

Instruções de utilização



EMF3

LatteMix

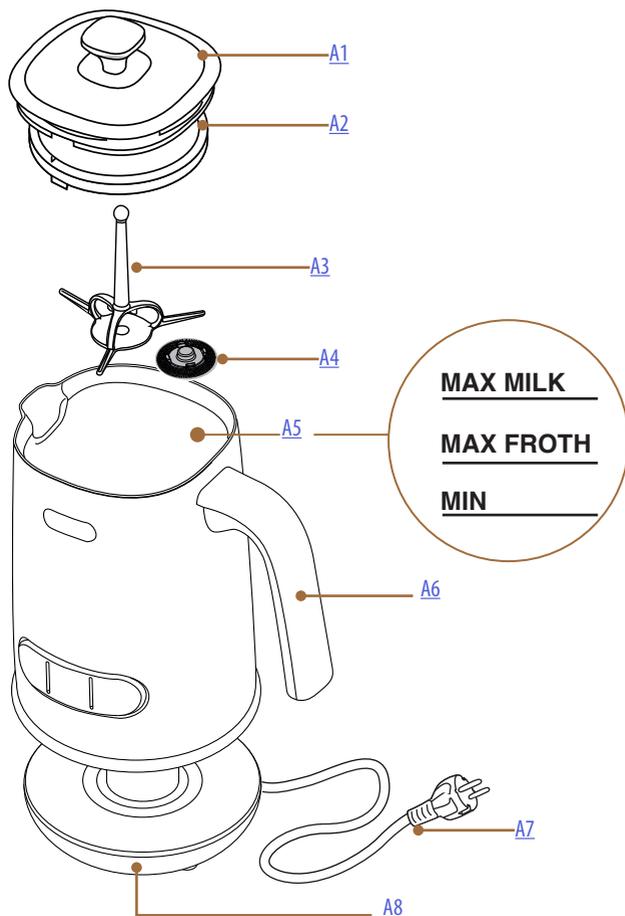


Sumário

1	Descrição dos componentes	3
1.1	Descrição da máquina	3
1.2	Descrição dos comandos	4
1.3	Descrição dos acessórios (somente em alguns modelos)	4
2	Antes de usar e limpeza do aparelho	5
2.1	Limpeza do jarro de leite	6
3	Utilização de LatteMIX	7
3.1	Que leite utilizar?	7
3.2	Quanto leite?	7
3.3	Preparação das bebidas	7
3.4	Utilizar o medidor para as receitas (C1)	9
4	Limpeza	12
5	Se algo não funcionar	13

1 DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1.1 Descrição da máquina



A1. Tampa

A2. Vedação

A3. Suporte do batedor

A4. Batedor

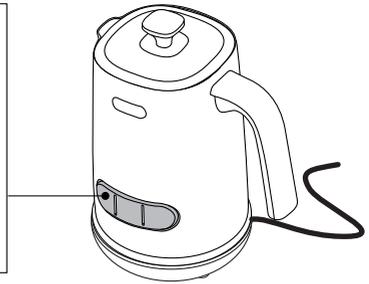
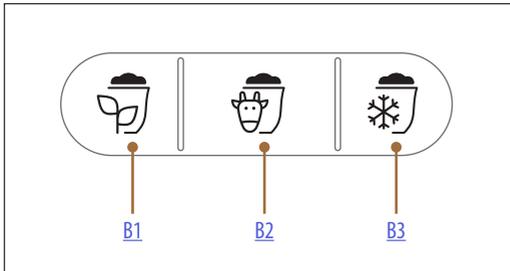
A5. Jarro de leite

A6. Pega do espumador de leite

A7. Cabo de alimentação

A8. Base de apoio com conector elétrico

1.2 Descrição dos comandos



B1. Tecla de bebidas vegetais:

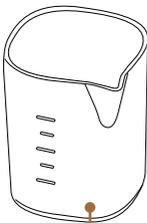
- Premir 1 vez: espumar bebidas quentes
- Manter premido por 3 segundos: esquentar a bebida

B2. Tecla de leite de vaca:

- Premir 1 vez: espumar o leite
- Manter premido por 3 segundos: esquentar o leite

B3. Tecla de bebidas frias:

