
EC9455 EX:2

La Specialista

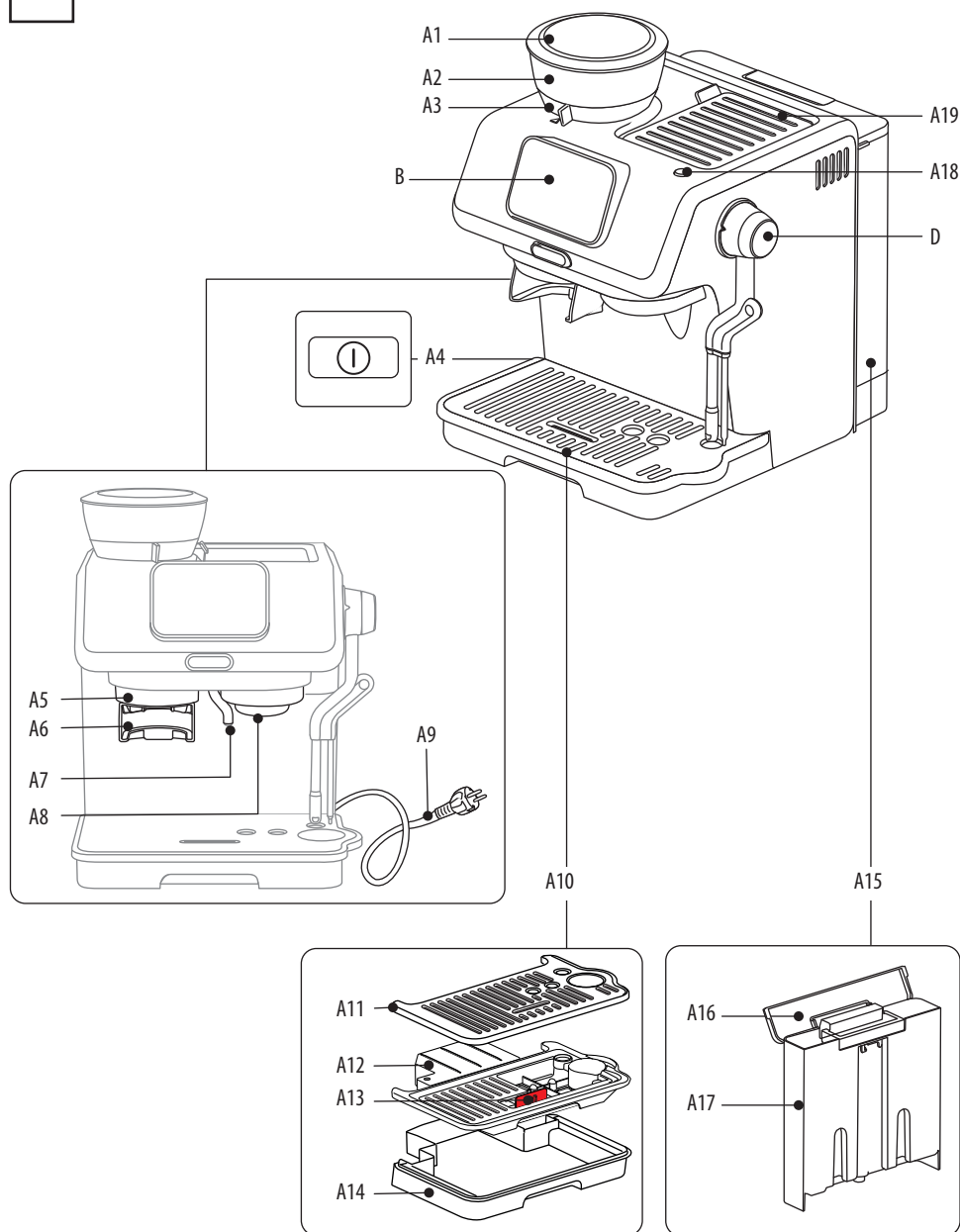
TOUCH

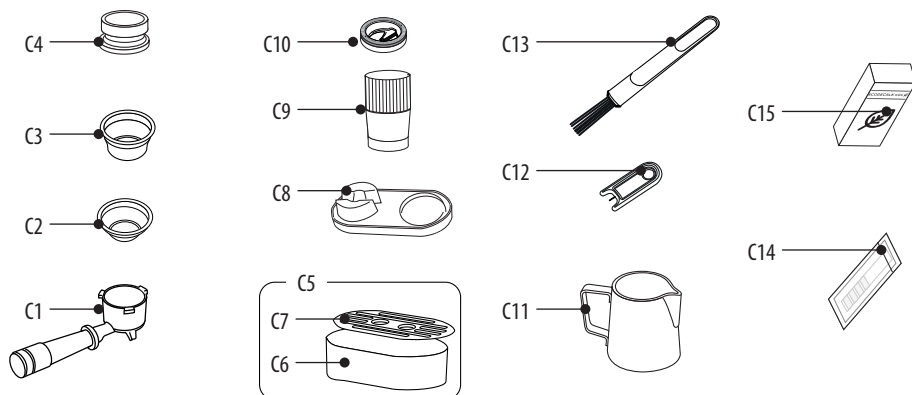
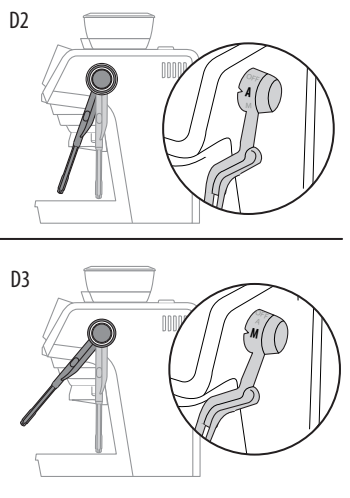
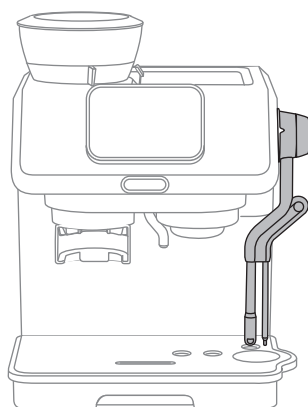
MÁQUINA DE CAFÉ
Instruções de utilização



De'Longhi

A



B**C*****D**

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Tapa recipiente de grãos
- A2. Recipiente de grãos
- A3. Seletor do grau de moagem (de fina a grossa)
- A4. Interruptor principal (I/O)
- A5. Saída do moinho de café
- A6. Suporte porta-filtro
- A7. Bico de saída de água quente
- A8. Unidade de distribuição
- A9. Cabo de alimentação
- A10. Grupo tabuleiro de recolha de pingos
- A11. Grelha de apoio das chávenas para copos ou malgas
- A12. Grelha do tabuleiro
- A13. Indicador de nível da água no recipiente de recolha de pingos
- A14. Tabuleiro de recolha de pingos
- A15. Reservatório de água
- A16. Tapa reservatório de água
- A17. Recipiente de água
- A18. Tecla ON/Stand-by
- A19. Compartimento porta-acessórios

