que a tiragem terminar, se desejar aumentar a quantidade, prima “+Extra”. Quando a quantidade desejada for atingida, prima “Parar” ou “Anular”.

4.7 Conselhos para o café Perfeito

1. Se o café sair a gotas, ou com pouco corpo e creme, consulte o tutorial sobre a regulação da moagem (veja o parágrafo “[5.13 Configurações do moinho](#)”) e o capítulo “FAQ”;
2. Se o café estiver demasiado quente ou frio, ajuste a configuração da temperatura do café (veja o parágrafo “[5.12 Temperatura do café](#)” no menu de configurações) e o capítulo “FAQ”;
3. Se quiser um café mais quente recomendamos que:
 - efetue um enxaguamento antes de preparar o café (veja o parágrafo “[5.5 Enxaguamento](#)” no menu de configurações );
 - escale as chávenas com água quente (utilize a função de água quente, veja o parágrafo “[4.5 Extração de água quente](#)”);
 - aumente a configuração da temperatura do café (veja o parágrafo “[5.12 Temperatura do café](#)” no menu de configurações .
4. Se desejar um café mais frio:
 - esvazie o depósito de água e encha-o com água fresca;
 - Refresque a chávena/copo com água fresca ou com gelo a remove antes da tiragem;
 - se for adequado para suportar picos de temperatura, coloque a chávena/copo no frigorífico durante alguns minutos antes de preparar a bebida desejada.

4.8 Funcionalidades adicionais

4.8.1 Extra shot

Para uma carga a mais, adicione um Espresso curto (30 ml) às seguintes bebidas:

Quentes	
Espresso	Cappuccino Mix
Espresso Lungo	Cortado
Filter style	Flat White
Café	Doppio+
Americano	Long Black
Cappuccino	Verlängerter
Cappuccino+	Café com Leite
Latte Macchiato	Café au lait
Espresso Macchiato	Galão
Caffelatte	

Proceda da seguinte maneira:

1. Prima nas personalizações [C8](#) na base da bebida desejada (por ex. Americano, fig. [21](#)). No mostrador, aparecem os parâmetros que pode personalizar a seu gosto:
2. Prima “Extra shot”, depois “Ok”.
3. Selecione o tamanho e a intensidade desejados. A ativação da funcionalidade será visível tanto pelo facto de EXTRA SHOT estar realçado como pela estimativa do tamanho modificado. Prima “Preparar”.
4. Confirme premindo “Ok”. (Ao marcar um visto na caixa, a mensagem já não será mais visualizada).
5. O aparelho procede à tiragem e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual.
6. Assim que a tiragem terminar, prima “Sim” para guardar as novas configurações ou “Não” 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.

O aparelho está pronto para um novo uso.

Nota importante:

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Esta função não está disponível com café pré-moído.
- As personalizações podem ser guardadas para todas as horas do dia ou para a hora atual, se as Coffee Routine estiverem ativadas. Veja o parágrafo “[4.8.5 Coffee Routine](#)”.

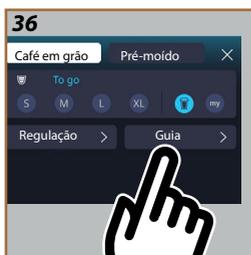
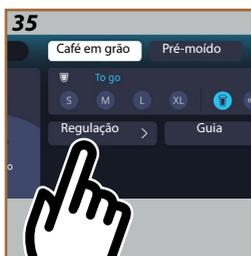
4.8.2 To go

“To Go” é uma função adequada para quem quer criar uma bebida personalizada para levar consigo. Procure no site delonghi.com a travel mug (caneca de viagem) recomendada para a sua máquina:

	Travel mug (não incluída) (capacidade 235 ml)
	Tipo: DLSC074
	EAN:8004399024465

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

	Quentes	Frias
Café	✗	✓
Americano	✓	✓
Cappuccino	✓	--
Latte Macchiato	✓	--
Caffelatte	✓	--
Cappuccino Mix	✓	--
Flat White	✓	--
Leite	✓	--
Cold Brew	--	✓
Cold Brew Cappuccino	--	✓
Cold Brew Latte	--	✓



Proceda da seguinte maneira:

1. Coloque a caneca sob o dispensador de bebidas (A3);
2. Se quiser preparar uma bebida com leite, siga as indicações referidas nos parágrafos “4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Hot”” e “4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “Latte Crema Cool””;
3. Prima na barra de personalização na base da bebida desejada (por ex., Americano, fig. 21). No mostrador, aparecem os parâmetros que pode personalizar a seu gosto e as funções que pode selecionar;

-
4. Selecione, na caixa superior , o tamanho "To Go"  (fig. 34); No mostrador, aparecem as caixas "Regulação" e "Guia To Go";
 5. Ao premir a caixa "Regulação" (fig. 35) acede a uma página a partir da qual pode corrigir o tamanho da bebida ($\pm 12\%$ para cada nível), mesmo antes de prepará-la, em função da travel mug utilizada. Se a partir desta página modificar o tamanho, ao premir "Guardar", a nova quantidade da bebida "To Go" é guardada e automaticamente configurada para a próxima preparação;
 6. Ao premir a caixa "Guia To Go" (fig. 36) visualizam-se as informações sobre a quantidade e, conseqüentemente, a medida correta da travel mug a utilizar;
 - 7a. Para as bebidas quentes: prima "Preparar";
 - 7b. Para bebidas frias: prima "Iniciar" e siga as indicações referidas no mostrador;
 7. A máquina procede à preparação da bebida e interrompe-se automaticamente;
 8. Na primeira vez, para cada bebida To Go e para cada perfil em uso, aparece a função de "regulação" no final da preparação de modo a corrigir a quantidade, em função da caneca que se está a utilizar;
 9. Se a quantidade da bebida estiver bem, basta premir "Ok"; caso contrário, indique se as próximas bebidas devem ser de tamanho maior (deslocando-se para +) ou de tamanho menor (deslocando-se para -) e prima "Regulação" para guardar;

Atenção

Ao utilizar "Regulação", a quantidade indicada na caixa superior da página de personalização pode não estar correta.

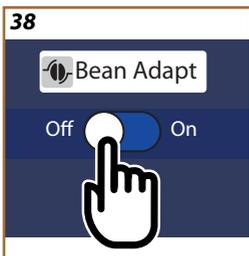
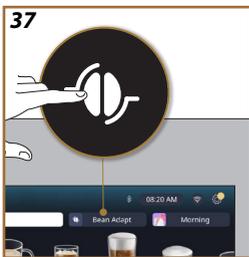
10. Para sair da função de "regulação", prima em "X".

Nota Importante:

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

Atenção

- Recomenda-se a utilização da travel mug durante um período máximo de 2 horas: decorrido este período, esvazie e proceda à limpeza conforme indicado no parágrafo seguinte.
- Antes de enroscar a tampa da travel mug, abra a tampa de fecho para libertar a pressão;
- No final da preparação de bebidas com leite, limpe o depósito de leite como indicado em "[Notas gerais após a preparação das bebidas de leite](#)".
- Para mais informações, consulte o folheto incluído com a travel mug.



4.8.3 Tecnologia de adaptação do grão

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. Pode premir a inscrição Bean Adapt  (C) na página inicial (fig. 37);
2. Ativar o Bean Adapt premindo o botão (fig. 38);

Nota Importante:

A máquina lembra que, para poder continuar, deve ter preparado pelo menos 3 chávinas de café com a mesma variedade de café e o moinho na mesma posição. Se estas preparações ainda não tiverem sido efetuadas, prima "OK", depois "X" e, por fim, "Sim" para sair, sem guardar, e poder assim proceder à preparação das 3 chávinas de café necessárias.

3. Seleccione 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. Premir "→";
4. Seleccione o grau de torrefação premindo na gradação de cor que mais se aproxima da cor do café em grão (fig. 39). Prima  para obter mais informações. Premir "→";

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

5. Prima "Preparar" para preparar um Espresso. Após a tiragem, prima "→";
6. A máquina dispõe agora de todos os dados necessários para poder definir os parâmetros ideais (em alguns casos, pode também pedir uma avaliação do café acabado de fazer), que serão primeiro visualizados e depois configurados na máquina. Em cada ecrã, prima "→" para passar ao parâmetro seguinte:
 - Temperatura do café;
 - Intensidade;
 - Posição do moinho.
7. Prima  no nome do café em grão: aparece o teclado para personalizar o nome. Prima "Feito" para confirmá-lo;
8. Prima "→": a máquina memoriza as configurações e o nome é visualizado em vez do logótipo .

Nota Importante:

- A Bean Adapt Technology só será visível como uma configuração de intensidade na bebida Espresso, mas também melhorará a extração de todas as outras bebidas à base de café.
- Pode guardar até 6 perfis de café em grão diferentes. Cada vez que mudar o café em grão utilizado na sua máquina, bastará premir a inscrição Bean Adapt (C) na página inicial e selecionar o café em grão utilizado.

4.8.4 Função “My”

A função “My” permite-lhe escolher a quantidade de cada ingrediente utilizado para preparar a bebida quente que deseja. A função “My” é diferente da seleção da quantidade vista nas secções de personalização das bebidas, pois permite-lhe adaptá-la exatamente à sua chávena.

O seu funcionamento é muito simples e intuitivo: uma vez iniciada a sua bebida, deverá apenas parar a sua tiragem quando desejar e essa quantidade será guardada como quantidade “My” no perfil ativo.

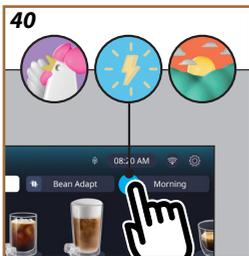
Seguem-se instruções passo a passo sobre como guardar a configuração “My” para uma bebida com dois ingredientes (por exemplo, Cappuccino = leite + café). O mesmo processo pode ser seguido para uma bebida de um único ingrediente.

1. Verifique se o perfil para o qual quer personalizar a bebida está selecionado;
2. Prima na barra de personalização C8 na base da bebida desejada (por exemplo, fazer com cappuccino fig. 31);
3. Prima (my);
4. Prima “Iniciar”;
5. No caso das preparações à base de café, selecione a intensidade ou, no caso da função de chá, selecione a temperatura: prima “→”;
6. Coloque a chávena pré-escolhido sob o dispensador de bebidas (A3) e prima “Preparar”;
7. A máquina inicia a preparar o primeiro ingrediente. No mostrador aparecerá uma barra que representa o intervalo que vai de 1 ao máximo programável para esse ingrediente na bebida selecionada.
8. Após alguns segundos de tiragem, aparecerá em baixo a tecla “Parar”; a partir deste momento, pode premi-lo para interromper a tiragem do ingrediente. Quando premir Parar, se a bebida tiver apenas um ingrediente, a quantidade que obteve na sua chávena será guardada e poderá reencontrá-la em qualquer momento como quantidade “My”.