- Premir 1 vez: espumar o leite ou a bebida vegetal

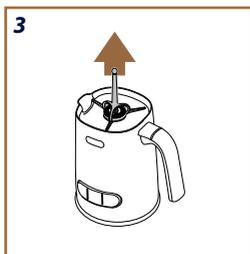
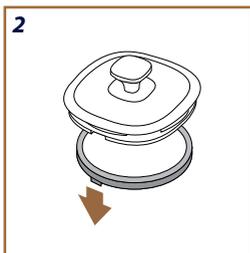


C1

1.3 Descrição dos acessórios (somente em alguns modelos)

C1. Medidor para receitas (*Somente em alguns modelos)

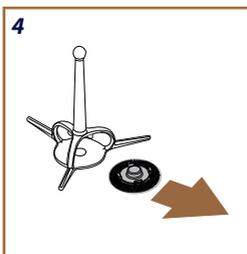
2 ANTES DE USAR E LIMPEZA DO APARELHO



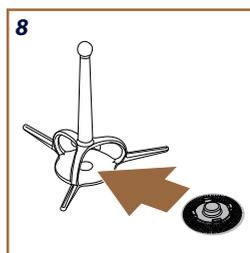
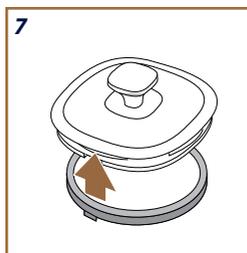
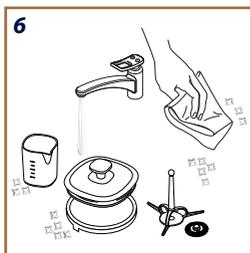
Atenção:

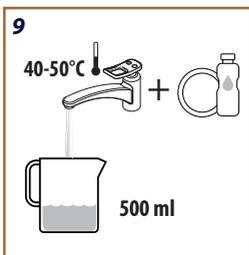
- Não lavar na lava-loiça.
- Para limpar o aparelho, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Conserve o material de embalagem (sacos plásticos) fora do alcance das crianças.
- Nunca mergulhe o jarro de leite (A5) e/ou a base com o conector elétrico (A8).
- Nunca deite água corrente no jarro de leite (A5): a água pode espirrar e molhar os componentes elétricos.

1. Antes da limpeza, desconecte o aparelho da rede elétrica.
2. Extraia a tampa (A1) do jarro de leite (A5) (fig. 1).
3. Remova a vedação (A2) (fig. 2).
4. Extraia o suporte do batedor (A3) do jarro de leite (fig. 3).
5. Extraia o batedor (A4) (fig. 4).



6. Mergulhe os elementos separados em água quente (40-50 °C) com detergente para pratos e deixe-os imersos por pelo menos 30 minutos (fig. 5).
7. Enxague tudo com água potável fresca e enxugue com um pano limpo (fig. 6).
8. Remonte a vedação na tampa (fig. 7) e o batedor no suporte (fig. 8).



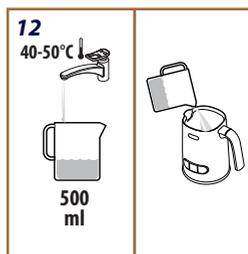
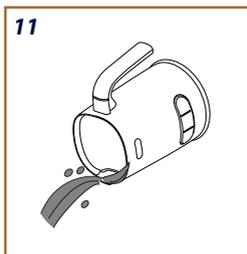


2.1 Limpeza do jarro de leite

Atenção:

- Não lavar na lava-loiça.
- Para limpar o aparelho, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Conserve o material de embalagem (sacos plásticos) fora do alcance das crianças.
- Nunca mergulhe o jarro de leite (A5) e/ou a base com o conector elétrico (A8).
- Nunca deite água corrente no jarro de leite (A5): a água pode espirrar e molhar os componentes elétricos.

1. Prepare em um jarro uma solução de água quente (40-50 °C) e detergente para pratos (fig. 9).
2. Deite a solução no jarro de leite (A5) (fig. 10) e deixe agir por pelo menos 30 minutos.
3. Em seguida, esvazie o jarro de leite (fig. 11).
4. Enxague o jarro de leite: deite água potável fresca em uma garrafa, deite a água no jarro de leite (fig. 12) e esvazie-o (fig. 11).
5. Enxague o jarro de leite (tanto no interior quanto no exterior) com um pano limpo e seco (fig. 13).