1.2 Descrição da página inicial - B

- B1. Tecnologia Bean adapt
- B2. Bebidas seleccionáveis (o aparelho orientará o utilizador passo a passo)
- B3. Menu Programações

1.3 Descrição dos acessórios - C*

(* Diferentes por tipo e número em função do modelo)

- C1. Porta-filtro
- C2. Filtro de café para 1 chávena
- C3. Filtro de café para 2 chávenas
- C4. Funil dosador
- C5. Suporte chávenas pequenas
- C6. Tabuleiro de recolha de pingos de chávenas pequenas
- C7. Suporte da grade das chávenas
- C8. Tapete para prensagem
- C9. Prensa
- C10. Acessório "Dose Adjust"
- C11. Jarro do leite
- C12. Agulha de limpeza para lança de vapor
- C13. Pincel para limpeza
- C14. Tira reativa "Water hardness text"
- C15. Descalcificante

1.4 Descrição do sistema Auto Latte Art - D

- D1. Lança de vapor
- D2. Posição "A": função automática
- D3. Posição "M": função manual

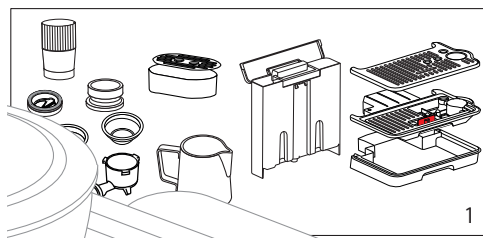
1.5 Acessórios de limpeza opcionais recomendados

Aceder Delonghi.com para mais informações.