-
9. Se a bebida incluir um segundo ingrediente, aparecerá uma nova animação com uma barra de progresso semelhante à recém-vista, e deverá simplesmente repetir a operação para este segundo ingrediente. Uma vez terminado este segundo ciclo, a quantidade “My” será guardada.
 10. Se as Coffee Routine estiverem ativas, conforme visto no capítulo “Coffee Routine”, a máquina perguntará se deve guardar a configuração para uma hora específica ou para todas as horas do dia.

Nota Importante:

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- No caso da personalização do Espresso, a personalização de uma bebida individual personaliza também automaticamente a respectiva bebida dupla.
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo “X”: os valores não serão guardados.
- “My” é, para todos os efeitos, um dos tamanhos/quantidades que pode selecionar para a sua bebida, o que significa que, a qualquer momento, pode selecionar um dos outros tamanhos ou voltar ao “My”, tendo a certeza de que é o mesmo que foi guardado com o processo recém-descrito. Se quiser reprogramar a quantidade “My”, basta premir a inscrição “Redefinir”  que aparece quando a opção “My” é selecionada. Concluída a redefinição, pode reconfigurá-la percorrendo de novo o processo acima ilustrado.
- Para reprogramar a bebida My, é necessário repô-la nos valores de fábrica: prima na barra de personalização  da bebida e assegure-se de que a função está habilitada. Prima a inscrição “Redefinir”  para repor a bebida nos valores de fábrica. Proceda em seguida reprogramando a bebida.



4.8.5 Coffee Routine

Com esta função, a máquina lembrar-se-á de como prefere o seu café ao longo do dia e atualizará a lista das bebidas para que combine com os seus hábitos.

Com a função ativa, cada vez que modificar as configurações (tamanho, intensidade etc.) de uma qualquer bebida, a máquina dá-lhe a possibilidade de guardar as novas configurações, para esse período específico do dia, marcando com um visto a caixa dedicada e confirmando de seguida com “Sim”. Se ao invés quiser guardar as novas configurações para todo o dia, bastará premir “Sim” na página dedicada.

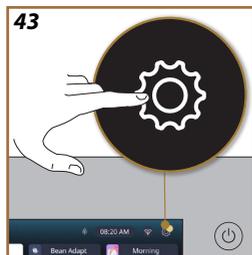
Nota Importante:

Pode saber se a funcionalidade está ativa olhando para a sua página inicial: se no separador à direita estiver referida a inscrição “Coffee Routine”, significa que está desativada e que pode habilitá-la premindo nela.

Se ao invés estiver presente um dos 3 logótipos no separador da direita (fig. 40) significa que as Coffee Routine estão ativas. Certifique-se de que o relógio está correto ou modifique a hora seguindo as instruções que encontra no parágrafo “3.2.1.4 Horário”. Para desabilitar esta função:

- prima na página inicial o símbolo relativo à hora atual do dia (fig. 40);
- prima o cursor (fig. 41) e confirme a desabilitação da função premindo “Sim”;
- prima a lista desejada para a manter como predefinida e confirme com “OK”.

No lugar do símbolo da Coffee Routine do momento, na página inicial aparece o símbolo  a indicar que a função foi desabilitada corretamente (fig. 42).



5 CONFIGURAÇÕES

5.1 Como navegar pelas configurações

1. Prima a tecla  (C6) (fig. 43).

As configurações estão divididas em quatro tópicos:

<ul style="list-style-type: none"> • Manutenção <ul style="list-style-type: none"> 5.2 Decalcificação 5.3 Filtro de água 5.4 Limpeza de máquina 5.5 Enxaguamento 5.6 Limpeza do depósito 5.7 Esvaziar o circuito 	<ul style="list-style-type: none"> • Configurações gerais <ul style="list-style-type: none"> 5.8 Desligamento automático 5.9 Sinal sonoro 5.10 Poupança de energia 5.11 Idiomas 5.12 Temperatura do café 5.13 Configurações do moinho 5.14 Dureza da água 5.15 Valores de fábrica
<ul style="list-style-type: none"> • Conselhos e guias <ul style="list-style-type: none"> 5.16 Suporte (código QR) 5.17 Sugestões depósito 5.18 Receitas criativas 	<ul style="list-style-type: none"> • Informações sobre a máquina <ul style="list-style-type: none"> 5.19 Estatísticas 5.20 Mais informações

2. Seleccione o tópico e percorra os respetivos submenus no ecrã até seleccionar o desejado.
3. Prima “X” para voltar atrás e para ir para a página inicial.

5.2 Decalcificação

1. Prima a tecla  (C6).
2. Prima “Descalcificação”.

No mostrador, é visualizada uma barra de progresso que indica quando será necessária a decalcificação .

3. Se desejar proceder à decalcificação, prima “Ler mais”, “Sim” e siga o procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no parágrafo “6.6.3 Decalcificação”.
4. Caso contrário, prima “X” para voltar atrás e ir para a página inicial.

5.3 Filtro de água

Para manter a boa utilização da máquina ao longo do tempo, recomendamos a utilização do filtro amaciador De’Longhi (D8).

Para informações adicionais, visite www.delonghi.com.

WATERFILTER  EAN: 8004399327252

1. Prima a tecla  (C6).
2. Prima “Filtro de água”. No mostrador, é visualizada uma barra de progresso indica o tempo que falta para substituir/remover o filtro de água.

3. Prima “Iniciar” e siga o procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no parágrafo “[2.4 Instalação do filtro de água](#)”.
4. Caso contrário, prima “X” para voltar atrás e ir para a página inicial.

5.4 Limpeza de máquina

Se desejar efetuar uma limpeza profunda dos bicos do dispensador de bebidas ([A22](#) e [A23](#)) e do infusor removível ([A19](#)) antes que a máquina o solicite proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla  ([C6](#)).
2. Prima “Limpeza de máquina”.
3. Prima “Iniciar” e aguarde que a máquina complete a fase de preparação da limpeza, depois siga o procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no capítulo “[6.6 Limpeza profunda da máquina](#)”.
4. Caso contrário, prima “X” para voltar atrás e ir para a página inicial.

5.5 Enxaguamento

Com esta função, pode fazer sair água quente pelo dispensador de bebidas ([A3](#)) de modo a aquecer e enxaguar o circuito interno. Recomendamos, no caso de períodos sem utilização superiores a 3-4 dias, que o efetue 2-3 vezes antes da utilização.

Para lançar esta função, proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla  ([C6](#)).
2. Prima “Enxaguamento”.

Se desejar proceder ao enxaguamento:

3. Coloque sob o dispensador de bebidas ([A3](#)) um recipiente com uma capacidade mínima de 0,2 L (fig. 8).
4. Prima “Sim”: após alguns segundos, sai água quente do dispensador de bebidas ([A3](#)) que limpa e aquece o circuito interno da máquina.
5. Para interromper o enxaguamento, prima “Parar” ou aguarde a interrupção automática.
6. A máquina está pronta para a utilização.

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 depósito de borras de café ([A12](#)).

5.6 Limpeza do depósito

Nesta secção, encontra todas as indicações para garantir a eficiência do depósito de leite no tempo (o procedimento alargado encontra-se no capítulo “[6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite](#)”).

-
1. Prima a tecla  (C6).
 2. Prima “Limpeza do depósito”.
 3. Prima “Iniciar” e siga o procedimento guiado utilizando as setas de navegação “←” ou “→”. No final do procedimento, confirme que efetuou a limpeza premindo “Feito” para voltar à página inicial.
 4. Prima “X” em qualquer altura para sair e voltar à página inicial.

5.7 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.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Prima “Esvaziar o circuito”.
3. Prima “Sim”.
4. Retire a bandeja recolhe-gotas (A6) (fig. 18), esvazie e limpe a própria bandeja e o depósito de borras de café (A11). Reinsira tudo.
5. Prima “→”. Coloque um recipiente com capacidade mínima de 0,2 L sob o dispensador de bebidas (A3) e sob o dispensador de água para a manutenção e limpeza (D2) (fig. 8).
6. Prima “Sim” a máquina efetua um enxaguamento com água quente a partir do dispensador de bebidas (A3).
7. Uma vez terminado o enxaguamento, retire o depósito de água (A8) e esvazie-o. Prima “→”.
8. Se estiver inserido, extraia o filtro (D8) do depósito de água e prima a seta de navegação “→”.
9. Reinsira o depósito (vazio) e prima “→”.
10. Prima “Sim” e aguarde que a máquina proceda ao esvaziamento; (Atenção: sai água quente pelos bicos). À medida que o circuito se esvazia, a máquina pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
11. No fim do esvaziamento, retire, esvazie e reinsira a bandeja recolhe-gotas e, em seguida, prima “→” e “Ok” e a máquina desliga-se (standby).
12. Desconecte a máquina da rede elétrica.
13. Na próxima ligação do aparelho, proceda de acordo com as instruções no parágrafo “2 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA”.

5.8 Desligamento automático

É possível configurar o desligamento automático para que o aparelho se desligue após um período de inatividade.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Configurações gerais” no ecrã.
3. Prima “Desligamento automático”.

4. No mostrador, é visualizado o tempo de desligamento automático atualmente selecionado e as outras opções selecionáveis.
5. Selecione o tempo de desligamento automático desejado e prima "OK" para guardar.
6. Prima "X" para voltar à página inicial.

Nota Importante:

A máquina está configurada com um tempo de desligamento automático baixo para reduzir o consumo de energia. A seleção de um tempo de desligamento automático mais alto implica um aumento do consumo de energia da máquina.

5.9 Sinal sonoro

Quando está ativo, a máquina emite um aviso sonoro em cada operação. Neste item, pode ativar ou desativar o aviso sonoro.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione "Configurações gerais" no ecrã.
3. Prima "Sinal sonoro".
4. Prima "Off" para desativar ou "On" para ativar.
5. Prima "X" para guardar e voltar atrás à página inicial.

5.10 Poupança de energia

Quando a função está ativa, garante um menor consumo energético, de acordo com a regulamentação europeia. Neste item, pode ativar ou desativar a poupança de energia.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione "Configurações gerais" no ecrã.
3. Prima "Poupança de energia".
4. Prima "Off" para desativar ou "On" para ativar.
5. Prima "X" para guardar e voltar atrás à página inicial.

Nota Importante:

Se o modo "Poupança de energia" estiver ativado, a tiragem do primeiro café pode requerer mais alguns segundos de espera.

Nota Importante:

Quando o símbolo  aparecer no mostrador assinala que a função está ativa.

5.11 Idiomas

Se desejar modificar ao idioma configurado, proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione "Configurações gerais" no ecrã.
3. Prima "Idiomas".
4. Selecione "Configurar" e escolha o idioma desejado, que é automaticamente selecionado.