6. Insira o suporte (A3) com o batedor (A4) e reinsira a tampa (A1) com a vedação (A2).
7. Reponha o jarro de leite na base. O aparelho está pronto para o uso (fig. 14).

3 UTILIZAÇÃO DE LATTEMIX

3.1 Que leite utilizar?

Utilize sempre leite ou bebida vegetal à temperatura de frigorífico (5 °C). A qualidade da espuma depende de diversos fatores:

- tipo de leite ou bebida vegetal. Quando se utilizam bebidas vegetais, aconselha-se empregar as versões “Barista” destas bebidas, para otimizar a qualidade da espuma;
- a marca utilizada;
- ingredientes e valores nutricionais.

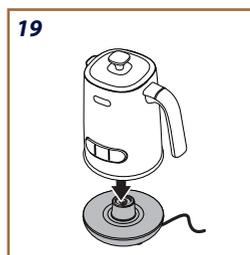
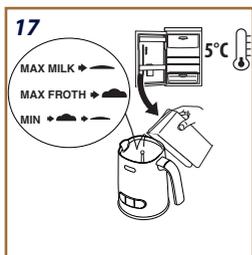
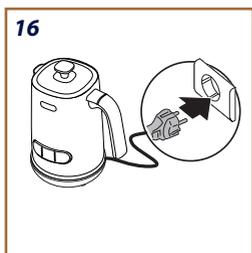
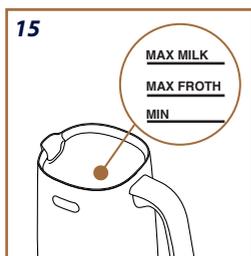
3.2 Quanto leite?

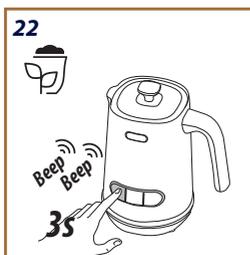
No jarro de leite, estão indicados os níveis (fig. 15) com os limites da quantidade de leite para a preparação da bebida.

Não supere a quantidade MAX relativa à preparação (MAX MILK = bebida sem espuma; MAX FROTH = bebida com espuma). Respeite também o nível mínimo.

3.3 Preparação das bebidas

1. Conecte o aparelho à rede elétrica (fig. 16).
2. Remova a tampa (A1) (fig. 1).
3. Deite o leite ou a bebida vegetal no jarro de leite (A5) (fig. 17). Verifique o nível no interior do recipiente:
 - MAX MILK: nível máximo para leite quente;
 - MAX FROTH: nível máximo para leite com espuma;
 - MIN: nível mínimo para todas as preparações.
4. Feche a tampa (fig. 18).
5. Encaixe o jarro de leite na base (fig. 19).
6. Proceda premindo a tecla relativa à preparação desejada conforme indicado a seguir:





	 Bebidas vegetais	 Leite	 Bebidas vegetais/ Leite
Bebida quente com espuma (fig. 20/21)	✓	✓	✗
Bebida quente (fig. 22/23)	✓ (prima e segure por 3 segundos)	✓ (prima e segure por 3 segundos)	✗
Bebida com espuma fria (fig. 24)	✗	✗	✓



7. A preparação é iniciada e interrompida automaticamente (as bebidas frias têm um tempo de preparação maior). Terminada a preparação, o aparelho emite um “bipe” longo.
8. Para interromper manualmente a preparação, prima a tecla intermitente.

Nota Importante:

Se permanecer na base sem utilização por mais de 5 minutos, o aparelho desliga automaticamente. Para reativar o aparelho, prima uma das teclas para ligá-lo novamente e prepará-lo para a próxima utilização.

3.4 Utilizar o medidor para as receitas (C1)

Com este acessório, está disponível uma série de bebidas a serem experimentadas: veja a seguir três propostas para começar. Descubra mais em delonghi.com.

Importante!

Não deite bebidas quentes no medidor: utilize somente como medidor para os ingredientes.