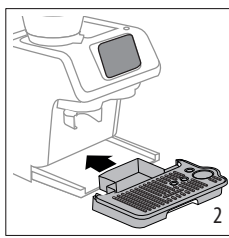
ECO MULTICLEAN  **Detergente:**

EAN: 8004399333307

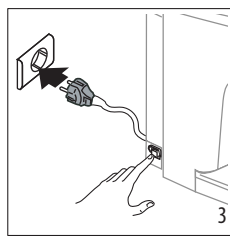
2. PREPARAÇÃO DA MÁQUINA PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



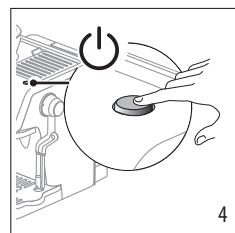
1. Lavar e secar todos os acessórios (incluindo o reservatório de água (A15)) com água quente e detergente de pratos.



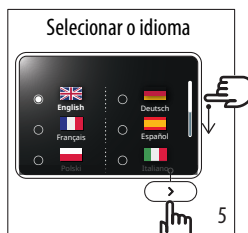
2. Inserir o tabuleiro de recolha de pingos (A10) com grade de chávénas e remover o adesivo do visor.



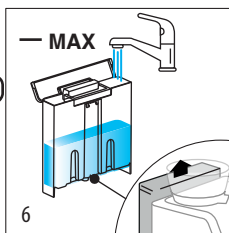
3. Inserir o plugue da máquina e activar ao premir o interruptor principal (A4) na lateral da máquina.



4. Premir a tecla ON/Stand-by. (A18). O visor acende.



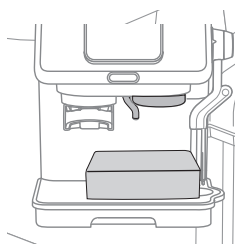
5. Selecionar o idioma: buscar o idioma ao deslizar a linha à direita, selecionar o ponto na lista correspondente à bandeira e premir > para confirmar a seleção.



6. A máquina orientará o utilizador passo a passo. Remover o reservatório de água e encher com água fresca e limpa*, com máxima atenção para não superior o nível MAX (máximo). Reposicionar o reservatório de água e premir >.

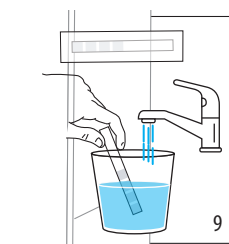
* Água a utilizar

- É obrigatório utilizar água fresca potável.
- Não utilizar água carbonatada (gasosa) ou destilada
- **Tecnologia de extração a frio:**
 - quando prepare-se pela primeira vez o "Cold Brew", enxáguar o circuito interno preparando 4 bebidas duplas "Cold brew" sem café em pó.
 - antes de preparar bebidas frias, esvaziar sempre o recipiente de água (A17), enxáguar em abundância e encher com água fresca potável.

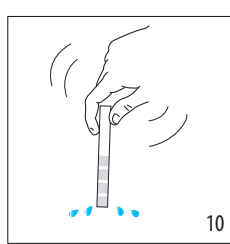


7. Posicionar um recipiente abaixo da saída de água quente (A7) e premir "Iniciar" para efetuar o enxágue.

8. O enxágue iniciará e será interrompido automaticamente. Proceder à definição da dureza da água: programar a máquina com base na dureza efetiva da água da rede hídrica nas várias regiões, o que permite efetuar a descalcificação com a frequência correta.



9. Extrair o papel indicador de "TOTAL HARDNESS TEST" (C14) da embalagem. Premir "Iniciar": mergulhar por completo o papel num copo de água por um segundo.



10. Extrair o papel indicador da água e agitar ligeiramente. Premir >.

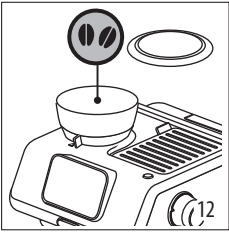
Preparação da máquina para a primeira utilização





BEAN ADAPT
TECHNOLOGY

A tecnologia inteligente Bean Adapt adapta facilmente as definições da máquina às especificidades dos grãos de café, garantindo uma extração ideal do café que preserva e realça todos os aromas do grão. Se desejar proceder, premir “Iniciar”. Se preferir explorar essa tecnologia depois, premir “Pular”. É possível aceder à tecnologia Bean Adapt a qualquer momento seguindo as instruções do “9. Tecnologia Bean Adapt”.