5. Prima “X” para guardar o novo idioma e voltar à página inicial.

5.12 Temperatura do café

A temperatura é um dos principais fatores que determinam uma boa extração do café. Quanto menos torrado for o café, mais alta é a temperatura que pode suportar e vice-versa. Recomendamos a utilização da função Bean Adapt  para configurar a temperatura ideal para o café em grão utilizado.

Atenção: se o que procura é um aumento da temperatura da sua bebida, recomendamos-lhe que pré-esquente a chávena enchendo-a com um pouco de água quente, que depois deitará fora antes de preparar a sua bebida de café. Se, por outro lado, estiver à procura de uma forma de degustar uma bebida mais fria, utilize água fria ou gelo para baixar a temperatura da sua chávena e, em seguida, prepare a sua bebida.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Configurações gerais” no ecrã.
3. Prima “Temperatura do café”.
4. Configure a temperatura desejada.
5. Prima “X” para guardar a nova temperatura e voltar à página inicial.

5.13 Configurações do moinho

A regulação do moinho e, por conseguinte, do tamanho do pó de café, é um dos fatores cruciais para uma extração correta. Recomendamos-lhe utilizar a função Bean Adapt, que se ocupará de configurar o seu café em grão no nível ideal.

Caso não queira ativar o Bean Adapt , neste capítulo, explicamos-lhe como modificar o nível de moagem e fornecemos-lhe algumas sugestões para o configurar corretamente.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Configurações gerais” no ecrã.
3. Percorra os itens e selecione “Configurações do moinho”.
4. Prima “Configurar” para aceder à página de regulação do nível de moagem.
5. Prima “Mais info p/ regular o moinho” se necessitar de uma explicação mais detalhada sobre como regular o nível do moagem: prima as setas de navegação para passar de uma página a outra, depois prima “X” para voltar à página de regulação.
6. Escolha entre os níveis de moagem disponíveis (identificados com fundo cinzento). Pode configurar um nível de cada vez.



7. Se a função Bean Adapt estiver ativa, o mostrador visualiza  na correspondência do nível configurado para o perfil de café em grão atualmente em uso.

8. Para voltar às configurações de fábrica, prima redefinir .
9. Prima "X" para voltar ao menu "Definições moinho".
10. 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 5 cafés seguindo o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- Se a função Bean Adapt estiver ativa, a modificação do nível de moagem desativará a função.

5.14 Dureza da água

A máquina requer a descalcificação após um período de funcionamento predeterminado, que depende da dureza da água. Querendo, é possível programar a máquina com base na dureza real da água em serviço nas várias regiões, configurando a frequência correta de descalcificação.

Guia para a dureza da água

Para obter informações sobre os níveis de dureza da água, consulte a tabela abaixo

	°dH	°e	°f	
Nível 1	0-7	0-8.75	0-12.6	
Nível 2	8-14	8.76-17.5	12.7-25.2	
Nível 3	15-21	17.6-26.25	25.3-37.8	
Nível 4	>21	>26.25	>37.8	

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione "Configurações gerais" no ecrã.
3. Percorra pelos itens e selecione "Dureza da água"
4. Prima "Configurar" e, em seguida, verifique a dureza da água, conforme indicado no parágrafo "[2.2 Verifique a dureza da água](#)".
5. Prima no nível (1, 2, 3 ou 4 com base no valor medido da dureza da água e na tabela acima) para selecionar a nova configuração
6. Prima "X" várias vezes para guardar primeiro o novo nível e depois voltar à página inicial.

Nota Importante:

Pode efetuar o teste de dureza da água com qualquer tipo de tira-teste que encontre no mercado. Uma vez medido o grau de dureza da sua água, siga a tabela (veja acima) e selecione a tecla “Saiba mais sobre a dureza da água”.

5.15 Valores de fábrica

Com esta função, restauram-se todas as definições 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).

1. Prima a tecla  (C6).
 2. Selecione “Configurações gerais” no ecrã.
 3. Percorra os itens e selecione “Valores de fábrica”
 4. Pode selecionar o que quer redefinir: “Máquina” ou “Perfil único”.
- **Máquina:** Prima “Iniciar” e “Sim” e aguarde que a máquina se redefina. Prima “X” várias vezes para voltar à página inicial.

Nota Importante:

Uma vez restaurada a máquina (não o perfil individual) nos valores de fábrica, o aparelho repropõe as operações do primeiro arranque a partir do parágrafo “[2.5 Introdução às funcionalidades da máquina](#)”.

- **Perfil único:** Prima “Iniciar” e selecione o perfil a redefinir. Prima “Sim” e aguarde que a máquina redefina o perfil. Prima “X” várias vezes para voltar à página inicial.

5.16 Suporte (código QR)

Para este item estará sempre disponível um código QR, que o levará de volta a este manual de instruções e a outros conteúdos relevantes para si e para a sua máquina.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Conselhos e guias” no ecrã.
3. Prima “Suporte” enquadre o código QR com o seu smartphone.
4. Prima “X” para voltar à página inicial.

5.17 Sugestões depósito

Neste item, pode encontrar alguns conselhos sobre os tipos de leite a utilizar para criar uma espuma perfeita seja quente ou fria.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Conselhos e guias” no ecrã.
3. Prima “Sugestões de espuma”.
4. Selecione “Conselhos de jarro quente ou frio” (veja o parágrafo “Que leite utilizar”).
5. Prima “X” várias vezes para voltar à página inicial.

5.18 Receitas criativas

Digitalize o código QR para descobrir todas as receitas criativas. As receitas criativas são as que passo a passo lhe permitem criar bebidas ou cocktails que misturam ingredientes como xaropes, licores e fruta com as bebidas que a sua máquina pode preparar.

Graças à App My Coffee Lounge, pode aceder a qualquer momento a mais de 150 receitas criativas à base de café Espresso, Cold brew, Cappuccino, Latte macchiato etc.

Nesta secção pode encontrar a todo o momento o código QR que lhe permite descarregar a aplicação e descobrir todas as receitas que pensamos para si.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Conselhos e guias” no ecrã.
3. Prima “Receitas criativas” e enquadre o código QR com o seu smartphone.
4. Prima “X” para voltar à página inicial.

5.19 Estatísticas

Neste item, pode verificar quais e quantos tipos de bebidas foram preparados, com que frequência efetuou as manutenções e quanta água foi consumida.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Info máquina” no ecrã.
3. Prima “Estatísticas”.
4. Prima “Ler mais” e percorra com o dedo da direita para a esquerda do mostrador para visualizar todos os dados estatísticos da sua máquina.
5. Prima “X” várias vezes para voltar à página inicial.

5.20 Mais informações

Nesta secção, pode visualizar o número de série e a “construção” da sua máquina. Estas informações pode ser úteis no caso em que tenha de contactar o serviço de apoio ao cliente.

1. Prima a tecla  (C6).
2. Selecione “Info máquina” no ecrã.
3. Prima “Mais informações” para visualizar o número de série e a “construção”.
4. Prima “X” para voltar à página inicial.

6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 Limpeza dos elementos amovíveis

No capítulo seguinte, encontrará indicações sobre as operações de manutenção e limpeza recomendadas pela De'Longhi.

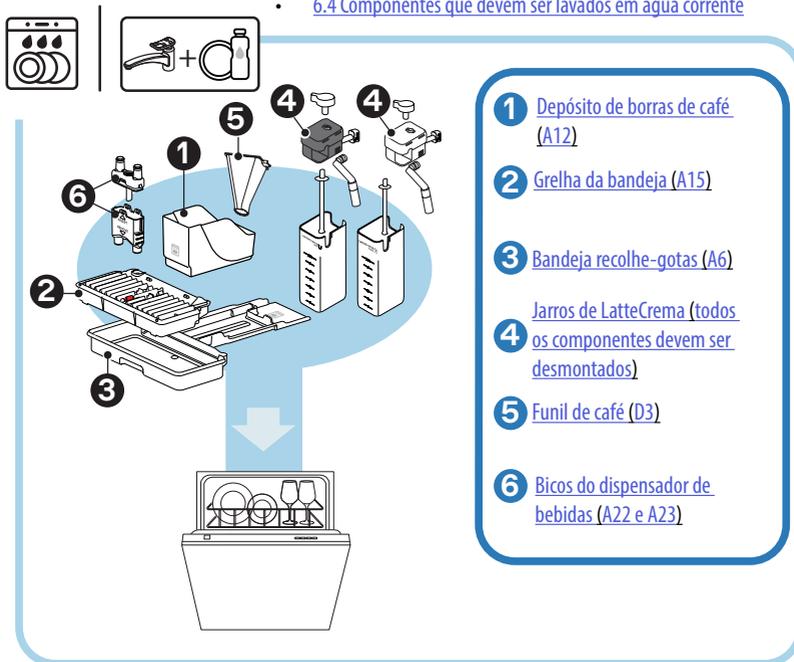
Para uma limpeza correta do aparelho, muitos componentes foram concebidos de modo a poderem ser retirados e lavados com facilidade.

Nota Importante:

- 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.

6.1.1 Métodos de limpeza

- [6.2 Componentes laváveis na máquina de lavar louça](#)
- [6.3 Componentes para lavar de molho](#)
- [6.4 Componentes que devem ser lavados em água corrente](#)



Nota importante:

Se não tiver uma máquina de lavar louça, recomendamos que deixe os componentes de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-os com um pano limpo.

6.2 Componentes laváveis na máquina de lavar louça

6.2.1 Limpeza do depósito de borras de café

Quando a máquina o requer (veja o parágrafo “[7 MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME](#)”), é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não limpar o depósito de borras de café ([A12](#)), a máquina não pode fazer café. Para evitar a criação de mofo, o aparelho sinaliza a necessidade de esvaziar o depósito, mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde a primeira preparação efetuada (para que a contagem das 72 horas seja efetuada corretamente a máquina nunca deve ser desligada da alimentação).

Atenção! Perigo de queimaduras

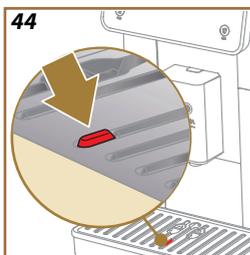
Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, a bandeja de apoio de chávenas em metal ([A14](#)) fica quente. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e agarre-o apenas pela frente.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia a bandeja recolhe-gotas ([A6](#)) e o depósito de borras de café ([A12](#)) (fig. 45);
2. Esvazie e limpe a bandeja recolhe-gotas e o depósito de borras de café tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam ter-se depositado no fundo.
3. Lave-na na máquina de lavar louça ou deixe-o de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-o com um pano limpo.
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha ([A15](#)) e o recipiente das borras de café.

Atenção!

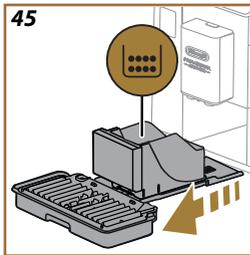
Para otimizar as atividades de limpeza, recomendamos-lhe que faça, juntamente com o esvaziamento do depósito de borras de café, também o esvaziamento da bandeja recolhe-gotas.