LEITE COM XAROPE DE ÁCER E CANELA 	
Tempo total de preparação:	10 min
Porções:	1
PARA ESTA RECEITA, SÃO NECESSÁRIOS:	
Leite gordo (150 ml)	
1 espresso, café torrado médio-escuro (40 ml)	
4 colheres de sopa de xarope de ácer	
1 colher de café de canela moída	
Creme de leite (100 ml)	
Canela moída para acompanhar	
Uma chávena (mug) de 300 ml	
PREPARAÇÃO:	
1.	Prepare um espresso na mug e deite o xarope de ácer e a canela; misture para amalgamar bem.
2.	Deite o leite no LatteMix e prima a tecla Leite de Vaca por 3 segundos, de modo a ativar a função Hot Milk.
3.	Quando a máquina desligar, deite o leite quente na mug cobrindo o espresso previamente amalgamado no xarope de ácer.
4.	Enxague o LatteMix e adicione o creme de leite.
5.	Prima a tecla para a função COLD e deixe bater por 60 segundos.
6.	Deite o creme batido em chantilly no café e polvilhe com um pouco de canela para aromatizar. Aproveite seu Leite!



CAFÉ FRIO NITRO-STYLE

Tempo total de preparação: 5 min

Porções: 1

PARA ESTA RECEITA, SÃO NECESSÁRIOS:

Cubos de gelo

1 espresso, café torrado médio, OU 1 cold brew (40 ml / 1 oz)

Água fria 100 ml / 3 oz

Leite frio (opcional)

Um copo alto

PREPARAÇÃO:

1. Para o espresso: prepare o café, deixe-o esfriar à temperatura ambiente e deite no LatteMix.
2. Com o cold brew: adicione 40 ml / 1 oz no LatteMix.
3. Adicione água no LatteMix.
4. Prima e segure a tecla para a função COLD para bater.
5. Arrefeça um copo alto com o gelo.
6. Deite o café batido sobre o gelo.



MATCHA-LATTE COM GELO 	
Tempo total de preparação:	5 min
Porções:	1
PARA ESTA RECEITA, SÃO NECESSÁRIOS:	
200 ml do leite vegetal de sua preferência – frio (sugere-se usar um leite vegetal versão “Barista”)	
17 g de chá verde matcha em pó	
Um copo alto	
Cubos de gelo	
PREPARAÇÃO:	
1. Deite 150 ml do leite vegetal alternativo de sua preferência e o pó de chá matcha no LatteMix.	
2. Prima a tecla para bebidas de origem vegetal.	
3. Arrefeça um copo alto com o gelo.	
4. Deixe o Matcha-Latte sobre o gelo.	
5. Deite os 50 ml de leite vegetal alternativo restantes.	

4 LIMPEZA

Após o uso, proceda conforme indicado no capítulo "[2 Antes de usar e limpeza do aparelho](#)".



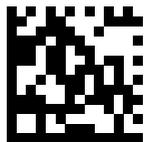
Não lave na lava-loiça



Não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool

5 SE ALGO NÃO FUNCIONAR

Problema	Causa	Solução
O aparelho não liga	O aparelho não está conectado à rede de alimentação	Conecte a ficha à tomada de alimentação
A bebida preparada não tem espuma ou tem pouca espuma	Foi selecionada a função "Leite quente"	Repita a preparação utilizando leite à temperatura de frigorífico e premindo o botão de função uma vez (ver cap. "3 Utilização de LatteMIX")
	O leite está demasiado quente	Utilize leite à temperatura de frigorífico
	Após a limpeza, o batedor (A4) não foi reinserido no suporte (A3), ou todo o suporte não foi recolocado ou não foi inserido corretamente	Insira o batedor no suporte e assegure-se de que está corretamente encaixado no jarro de leite
	Os valores nutricionais da bebida vegetal não são adequados para a preparação	Escolha as versões "Barista" da bebida vegetal
O leite transborda do recipiente	Demasiado leite no recipiente	Verifique sempre se a bebida deitada nunca supere o nível MAX indicado para cada preparação
	O aparelho está em uma superfície inclinada	O aparelho deve sempre ser posto em uma superfície plana
Todas as teclas piscam rapidamente	Alarme de superaquecimento	Desconecte o aparelho e esvazie o jarro de leite. Aguarde 10 minutos e, então, deite mais leite à temperatura de frigorífico



57132C9239_00_0225