11. Ao fim de cerca de um minuto, formar-se-ão 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, conforme a dureza da água. Selecionar o nível correspondente no visor. Premir >.

12. Encher o recipiente de grãos. Premir >.
13. No visor será exibido um tutorial sobre a utilização da máquina: premir “Iniciar” para seguir o tutorial.

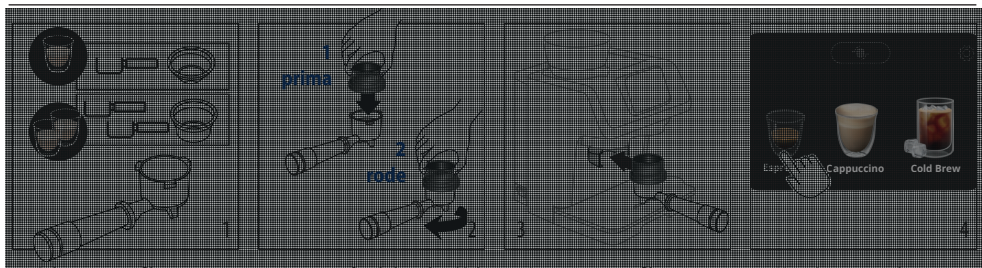
14. Premir “>” após cada ecrã para avançar.

15. Premir “Iniciar” depois do último ecrã. A máquina está pronta para utilização.

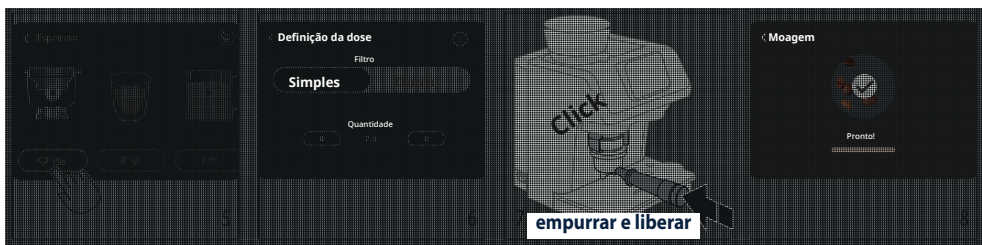
3. DEFINIÇÕES GERAIS DAS BEBIDAS

1. Entrar no menu Programações das bebidas:			
Na página inicial, premir  (B1): quando o Bean Adapt estiver desabilitado, será possível aceder às definições das bebidas:			
2. Selecionar a definição desejada:			
Temperatura de infusão da água	Premir a seta ao lado da seleção atual	Selecionar a definição desejada Nota Importante: a variação da temperatura afeta mais as bebidas longas.	Premir “<” para regressar ao menu Programações
Duração pré-infusão	Premir a seta ao lado da seleção atual	Selecionar a duração, de curta a longa	Premir “<” para regressar ao menu Programações
Temporizador de dose (s)	Premir a seta ao lado da seleção atual	Selecionar o filtro (simples ou duplo) e regular o tempo de moagem	Premir “<” para regressar ao menu Programações
3. Premir “<” para regressar à página inicial			

4. FORNECIMENTO CAFÉ

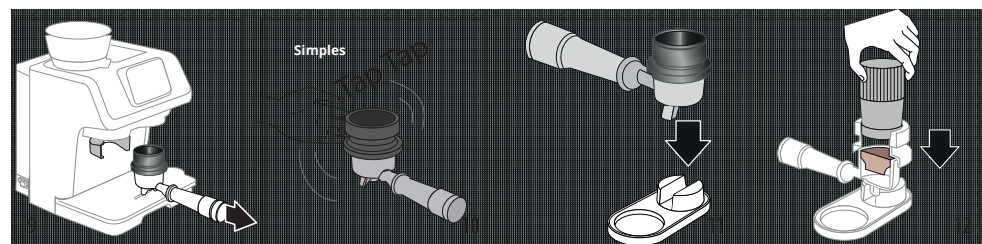


1. Selecionar o filtro para 1 chávena (C2) ou 2 chávenas (C3) e posicionar no porta-filtro (C1).
2. Inserir o funil dosador (C4) no porta-filtro: 1 premir e 2 rodar até bloquear.
3. Inserir o porta-filtro
4. Na página inicial, premir a bebida (B2) que pretende preparar (por exemplo, espresso).