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

A bandeja recolhe-gotas ([A6](#)) é equipada com um indicador flutuante ([A16](#) de cor vermelha) do nível de água contida (fig. 44).

Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio de chávenas ([A14](#)), é necessário esvaziar e limpar a bandeja, caso contrário, a água



pode transbordar pela borda e danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante. Para remover a bandeja recolhe-gotas, proceda da seguinte forma:

Atenção! Perigo de queimaduras!

Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, a bandeja de apoio de chávenas em metal (A14) fica quente. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e agarre-o apenas pela frente.

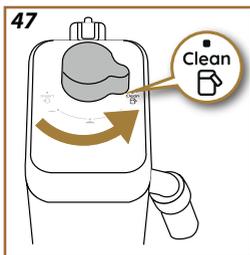
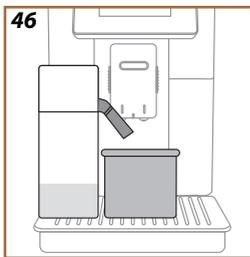
1. Extraia a bandeja recolhe-gotas (A6) e o depósito de borras de café (A12) (fig. 45);
2. Verifique o tabuleiro de recolha da condensação (A20) e, se estiver cheio, esvazie-o;
3. Remova a bandeja de apoio de chávenas (A14), a grelha da bandeja (A15), de seguida esvazie a bandeja recolhe-gotas e o depósito de borras de café;
4. Lave-o na máquina de lavar louça ou deixe-o de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-o com um pano limpo.
5. Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo com a grelha e o depósito de borras de café.

Atenção!

Quando remover a bandeja recolhe-gotas é obrigatório esvaziar sempre o depósito 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.

Atenção!

A grelha de apoio de chávenas não pode ser lavada na máquina de lavar louça.



6.2.3 Limpeza dos jarros de leite

6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização

Depois de cada tiragem de uma bebida de leite, a máquina requer-lhe que efetue uma limpeza do depósito (D7) (função Clean) para limpar a tampa do depósito de leite (E2). Para iniciar a limpeza, proceda da seguinte maneira:

1. Deixe o depósito de leite inserido na máquina (não é necessário esvaziar o recipiente de leite);
2. Coloque uma chávena ou outro recipiente vazio sob o dispensador de leite (E3) (fig. 46);
3. Rode o manípulo de regulação da espuma/limpeza (E1) para "Clean" (fig. 47): pelo dispensador de leite sai água quente e vapor. A limpeza interrompe-se automaticamente;
4. Reponha o manípulo de regulação numa das seleções da espuma;

Se tiver de fazer várias preparações sucessivas:

- Para proceder às preparações seguintes, quando aparecer a mensagem para limpar o jarro (função Clean), prima "Mais tarde". Proceda à limpeza do depósito de leite após a última preparação.

No final das preparações, o recipiente do leite está vazio ou o leite não é suficiente para outras receitas

- Após ter efetuado a limpeza (com a função "Clean"), desmonte o depósito de leite e limpe todos os componentes conforme o procedimento referido no parágrafo "6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite".

No final das preparações, ainda há leite no recipiente suficiente para outras receitas

- Depois de ter efetuado a limpeza com a função "Clean", extraia o depósito de leite e reponha-o de imediato no frigorífico. O depósito LatteCrema Hot pode ser guardado no frigorífico nunca além de 2 dias, enquanto o depósito LatteCrema Hot nunca além de um dia: em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes conforme o procedimento referido no parágrafo "6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite".

Atenção:

Se o depósito de leite ficou fora do frigorífico durante mais de **30 minutos**, desmonte e limpe todos os componentes de acordo com o procedimento referido no parágrafo "6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite".

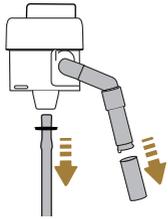
Notas gerais após a preparação das bebidas de leite

- Se a limpeza não for efetuada, o símbolo aparece na página inicial (C4) a lembrar que é necessário proceder à limpeza do depósito de leite.
- Em alguns casos, é necessário esperar o aquecimento da máquina para efetuar a limpeza (função Clean).
- Para obter a limpeza correta, aguarde pelo final da função CLEAN. A função é automática. Não deverá ser parada enquanto está em curso.

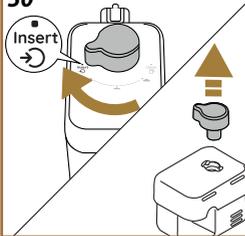
48



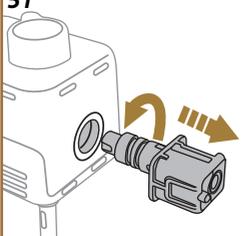
49



50



51



6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite

A limpeza completa do depósito de leite (D7) é essencial para garantir resultados ótimos e constantes ao longo do tempo.

Nota Importante:

Para a limpeza após cada tiragem de bebidas de leite veja o parágrafo “6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”.

A sua máquina lembrar-lhe-á quando deve limpá-la e, em caso de dúvida, poderá sempre seguir as instruções de limpeza diretamente da sua máquina, acedendo ao menu de configurações, veja o parágrafo “5.6 Limpeza do depósito”.

Recomendamos-lhe que faça uma limpeza completa do jarro: 1 dia de não utilização para o depósito LatteCrema Cool e 2 dias de não utilização para o depósito LatteCrema Hot. Proceda conforme se segue:

1. Extraia a tampa (E2) do depósito de leite (E7) (fig. 48);
2. Retire o dispensador de leite (E3), a extensão do dispensador de leite (E4) (se existir) e o tubo de sucção do leite (E6) (fig. 49);
3. Rode o manípulo de regulação da espuma no sentido horário (E1) até à posição “Insert”.(fig. 50) e desenfie-o para cima;
4. Rode no sentido anti-horário e desenfie o conector de encaixe do depósito de leite (E5) (fig. 51).

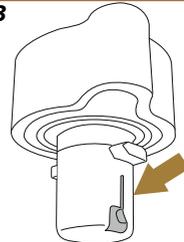
5. Lave na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, como indicado de seguida:

- **Na máquina de lavar louça:** Enxague todos os componentes com água potável 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 potável quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos visíveis: certifique-se de que a água passe entre os orifícios (fig. 52). Mergulhe todos os componentes (incluindo o recipiente de leite) em água potável quente (pelo menos 40 °C) e detergente para a louça durante pelo menos 30 minutos. Enxague cuidadosamente todos os componentes com água potável quente, esfregando-os individualmente com as mãos.

52



53



-
6. Certifique-se de que não há resíduos de leite na cavidade e na ranhura na parte inferior do manípulo (fig. 53). Se necessário, rasque com um palito de dentes;
 7. Verifique se o tubo de sucção (E6) e o tubo de saída (E3) não estão obstruídos por resíduos de leite
 8. Seque os componentes com um pano limpo e seco;
 9. Reinstale todos os componentes do depósito de leite.

Nota Importante:

A máquina relembra periodicamente a necessidade de limpar cuidadosamente o jarro do leite, e repropõe a sequência para a limpeza completa.

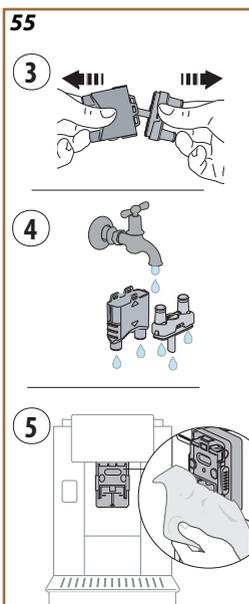
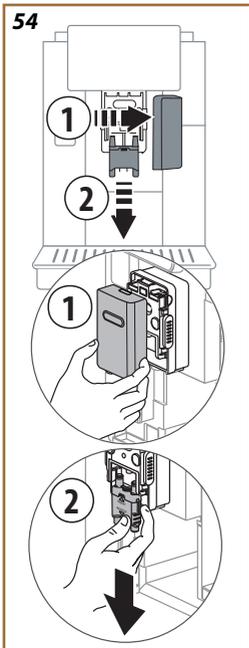
6.2.4 Limpeza do funil de café

Limpe regularmente (cerca de 1 vez por mês) o funil removível para café pré-moído (D3). Proceda conforme se segue:

1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “3.1.2 Desligamento”);
2. Levante a tampa do alojamento de acessórios (fig. 23).
3. Retire a colher medidora/pincel (D1);
4. Extraia o funil removível (D3);
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, assegure-se de que não permanecem quaisquer acessórios no funil. A presença de corpos estranhos durante o funcionamento pode causar danos na máquina.



6.2.5 Limpeza dos bicos do dispensador de bebidas

Neste modelo foi implementado um aviso que o lembrará de quando efetuar a limpeza do infusor removível (A19) e dos bicos de café (A22 e A23) (veja o parágrafo “6.6 Limpeza profunda da máquina”). Esta limpeza, embora sendo rápida, se for efetuada de forma constante, mantém elevadas as qualidades organoléticas do seu café e prolonga a vida útil da sua máquina.

Se desejar proceder de modo autónomo a uma limpeza adicional dos bicos de café, proceda conforme especificado de seguida:

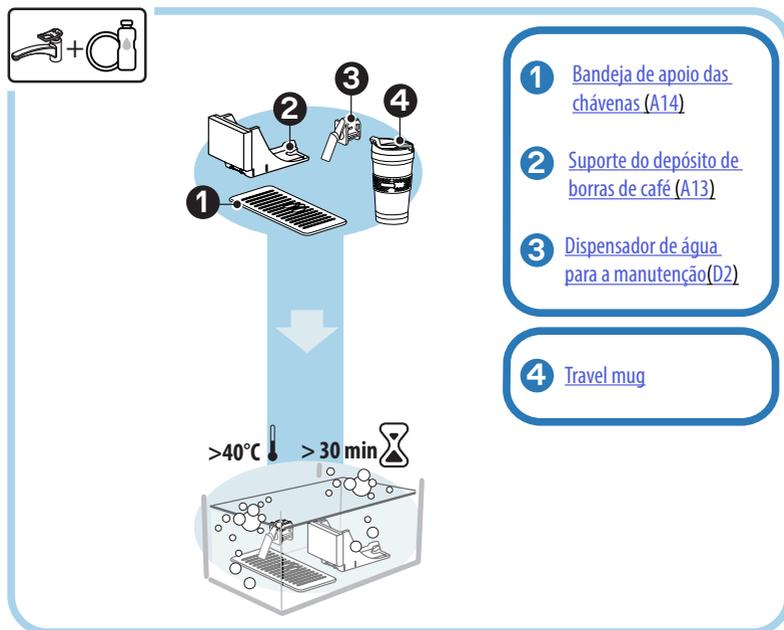
1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “3.1.2 Desligamento”);
2. Prima a tecla de desengate (A4) e retire a tampa (A21) do dispensador de bebidas (A3) puxando-a para si, depois retire os bicos para baixo (fig. 54 pontos 1 e 2);
3. Separe os dois bicos (fig. 55 ponto 3) e enxague-os com água corrente potável quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos visíveis (fig. 55 ponto 4). Para uma limpeza ideal, recomendamos a lavagem na máquina de lavar louça;

Nota Importante:

Se não tiver uma máquina de lavar louça, recomendamos que deixe os componentes de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-os com um pano limpo.

4. Limpe com uma esponja a sede dos bicos removíveis (fig. 55 ponto 5);
5. Remonte os bicos (A22 e A23), depois volte a engatá-los no dispensador: preste atenção para que a inscrição “INSERT” esteja na parte superior e visível uma vez inseridos os bicos;
6. Volte a fechar o dispensador com a tampa até sentir o engate.
7. Agora os bicos de café estão limpos e a máquina está pronta para uma nova utilização.

6.3 Componentes para lavar de molho



Nota Importante:

Os componentes devem ser deixados de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-os com um pano limpo.

6.3.1 Limpeza da bandeja de apoio de chávenas

Limpe regularmente a bandeja de apoio das chávenas ([A14](#)) da seguinte forma:

1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “[3.1.2 Desligamento](#)”);
2. Extraia a bandeja recolhe-gotas ([A6](#));

Atenção!

Para otimizar as atividades de limpeza, recomendamos-lhe que efetue também o esvaziamento do depósito de borras de café ([A12](#)) e da bandeja recolhe-gotas ([A6](#)).

3. Levante a bandeja ([A14](#));
4. Deixe-o de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente;; por fim, seque-o com um pano limpo.

6.3.2 Limpeza do suporte do depósito de borras de café

Limpe regularmente o suporte do depósito de borras de café (A13) da seguinte forma:

1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “3.1.2 Desligamento”);
2. Extraia a bandeja recolhe-gotas (A6);

Atenção!

Para otimizar as atividades de limpeza, recomendamos-lhe que efetue também o esvaziamento do depósito de borras de café (A12) e da bandeja recolhe-gotas (A6).

3. Levante o depósito de borras de café (A12) para obter o seu suporte;
4. Deixe-o de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-o com um pano limpo.

6.3.3 Limpeza do dispensador de água para a manutenção

Limpe regularmente o dispensador de água (D2) da seguinte forma:

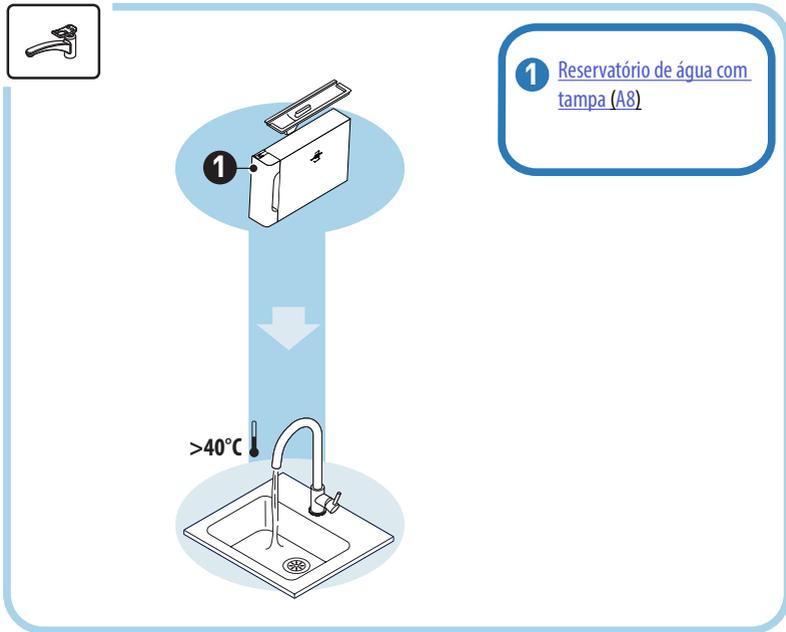
5. Retire-o da sua sede (se existir no seu modelo) depois de ter aberto a tampa porta-acessórios (A2 - fig. 23);
6. Deixe-o de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-o com um pano limpo.

6.3.4 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.

6.4 Componentes que devem ser lavados em água corrente



6.4.1 Limpeza do depósito de água com tampa

Recomenda-se a limpeza periódica do depósito de água (A8) (cerca de uma vez por mês) ou se a máquina não for utilizada durante mais de 3 dias.

A limpeza do depósito de água é parte integrante também do ciclo de substituição do filtro amaciador (D8) (veja o parágrafo “[6.6.4 Gestão do filtro de água](#)”).

1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “[3.1.2 Desligamento](#)”);
2. Extraia o reservatório de água, remova o filtro amaciador (se presente) e enxague-o com água potável;
3. Esvazie o depósito de água e lave-o com água quente (aprox. 40 °C), utilizando, se necessário, um pano não abrasivo. Enxague cuidadosamente com água corrente;
4. Se tiver sido previamente extraído, reinsira o filtro, encha com água fresca até ao nível MÁX. e reinsira o reservatório na máquina;
5. (Só se o filtro amaciador estiver inserido) tire 100 ml de água quente para reativar o filtro.

6.5 Limpeza do corpo principal

6.5.1 Limpeza do interior da máquina

Perigo de choques elétricos!

Antes de efetuar as operações de limpeza das peças internas, a máquina deve ser desligada (veja o parágrafo “[3.1.2 Desligamento](#)”) e desligada 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 ([A6](#))) não esteja sujo.
2. Se necessário, remova os depósitos de café com o pincel em dotação ([D1](#)) e uma esponja.
3. Aspire todos os resíduos com um aspirador de migalhas.

6.5.2 Limpeza do painel de comandos

Vale a pena reiterar que o ecrã touch screen é por si muito delicado. Por isso, para o limpar, para o limpar deve usar igual delicadeza e seguir as passagens ilustradas aqui de seguida:

4. Desligue a máquina (veja o parágrafo “[3.1.2 Desligamento](#)”) deste modo, também pode ver a sujidade mais facilmente;
5. Utilize um pano de microfibras, que limpe as superfícies sem as riscar ou danificar;
6. Não utilize solventes, produtos de limpeza abrasivos ou álcool.
7. Passe o pano de microfibras sobre o ecrã touch screen (pode eventualmente humedecer o pano com água);
8. Utilize a parte seca do pano de microfibras para secar a superfície após ter passado o produto de limpeza ou o próprio pano embebido em água.

6.6 Limpeza profunda da máquina

6.6.1 Limpeza profunda da máquina

A limpeza profunda da máquina permite a eliminação dos resíduos de café que podem por vezes formar-se em certas zonas da máquina. A sua máquina avisá-lo-á quando for o momento de efetuar esta limpeza e poderá decidir se quer efetuar a limpeza de imediato ou mais tarde (veja o parágrafo “7 MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME”). Se desejar proceder de imediato, assim que aparecer a mensagem de aviso, bastará premir “Sim” e seguir as instruções passo a passo no mostrador a partir do passo 4. Para adiar a limpeza para outro momento, prima “Não”: na página inicial, na correspondência do menu de configurações (C6), uma bolinha amarela “●” (C12) lembra que o aparelho precisa de ser limpo (a mensagem reaparecerá a cada ligação do aparelho).

Para aceder à limpeza do menu de configurações proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla (C6);
2. Selecione “Manutenção” e depois “Limpeza de máquina”;
3. Prima “Iniciar” para iniciar o procedimento de limpeza guiada: a máquina prepara-se para a limpeza;
4. Extraia o depósito de água (A8) (fig. 3);
5. Abra a porta do infusor (A17) (fig. 56) posicionado no lado direito;
6. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate (fig. 57) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor (A19) para o exterior;
7. Prima “→”;
8. Enxague o infusor sob água corrente sem detergentes. Se a sujidade for persistente, deixe o infusor de molho em água potável durante 5 minutos e depois utilize o pincel que se encontra na colher doseadora (D1) para eliminar a sujidade restante;

Atenção!

ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

9. Utilize o pincel também para limpar eventuais resíduos de café na sede do infusor (A18), visíveis pela porta do infusor (A17);
10. Prima “→”;
11. Reinsira o infusor enfiando-o no suporte e prima até sentir 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. 58).

12. Uma vez inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas tenham saltado para fora;
13. Feche a porta do infusor e certifique-se que esteja bem engatado e reinsira o depósito de água;
14. Prima “→”;
15. Prima a tecla de desengate (A4) e retire a tampa (A21) (A3) puxando-a para si, prima “→”;
16. Extraia os bicos para baixo (fig. 54 pontos 1 e 2) e separe-os (fig. 55 ponto 3), prima “→”;
17. Enxague os bicos com água corrente potável quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos visíveis (fig. 55 ponto 4). Para uma limpeza ideal, recomendamos a lavagem na máquina de lavar louça. Prima “→”;

Nota Importante:

Se não tiver uma máquina de lavar louça, recomendamos que deixe os componentes de molho em água (cerca de 40 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente, por fim, seque-os com um pano limpo.

18. Limpe com uma esponja a sede dos bicos removíveis (fig. 55 ponto 5);
19. Remonte os bicos (A22 e A23), depois volte a engatá-los no dispensador: preste atenção para que a inscrição “INSERT” esteja na parte superior e visível uma vez inseridos os bicos;
20. Volte a fechar o dispensador com a tampa até sentir o engate e prima “→”;
21. Para concluir o processo de limpeza, a máquina efetuará enxaguamentos com a água quente a partir do dispensador de café: coloque sob os dispensadores um recipiente de 0,2 L e prima “Sim”. A máquina aquece-se, efetua alguns enxaguamentos e, no final, volta à página inicial.

Agora a máquina está pronta.

Nota Importante:

- Na segunda vez a máquina visualizará a solicitação de limpeza, o procedimento guiado só será visualizado se, após o ponto 3, premir “Mostra-me todos os passos”; caso contrário, bastará premir “Feito” depois de ter executado corretamente todos os passos previamente descritos para a limpeza do infusor removível e dos bicos de café.
- 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.
- Aspire todos os resíduos com um aspirador de migalhas.

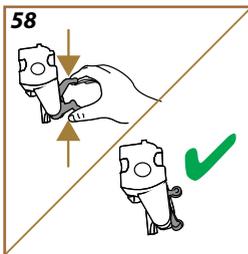
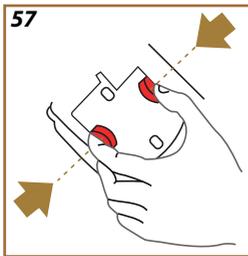
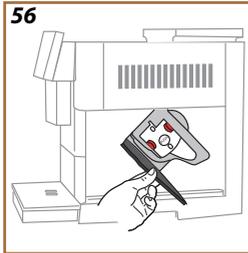
6.6.2 Limpeza do infusor removível

Neste modelo foi implementado um aviso que o lembrará de quando efetuar a limpeza do infusor removível (A19) e dos bicos de café (A22 e A23) (veja o parágrafo “6.6 Limpeza profunda da máquina”). Esta limpeza, embora sendo rápida, se for efetuada de forma constante, mantém elevadas as qualidades organoléticas do seu café e prolonga a vida útil da sua máquina.