5. Premir a caixa a base da imagem do porta-filtro para aceder à definição da dose.
6. Escolher o filtro que está a utilizar (simples: 1 chávena; duplo: 2 chávenas). Será possível regular o tempo de moagem ao premir o botão $\ominus$ ou $\oplus$ (o tempo aumenta ou diminui em 0,5 segundo por vez).
7. Premir "<" para regressar à página inicial. Empurrar o porta-filtro até sentir um clique e soltar: a moagem iniciará e será interrompida de forma automática.
8. Quando a moagem estiver concluída, proceder à prensagem.

Nota Importante: para interromper de forma manual a moagem, só premir de novo o porta-filtro (até sentir "clique") ou premir  no visor.



9. Extraia o porta-filtro.
10. Bater de forma delicada o funil dosador (C4) para nivelar o café moído no interior.
11. Inserir o porta-filtro na base adequada no tapete de prensagem (C8).
12. Prensar bem o café e controlar que a dose está correta (ver [Como controlar a dose](#)).

4.1 Como controlar a dose

Controlar a posição da prensa (C9) para entender se “Dose perfeita” foi alcançado.



Dose baixa

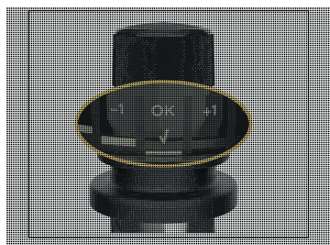
Se a prensa indica “-1” ou “-2”, a quantidade de café moído não é suficiente e é necessário completar.



1. Montar o porta-filtro (C1): empurrar e liberar para iniciar a moagem.

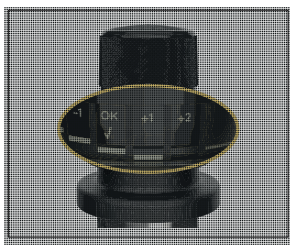
2. Depois de alguns segundos, interromper a moagem, empurrar de novo e controlar a dose com a prensa.

Utilizando a tecnologia Bean Adapt, a máquina orientará o utilizador para obter a dose perfeita.



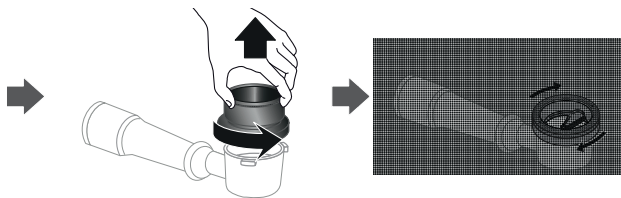
Dose perfeita

Se a prensa indica “OK”, a dose está correta.



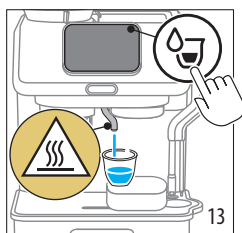
Dose excessiva

Se a prensa indica “+1” ou “+2”, a quantidade de café moído é excessiva. Regular com o acessório “Dose Adjust” (C10) como a seguir:

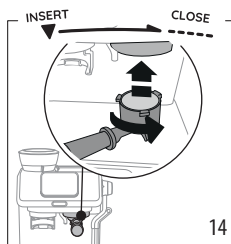


1. Remover o funil dosador (C4) rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e empurrando para cima
2. Posicionar o acessório “Dose Adjust” no porta-filtro e rodar no sentido dos ponteiros do relógio para remover o café moído em excesso. Fazer no mínimo 1 giro completo.

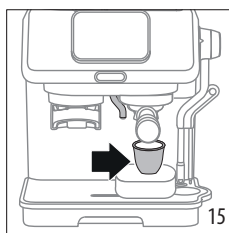
Distribuição do café



13. Dica do barista: aquecer a chávena com água quente ao premir o botão “jato de água” na página inicial. A água quente será distribuída pela saída adequada (A7)



14. Remover o funil dosador (C4) e engatar o porta-filtro na unidade de distribuição.



15. Colocar a chávena abaixo do porta-filtro. Para chávenas pequenas, utilizar o suporte correto (C5)).



16. Seleção direta: premir a seta “play”: **a distribuição começará.**
Quantidade personalizada: premir a caixa na base da imagem da bebida para aceder à definição da quantidade e ir para o próximo passo.