Se desejar proceder de modo autónomo a uma limpeza adicional do infusor removível, proceda conforme especificado de seguida:

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.



1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “3.1.2 Desligamento”);
2. Extraia o depósito de água (A8) (fig. 3);
3. Abra a porta do infusor (A17) (fig. 56) posicionada no lado direito;
4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate (fig. 57) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor (A19) para o exterior;
5. Enxague o infusor sob água corrente sem detergentes. Se a sujidade for persistente, deixe o infusor de molho em água potável durante 5 minutos e depois utilize o pincel que se encontra na colher doseadora (D1) para eliminar a sujidade restante;

Atenção!

ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

6. Utilize o pincel também para limpar eventuais resíduos de café na sede do infusor (A18), visíveis pela porta do infusor (A17);
7. 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. 58).

8. Uma vez inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas tenham saltado para fora;
9. Feche a porta do infusor e certifique-se que esteja bem engatado;
10. Reinsira o reservatório de água.
11. Agora o infusor removível está limpo e a máquina está pronta para uma nova utilização.

6.6.3 Descalcificação

A descalcificação é uma atividade de limpeza profunda da sua máquina que visa eliminar os resíduos de calcário que se possam formar ao longo do circuito que leva a água do depósito até à sua chávina.

A eliminação do calcário não só prolonga a vida útil da sua máquina, como também melhora significativamente a qualidade das bebidas preparadas.

Como explicado no parágrafo “[5.14 Dureza da água](#)”, a máquina avisá-lo-á do momento adequado para a descalcificação, em função do número e tipo de bebidas preparadas e da dureza da água utilizada. Se a dureza da água estiver configurada corretamente, a máquina solicitará a execução da descalcificação com a frequência correta.

Pode verificar, a qualquer momento, quanto falta até à próxima descalcificação através do menu de configurações → manutenção → [5.2 Descalcificação](#).

Atenção!

- Antes da utilização, leia as instruções e a etiquetagem do descalcificante, referidas na embalagem do próprio descalcificante.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regulamente, 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	
ECODECALK  EAN: 8004399327252	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade aconselhada: 2,0 L
Tempo	~ 25 min

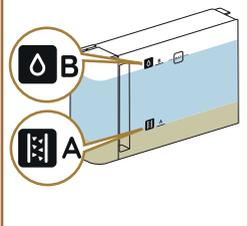
Descalcifique a máquina quando aparecer a mensagem relevante na página inicial (veja o parágrafo “[7 MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME](#)”): se desejar proceder de imediato à descalcificação, prima “Sim” e siga as instruções passo a passo no mostrador da máquina.

Para adiar a descalcificação para outro momento, prima “Não”: na página inicial, na correspondência do menu de configurações.  (C6), uma bolinha amarela lembra que o aparelho tem de ser descalcificado. (A mensagem reaparecerá a cada ligação do aparelho).

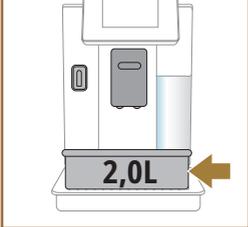
Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima o símbolo  (C6) na página inicial;

59



60



61



2. Selecione “Manutenção” e depois “Descalcificação”;
3. Prima “Iniciar” para entrar no procedimento de descalcificação guiada;
4. Insira o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) (fig. 7) (encontra-se no compartimento dos acessórios na parte superior da máquina para os modelos que o preveem);
5. Extraia e esvazie a bandeja recolhe-gotas (A6) e o depósito de borras de café (A12) (fig. 18): depois reinsira ambos e prima “→”;
6. Extraia o reservatório de água (A8), erga a tampa e (se inserido) retire o filtro (D8). Esvazie completamente o depósito e prima “→”;
7. Deite o descalcificante no depósito de água (D6) até ao nível A (correspondente a uma embalagem de uso único ou 100 ml) estampado no lado interior do depósito; em seguida, adicione água potável (um litro) até atingir o nível B (fig. 59). Reinsira o reservatório de água (com a tampa) e prima “Iniciar”;
8. Coloque sob os dispensadores um depósito vazio com capacidade mínima de 2,0 litros (fig. 60). Prima “Sim” para iniciar o processo.

Atenção! Perigo de queimaduras

Pelos dispensadores, sai água quente que contém 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 dispensador de água para manutenção/limpeza como pelo dispensador de bebidas (A3) e água quente, efetuando automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Após alguns minutos, a máquina termina a primeira fase de descalcificação, seguida de uma fase de enxaguamento. Vamos ver como:

10. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante;
11. Extraia o depósito de água, esvazie-o, enxague-o bem com água corrente potável, reinsira o filtro amaciador, se tiver sido retirado anteriormente;
12. **Encha o depósito até ao nível MÁX.** (fig. 61) com água fresca e insira-o na máquina. Prima “→”;
13. Recoloque vazio o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante sob os dispensadores e prima “Sim” para arrancar com o enxaguamento;
14. A água quente sai tanto pelo dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) como pelo dispensador de bebidas (A3);
15. Quando a água do depósito acabar, esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, retire, esvazie e reinsira a bandeja recolhe-gotas e o depósito de borras de café, em seguida reinsira-os na máquina;

16. Extraia o depósito de água e ateste-o até ao nível máx. (fig. 61) e reinsira-o na máquina, em seguida, prima “Avançar”;
17. O processo de descalcificação está assim concluído: prima “X”;
18. O aparelho efetua um aquecimento rápido e no final volta à página inicial.

Nota Importante:

- É normal que haja água no depósito de borras de café depois de ter efetuado todo o ciclo de descalcificação (A12).
- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., falha de distribuição de energia elétrica), quando a máquina for ligada novamente, retomará o ciclo no ponto em que se interrompeu.
- O aparelho requer um segundo enxaguamento no caso em que o depósito de água não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho. Antes de iniciar o enxaguamento, lembre-se de esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos.

6.6.4 Gestão do filtro de água

Para manter ao longo do tempo a boa utilização da máquina, recomendamos a utilização do filtro amaciador De’Longhi (D8).

Para mais informações, visite delonghi.com.

WATERFILTER EAN: 8004399327252

6.6.4.1 Instalação do filtro de água

filtro amaciador De’Longhi (D8)

Se, aquando da primeira utilização da máquina, tiver adiado a instalação do filtro de água (veja o parágrafo “2.4 Instalação do filtro de água”) ou se tiver sido instalado e posteriormente removido e quiser reinstalá-lo, proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla  (C6) na página inicial;
2. Selecione “Manutenção” e depois “Filtro de água”;
3. Prima “Sim” para entrar no procedimento guiado;
4. Insira o dispensador de água quente (D2) (encontra-se, nos modelos que o possuem, no compartimento de acessórios por cima da máquina, uma vez aberta a tampa fig. 23);
5. Remova o filtro (D8) da embalagem e rode o calendário até visualizar os 2 meses seguintes (fig. 9): prima “→” para passar ao passo seguinte;

Nota Importante:

O filtro tem a duração de dois meses se o aparelho for utilizado normalmente, porém se a máquina não for utilizada com o filtro instalado, tem a duração no máximo de 3 semanas.

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. 10). Prima “→” para passar ao passo seguinte.
7. Retire o depósito de água (A8) da máquina e encha-o com água fresca potável; retire a tampa do depósito de água e mergulhe o filtro no depósito de água, prima o centro do filtro 2-3 vezes para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 11). Prima “→” para passar ao passo seguinte.
8. Insira o filtro na sede apropriada (fig. 12) e prima-o a fundo. Volte a fechar o depósito com a tampa. Prima “→” para passar ao passo seguinte.
9. Reinsira o depósito de água (fig. 13).
10. Posicione sob o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 0,5 litros (fig. 14) e prima “Sim” para ativar o filtro.
11. O aparelho dispensa água quente (fig. 15) e interrompe-se automaticamente.
12. Agora, o filtro está ativo. Prima “X” para voltar à página inicial.

Nota Importante:

No final da instalação, remova o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) e coloque-o na sede prevista (caso exista) ou guarde-o. Será útil para efetuar algumas operações de manutenção da máquina.

6.6.4.2 Substituição do filtro de água

A utilização de um filtro amaciador (veja o parágrafo “2.4 Instalação do filtro de água”) pode ser considerada uma manutenção preventiva que tem um duplo objetivo:

- melhorar a qualidade da água que corre no circuito da máquina e chega à sua chávina;
- reduza a frequência com que a máquina solicita a descálificação.

Pode verificar, a qualquer momento, quanto falta até à substituição/remoção do filtro através do menu de configurações → manutenção → filtro de água (veja o parágrafo “5.3 Filtro de água”). Substitua o filtro quando aparecer a mensagem relevante na página inicial (veja o parágrafo “7 MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME”): se desejar proceder de imediato à substituição, prima “Sim” e siga as instruções passo a passo apresentadas no mostrador a partir do ponto 4. Para adiar a substituição para outro momento, prima “Não”: na página inicial, na correspondência do menu de configurações (C6), uma bolinha amarela “●” (C12), lembra que é necessário substituir o filtro (a mensagem reaparecerá a cada ligação).

Para retirar e substituir o filtro, proceda da seguinte forma:

1. Prima  (C6) na página inicial;

-
2. Selecione “Manutenção” e depois “Filtro de água”;
 3. Prima “Sim” para entrar no procedimento guiado;
 4. Extraia o depósito de água (A8) e o filtro gasto: prima “→” para confirmar a remoção filtro de água gasto;
 5. Para instalar um novo filtro, prima “Sim” e siga as instruções passo a passo no mostrador a partir do ponto 4 do parágrafo “[2.4 Instalação do filtro de água](#)” caso contrário, prima “Não” para voltar à página inicial sem qualquer filtro de água instalado na máquina.

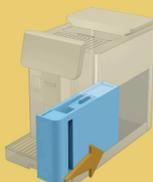
7 MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME

Nesta secção, encontrará uma lista de possíveis avisos e alarmes agrupados da seguinte forma:

- [Mensagens respeitantes ao depósito de água e ao depósito de borras de café](#)
- [Mensagens respeitantes ao filtro de água](#)
- [Mensagens respeitantes ao grupo infusor](#)
- [Mensagens respeitantes ao café em grão e ao café pré-moído](#)
- [Mensagens respeitantes aos jarros](#)
- [Mensagens de alerta](#) 
- [Mensagens respeitantes à limpeza e à descalcificação](#)
- [Mensagens genéricas ou de temperatura](#)

7.1 Mensagens respeitantes ao depósito de água e ao depósito de borras de café

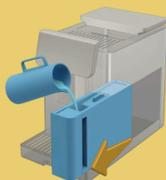
Insira o reservatório da água!