17. Escolher a duração desejada para dose única ou dupla: e pressionar <. Premir a seta “play”: **a distribuição começará.**

Nota Importante: consultar o capítulo (11) para selecionar a quantidade “My”.

5. PREPARAÇÃO DE “LONG BLACK” OU “AMERICANO”

1. Remover o funil dosador (C1) e montar o porta-filtro na unidade de distribuição (A8).
2. Colocar uma chávena grande abaixo do distribuidor de água quente (A7) e o distribuidores de café (abaixo do porta-filtro).
3. Premir a seta “play” nas imagens do café e da água.

Americano: necessário distribuir primeiro o café e depois a água quente.

Long Black: necessário distribuir primeiro a água quente e depois o café.

6. PREPARAÇÃO “ÁGUA QUENTE”

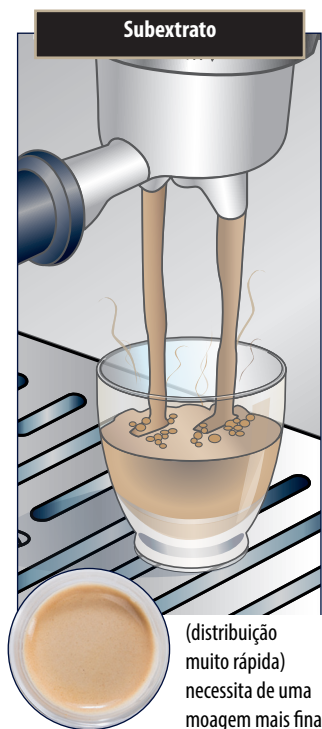
1. Colocar uma chávena grande abaixo do distribuidor de água quente (A7).
2. Seleção direta: premir a seta “play”: **a distribuição começará.**

Quantidade personalizada: premir a caixa na base da bebida. Selecionar a duração desejada e premir “<”. Premir na seta “play”: **a distribuição começa.**

Nota Importante: consultar o capítulo (11) para selecionar a quantidade “My”.

7. PARA UM ESPRESSO PERFEITO

Extrair o espresso perfeito é uma arte e poderá exigir um par de tentativas. Esteja pronto para regular o tamanho da moagem e assegurar sempre de ter um café moído prensado na linha indicadora do filtro (dose perfeita) para obter uma extração perfeita.



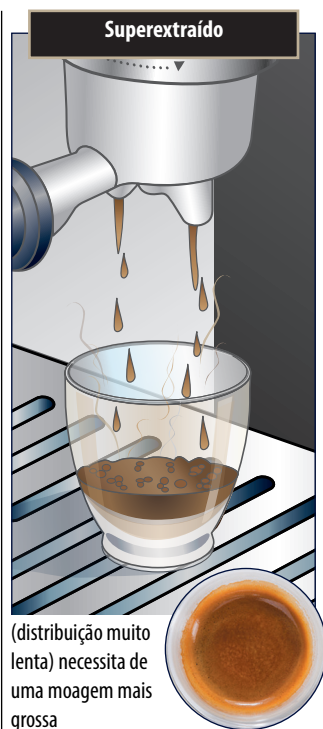
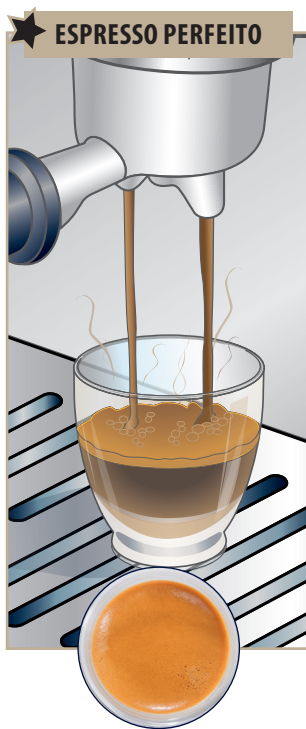
- Flui rapidamente como água
- Creme claro e pálido

Para a perfeição:

- Regular a moagem em uma definição mais fina 1 passo por vez. Variar só durante a moagem.



- Assegurar que a quantidade de café moído alcance a "dose perfeita" (ver "4.1 Como controlar a dose").



- Flui em gotas ou não flui
- Creme muito escuro e não uniforme

Para a perfeição:

- Regular a moagem em uma definição mais grossa 1 passo por vez. Variar só durante a moagem.



- Assegurar que a quantidade de café moído alcance a "dose perfeita" (ver "4.1 Como controlar a dose").

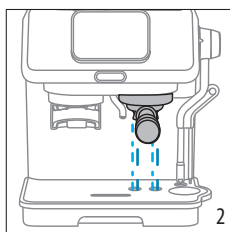
8. PREPARAÇÃO DO COLD BREW



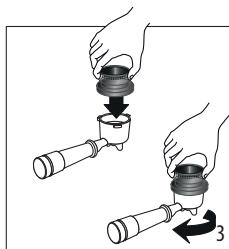
A tecnologia Cold Extraction oferece um método de preparação do café que utiliza água fria ou a temperatura ambiente. Ao invés de calor, será utilizado um período de infusão mais longo para extrair as propriedades dos grãos de café.



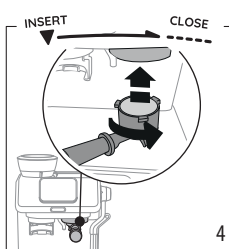
1. Selecionar “Cold Brew” na página inicial.



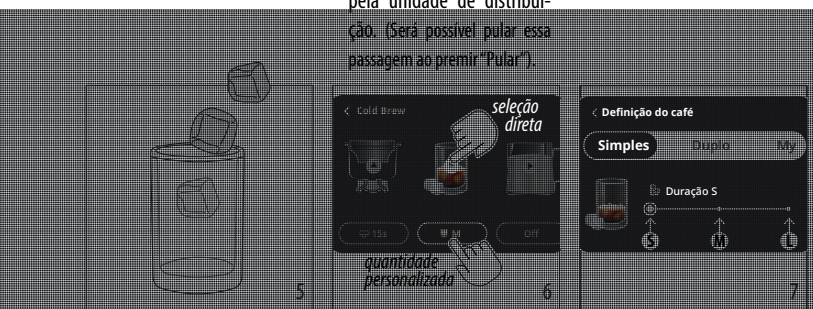
2. Recomendamos um enxágue a frio: montar o porta-filtro (C1) com o filtro vazio e encaixar na unidade de distribuição. (A8). Premir “OK”: será distribuída a água pela unidade de distribuição. (Será possível pular essa passagem ao premir “Pular”).



3. Desligar o porta-filtro da unidade de distribuição e ligar o funil dosador (C4). Proceder à moagem da dose como explicado em “4. Fornecimento café”



4. Engatar o porta-filtro (C1) com a dose perfeita à unidade de distribuição.



5. Adicionar cubos de gelo na chávina: recomendamos 3 cubos de gelo para dose única e 5 para dose dupla.

6. Seleção direta: premir a seta “play”: **a distribuição começará.** Quantidade personalizada: premir a caixa na base da imagem da bebida para definir a quantidade e passar para a fase sucessiva.

7. Escolher a duração desejada para dose única ou dupla: e pressionar <. Premir a seta “play”: **a distribuição começará.**

Nota Importante: c o n - sultar o capítulo “11. Programação da quantidade “my” para selecionar a quantidade “My”.

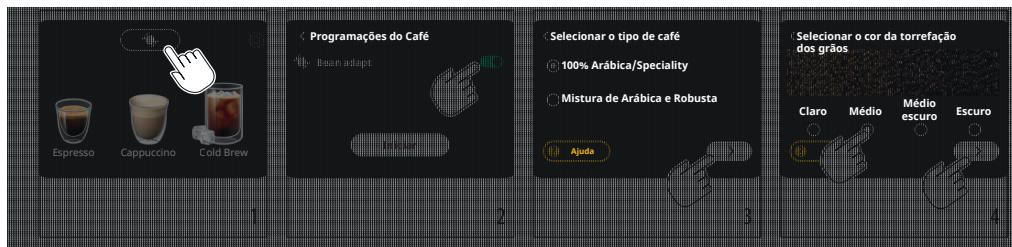
Nota Importante:

- antes de preparar bebidas frias, esvaziar sempre o recipiente de água (A15), enxáguar em abundância e encher com água fresca potável. É obrigatório utilizar água fresca potável.