Ok

- O depósito de água (A8) não está inserido.
- Verifique se o depósito está corretamente inserido. Se necessário, tire-o para fora e empurre-o novamente até ao fundo.

Está no momento de encher o depósito de água com água fresca



- O depósito de água (A8) está vazio.
- Encha o depósito de água até ao nível MÁX.

Não consigo completar a sua bebida. Esvazie o depósito de borras de café e a bandeja recolhe-gotas e tente novamente.



- Foi detetado demasiado café.
- Extraia a bandeja recolhe-gotas (A6) e o depósito de borras de café (A11), esvazie os dois, depois reinsira tudo na máquina e repita a preparação.

Não consigo completar a sua bebida. Esvazie o depósito de borras de café e a bandeja recolhe-gotas e tente novamente. Reduza a quantidade de café pré-moído. Lembre-se, apenas uma colher medidora!



- Foi introduzida uma quantidade excessiva de café pré-moído.

Extraia a bandeja recolhe-gotas (A6) e o depósito de borras de café (A11), esvazie ambos, depois disso reinsira tudo na máquina e repita a preparação reduzindo a quantidade de café pré-moído (máx. 1 colher medidora).

Está na altura de esvaziar o depósito de borras de café e a bandeja recolhe-gotas. Mesmo não estando cheios, esvazie-os regularmente



- O depósito de borras de café (A12) está cheio ou foi esvaziado há mais de 72 horas. (Lembre-se de que o depósito de borras de café, mesmo que não esteja cheio, deve contudo ser esvaziado todas as 72 horas para evitar odores desagradáveis e mofo.)

Efetue a limpeza conforme descrito no parágrafo [“6.2.1 Limpeza do depósito de borras de café”](#).

Pode esvaziar a bandeja recolhe-gotas e o depósito de borras de café? Encha o depósito de água com água fresca



- Se a água for escassa e o depósito de borras de café estiver quase vazio, recomendamos-lhe que efetue estas operações em conjunto. Lembre-se de que o depósito de borras de café, mesmo que não esteja cheio, deve contudo ser esvaziado todas as 72 horas para evitar odor e mofo.

A máquina requer imediatamente ambas as operações de modo a preparar várias bebidas em sucessão, sem interrupções.

Insira o depósito de borras de café e a bandeja recolhe-gotas



- O depósito de borras de café (A12) e a bandeja recolhe-gotas (A6) foram retirados da máquina.

Coloque o depósito de borras de café e a bandeja recolhe-gotas

7.2 Mensagens respeitantes ao filtro de água



- O filtro amaciador (D8) está gasto.
- Prima “Sim” para remover/substituir o filtro ou “Não” se pretender fazê-lo noutra altura. Siga as instruções do capítulo “[6.6.4 Gestão do filtro de água](#)”.

7.3 Mensagens respeitantes ao café em grão e ao café pré-moído



- Foi selecionada a preparação com café do tipo pré-moído, mas não foi inserido café pré-moído suficiente.
- Certifique-se, ao abrir a porta (A2), de que o funil (D3) não esteja entupido, de seguida insira uma colher medidora rasa (D1) de café pré-moído e prima “OK” para retomar a preparação.



- Acabou o café em grãos.
- Encha o depósito de café em grão e prima “Feito” para retomar a preparação.

Lamento, não sou capaz de completar a sua bebida. Aceda ao interior dos parâmetros e reduza a intensidade, depois tente novamente

Não

Ok



- A moagem está demasiado fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai.
- Prima “OK” para voltar à página inicial. Repita a preparação selecionando uma intensidade mais baixa nas personalizações da bebida (veja o parágrafo “[4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes](#)”).

Não consigo completar a sua bebida. Aumentarei o nível de moagem em 1 (+1). Pronto?

Não

Sim



- A moagem está demasiado fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai.
- Prima “Sim” para voltar à página inicial: o nível de moagem será automaticamente aumentado com a próxima preparação de uma bebida com café (em café em grão). Prima “Não” para voltar à página inicial: o nível de moagem será mantido no seu estado atual, com a possibilidade de o alarme voltar a ocorrer.

Não consigo completar a sua bebida. Desativarei temporariamente a função Bean Adapt e aumentarei o nível de moagem em 1 (+1). Poderá reativá-lo após a tiragem da bebida. Pronto?

Não

Sim



- A moagem está demasiado fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai.
- Prima “Sim” para voltar à página inicial: o Bean Adapt está temporariamente desativado e o nível de moagem será automaticamente aumentado com a próxima preparação de uma bebida de café (em café em grão). Se desejar reativar o Bean Adapt, recomenda-se que o faça depois de ter preparado pelo menos uma bebida com café (em café em grão) com o novo nível de moagem. Prima “Não” para voltar à página inicial: o nível de moagem será mantido no seu estado atual, com a possibilidade de o alarme voltar a ocorrer.

7.4 Mensagens respeitantes aos jarros

Lembre-se de guardar o depósito de leite no frigorífico



Ok

- O depósito LatteCrema Hot ainda está inserido na máquina.
- Prima “OK” e efetue outras preparações ou retire o jarro para o recolocar no frigorífico.

Lembre-se de guardar o depósito de leite no frigorífico



Ok

- O depósito LatteCrema Cool ainda está inserido na máquina.
- Prima “OK” e efetue outras preparações ou retire o jarro para o recolocar no frigorífico.

Rode o manípulo do jarro para a configuração da espuma de leite preferida



- Foi solicitada uma bebida quente à base de leite com o manípulo de regulação da espuma na posição “Clean”.
- Desloque o manípulo para a posição correta e repita a seleção para iniciar a bebida.

Rode o manípulo do jarro para a configuração da espuma de leite preferida



- Foi solicitada uma bebida fria à base de leite com o manípulo de regulação da espuma na posição “Clean”.
- Desloque o manípulo para a posição correta e repita a seleção para iniciar a bebida.

Prontos para iniciar o processo de limpeza? Em alternativa, pode rodar o manipulador para uma configuração de espuma de leite



Sim

- O depósito LatteCrema Hot (D7) foi introduzido na máquina com o manipulador de regulação da espuma/limpeza (E1) na posição “Clean”.

Coloque um recipiente sob o dispensador de leite (E3) e prima “Sim” para iniciar a limpeza do jarro de leite ou rode o manipulador para a posição do leite e de seguida seleccione uma bebida

Prontos para iniciar o processo de limpeza? Em alternativa, pode rodar o manipulador para uma configuração de espuma de leite



Sim

- O depósito LatteCrema Cool (D7) foi inserido na máquina com o manipulador de regulação da espuma/limpeza (E1) na posição “Clean”.
- Coloque um recipiente sob o dispensador de leite (E3) e prima “Sim” para iniciar a limpeza do jarro de leite ou rode o manipulador para a posição do leite e de seguida seleccione uma bebida.

Coloque um recipiente sob o dispensador de leite. Gire o seletor para Clean



Mais tarde

- Se deve efetuar de imediato outra bebida, prima “mais tarde” e prepare a bebida desejada, mas lembre-se de efetuar a limpeza rodando o manipulador para Clean antes de remover o jarro e colocá-lo no frigorífico. Após cada preparação de bebidas quentes à base de leite, a máquina requer a limpeza (função Clean) do jarro (D7).
- Proceda conforme indicado no parágrafo [“6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”](#) (função de clean).

Coloque um recipiente
sob o dispensador de
leite.
Gire o seletor para
Clean



Mais tarde

- Se deve preparar de imediato outra bebida, prima “mais tarde” e prepare a bebida desejada, mas lembre-se de efetuar a limpeza rodando o manípulo para Clean antes de remover o jarro e colocá-lo no frigorífico. Após cada preparação de bebidas frias à base de leite, a máquina requer a limpeza (função Clean) do jarro (D7).
- Proceda conforme indicado no parágrafo “[6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)” (função de clean)

Pode inserir o depósito
de leite LatteCrema
Hot?



- Foi pedida uma bebida com leite quente, mas para o efeito o jarro não está inserido na máquina.
- Insira o depósito de LatteCrema Hot (D7)

Pode inserir o depósito
LatteCrema Cool?



- Foi pedida uma bebida com leite frio, mas o jarro não está inserido na máquina.
- Insira o depósito de LatteCrema Cool (D7)

Está a utilizar o depósito LatteCrema Cool. Mude o jarro ou a bebida escolhida



- Foi pedida uma bebida quente com leite, mas o utilizador inseriu o depósito errado (depósito LatteCrema Cool).
- Retire o depósito para bebidas frias com leite e insira o depósito para bebidas quentes com leite (depósito LatteCrema Hot).

Está a utilizar o depósito LatteCrema Hot. Mude o jarro ou a bebida escolhida



- Foi pedida uma bebida fria com leite, mas o utilizador inseriu o depósito errado (depósito LatteCrema Hot).
- Retire o depósito para bebidas quentes com leite e insira o depósito para bebidas quentes com leite (depósito LatteCrema Cool).

7.5 Mensagens de alerta

*Ups, algo correu mal.
Tente de novo.*



Ok

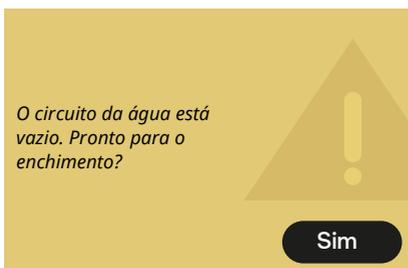
- Ocorreu um erro durante a preparação de um Espresso com a Intensidade configurada no Bean Adapt e com a função de afinação não habilitada no perfil de café em grão em uso.
- Prima "OK" para voltar à página principal, seleccione a barra de personalização **C8** na base do Espresso, seleccione uma intensidade mais baixa e tente prepará-la novamente. Se o alarme aparecer durante o processo de criação de um novo perfil de café em grão Bean Adapt, prima "OK" e volte à página de tiragem de Espresso. Em seguida, tente prepará-la novamente, premindo o botão "Preparar".



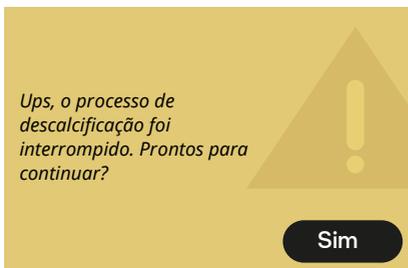
- A instalação/substituição do filtro foi interrompida ou não foi completada corretamente.
- Prima “Sim” para continuar (veja o parágrafo “[6.6.4 Gestão do filtro de água](#)”).



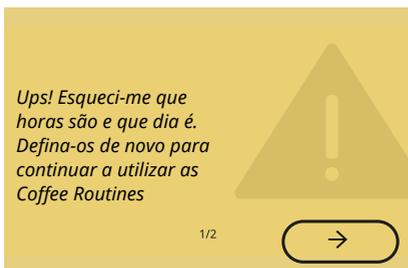
- Indica que é necessário descalcificar a máquina.
- Se desejar proceder à descalcificação, prima “Sim” e siga o procedimento guiado; caso contrário, prima “Não”: neste caso, aparece uma bolinha amarela na página inicial “●” (C12) no símbolo do menu de configurações (C6) para lembrar que é necessário efetuar a descalcificação (veja o capítulo “[6.6.3 Descalcificação](#)”).



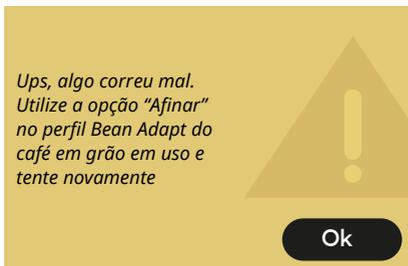
- O circuito hidráulico está vazio.
- Prima “Sim” para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente. Se o problema persistir, verifique se o depósito de água (A8) está inserido até ao fundo.
- Foi instalado um novo filtro amaciador (D8).
- Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (veja o parágrafo “[6.6.4 Gestão do filtro de água](#)”). Se o problema persistir, remova o filtro de água.



- Descalcificação interrompida ou não completada corretamente.
- Prima “Sim” para continuar (veja o capítulo “[6.6.3 Descalcificação](#)”).



- Solicitação para configurar novamente o dia e a hora.
- Prima “→” para ir para a página seguinte e configurar o dia e a hora; depois prima “Ok” para confirmar e voltar à página inicial.



- Ocorreu um erro durante a preparação de um Espresso com a Intensidade configurada no Bean Adapt e com a função de afinação habilitada no perfil de café em grão em uso.
- Prima “OK” para voltar à página principal, aceda à Bean Adapt Technology premindo na caixa dedicada (C3), depois prima nos “...” do perfil de café em grão em uso, prima na caixa no canto inferior direito para entrar no processo de afinamento do seu perfil de café em grão seguindo o procedimento passo a passo descrito no mostrador.

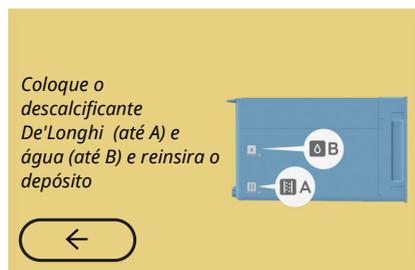
7.6 Mensagens respeitantes à limpeza e à descalcificação



- O aparelho deteta algumas impurezas no seu interior.
- Aguarde que o aparelho termine a limpeza e que visualize a mensagem para esvaziar as borras de café e a bandeja recolhe-gotas: extraia a bandeja recolhe-gotas (A6) e o depósito de borras de café (A11), esvazie os dois, depois reinsira tudo na máquina e repita a preparação. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.



- Solicitação de limpeza profunda da máquina: Botão “Sim”: primeira passagem do processo de limpeza profunda da máquina (veja o capítulo “[6.6 Limpeza profunda da máquina](#)”). Botão “Não”: O alarme aparecerá sempre a cada ligação enquanto não se efetuar todo o processo de limpeza profunda da máquina (veja o respetivo capítulo).
- Início e completamento do processo de limpeza profunda.



- Durante o procedimento guiado de preparação para o início do ciclo de descalcificação, a solução descalcificante no depósito não é suficiente.
- Prepare a solução como indicado no capítulo “[6.6.3 Descalcificação](#)”.

*Insira o dispensador de
descalcificação*



- Foi pedido para iniciar uma função que prevê a utilização do dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) mas o acessório não foi inserido na máquina.
- Durante o processo de descalcificação ou de esvaziamento do circuito, foi retirado o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2).
- Insira o dispensador de água para manutenção/limpeza (D2) na sua sede (A5) empurrando a fundo até ouvir o aviso sonoro (se ativado) e repita a operação.

*Pode inserir a unidade de
infusão?*



- após a limpeza não foi inserido o infusor removível (A19).
- Insira o infusor como descrito no parágrafo "[6.6.2 Limpeza do infusor removível](#)".

7.7 Mensagens genéricas ou de temperatura

Ocorreu um erro:
Pode consultar o
manual do utilizador?



Ok

- Alarme geral.
- Contatar o serviço de atendimento ao cliente e/ou um Centro de Assistência autorizado.

Falha no arrefecimento
da máquina. Pode
consultar o manual do
utilizador?



Ok

- Mau funcionamento da ventoinha interna de arrefecimento.
- Contatar o serviço de atendimento ao cliente e/ou um Centro de Assistência autorizado.

Agora preciso de me
arrefecer. Aguarde, não
vai demorar muito

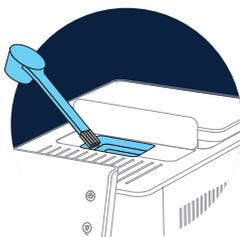


- Está tudo bem. Após cada tiragem de leite, a máquina arrefece a caldeira para a repor numa temperatura adequada para a tiragem do café.
- Aguarde o fim do processo.

8 FAQ

- **O aparelho não se liga**
A ficha (A7) não está bem ligada à tomada
O interruptor geral (A11) não está premido (veja o parágrafo “[3.1.1 Ligação](#)”)
- **O café não está quente (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 aceder ao menu de configurações (veja o parágrafo “[5.5 Enxaguamento](#)”)
- **O café não está quente (2)**
As chávenas não foram pré-aquecidas.
Esquente as chávenas enxaguando-as com água quente (Observação: pode utilizar a função do parágrafo “[4.5 Extração de água quente](#)”).
- **O café não está quente (3)**
A temperatura configurada para a preparação do café está baixa.
Selecione uma temperatura mais alta, como indicado de seguida:
Na página inicial, prima  para aceder ao menu de configurações (veja o parágrafo “[4.7 Conselhos para o café Perfeito](#)”)
- **O café não está quente (4)**
É necessário proceder à descalcificação: proceda conforme ilustrado no parágrafo “[6.6.3 Descalcificação](#)”.
Em seguida, verifique se a dureza da água configurada corresponde à utilizada na sua rede pública de abastecimento de água (veja o parágrafo “[2.2 Verifique a dureza da água](#)” e “[2.3 Configuração da dureza da água](#)”).
- **O café é pouco encorpado ou tem pouco creme (1)**
A moagem do café é muito grossa. Ative a Bean Adapt (C3) ou regule a moagem de modo independente:
na página inicial, prima  para aceder ao menu de configurações gerais, veja o parágrafo “[5.13 Configurações do moinho](#)”.

-
- O café é pouco encorpado ou tem pouco creme (2)
O café não é adequado.
Utilize café para máquinas espresso.
 - O café é pouco encorpado ou tem pouco creme (3)
O café não é fresco: a embalagem está aberta há tempo e perdeu o gosto.
 - O café tirado está aguado
Se o Bean Adapt estiver ativo, reveja as configurações ou modifique o aroma da bebida.
O funil entupiu-se, por conseguinte proceda à limpeza como indicado no parágrafo “[6.2.4 Limpeza do funil de café](#)”.



- O café sai muito lentamente ou às gotas
Se o Bean Adapt estiver ativo, reveja as configurações.
A moagem do café é muito fina. Regule a moagem de modo independente: na página inicial, prima  (C6) para aceder ao menu de configurações gerais, veja o parágrafo “[5.13 Configurações do moinho](#)”.
- O café não sai por um ou por ambos os bicos do dispensador de bebidas (A3)
Os bicos do dispensador de bebidas (A3) estão entupidos. Limpe os bicos como indicado no parágrafo “[6.2.5 Limpeza dos bicos do dispensador de bebidas](#)”.

-
- O leite tem bolhas grandes ou sai do dispensador de leite por esguichos ou tem pouca espuma (1)

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”.

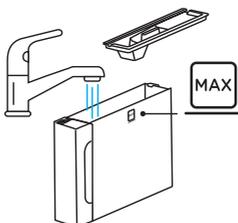
- O leite tem bolhas grandes ou sai do dispensador de leite por esguichos ou tem pouca espuma (2)

Limpe cuidadosamente a tampa do depósito de leite como indicado nos parágrafos “[6.2.3.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)” e “[6.2.3.2 Limpeza completa do depósito de leite](#)”.

- A tiragem da bebida é fraca

A água no reservatório (A8) não é suficiente.

Encha sempre o reservatório até ao nível MÁX.



- A bebida To Go é excessiva ou transbordou da travel mug
A quantidade seleccionada não é adequada à medida (To go = 236 ml)
(veja o parágrafo “[4.8.2 To go](#)”)

- O infusor (A19) não pode ser extraído.

O infusor pode ser removido utilizando o procedimento de limpeza profunda ou com a máquina desligada. Consulte o parágrafo “[6.6 Limpeza profunda da máquina](#)” ou efetue o desligamento premindo



-
- A prateleira de apoio de chávenas (A10) está quente.
Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão.
Se tiver necessidade de retirar o apoio de chávenas, utilize a pega apropriada ou aguarde alguns minutos para o arrefecimento das peças em metal.
 - No final da descalcificação, o aparelho requer um segundo enxaguamento.
Durante o ciclo de enxaguamento, o depósito (A8) não foi enchido até ao nível MÁX
Proceda como pedido pela máquina, mas esvaziando primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A6) para evitar que a água transborde.
Consulte o parágrafo “[6.6.3 Descalcificação](#)”.
 - O aparelho emite vapor pela bandeja recolhe-gotas (A6) e/ou se houver água na superfície sobre a qual o aparelho está colocado.
Após a limpeza, a grelha da bandeja não foi reinserida (A15).
Reinsira na bandeja recolhe-gotas a grelha da bandeja.
 - A aplicação não funciona
Mau funcionamento da aplicação. Feche e reinicie a aplicação.

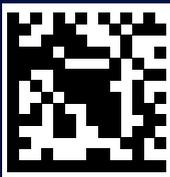
9 DADOS TÉCNICOS

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 CxPxA:	262x485x390 mm
Comprimento do cabo:	1250 mm
Peso (diferente conforme o modelo):	12/13 kg
Capacidade máx. do depósito de café em grão:	500 g

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

Conselhos para a Poupança energética

- Para reduzir o consumo de energia após a tiragem de uma ou mais bebidas, retire os jarros de leite ou os acessórios.
- Configure o tempo do desligamento automático para o valor mais baixo (veja o parágrafo "[5.8 Desligamento automático](#)");
- Ative a Poupança de Energia (veja o parágrafo "[5.10 Poupança de energia](#)");
- Quando a máquina o pedir, efetue o ciclo de descalcificação.



57132C9075_01_0125