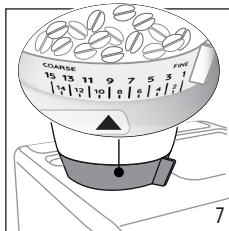
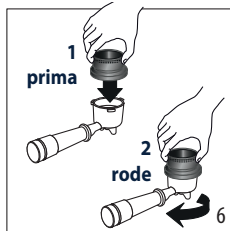
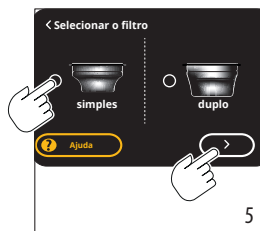
9. TECNOLOGIA BEAN ADAPT



Um especialista em café ao alcance das mãos para auxiliar o utilizador a otimizar a infusão do café e o resultado na chávina em poucos passos. A tecnologia inteligente orienta o utilizador na regulação e utilização da máquina, de acordo com os grãos de café selecionados: da moagem a infusão, cada passo é controlado para obter o melhor de qualquer tipo de grão de café.

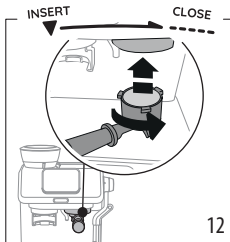
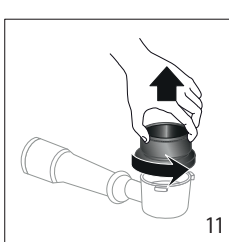
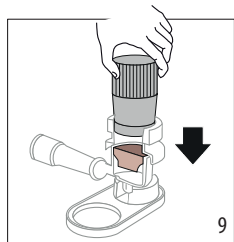


1. Premir o ícone relativo à tecnologia Bean Adapt.
2. Habilitar o Bean Adapt com o botão correto: o procedimento exigirá cerca de 10 minutos. Premir "Iniciar" (se quiser voltar, premir "<").
3. Controlar na produção do café o tipo de café a utilizar (em caso de dúvidas, seleccionar "Mistura arábica e robusta"). Premir >.
4. Controlar na produção do café o nível de torrefação: também é possível comparar o café com a orientação no visor. Premir >.



5. Escolher o filtro a utilizar: 1 chávina (C2) ou 2 chávinas (C3). Inserir o filtro no porta-filtro. (C1). Premir >.
6. Inserir o funil dosador (C4) no porta-filtro: 1 premir e 2 rodar até bloquear. Premir ">" no visor.
7. Controlar se o seletor de nível de moagem (A3) esteja no número indicado no visor. Premir ">".
8. Empurrar o porta-filtro até ouvir um "clique" e liberar: a moagem iniciará e será interrompida de forma automática.

Nota: deslocar a posição só durante a moagem.



9. Pressar o café. Premir ">" e controlar a dose.
10. Controlar a dose de café (ver "4.1 Como controlar a dose"). Premir >.
11. A máquina mostra todas as definições no visor. Premir >. Remover o funil dosador. (C4).
12. Montar o porta-filtro na unidade de distribuição (A8).



Tecnologia Bean Adapt



13. Premir na seta “play” para iniciar a infusão. A máquina analisa o espresso e fornece o resultado:



14. O Espresso está OK. Premir >.

15. O perfil dos grãos de café é guardado e mostrado na página inicial ao lado do logótipo Bean Adapt.

14. Provar o seu Espresso.

15. Se quiser finalizar, premir a tecla correspondente e repetir a preparação ao definir a máquina conforme sugerido no visor.

16. Se estiver OK, premir “OK para mim” e guardar.

14. Se o Espresso fluir muito rápido ou lento, será necessário modificar as definições da máquina.

15. Premir “>”: a máquina orientará para uma extração perfeita. Premir “X”: sair da função Bean Adapt sem guardar.

9.1 Informações gerais sobre a tecnologia Bean Adapt

- Para preparar um Espresso com as definições predefinidas, premir no perfil dos grãos de café e desabilitar o Bean adapt.
- Se quiser efetuar pequenas modificações no perfil, premir “Aperfeiçoar” e a máquina auxiliará o utilizador a efetuar essas modificações. Nesse caso, você poderá modificar a temperatura de infusão (a variação da temperatura afeta mais as bebidas longas).
- É possível acrescentar até 6 perfis de grãos de café: Premir no ícone Bean Adapt na página inicial e premir em “Aumentar”. Seguir o procedimento guiado (até 10 minutos).
- Para selecionar o perfil a utilizar, aceder à lista ao premir o ícone Bean Adapt e selecionar o perfil desejado.

10. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

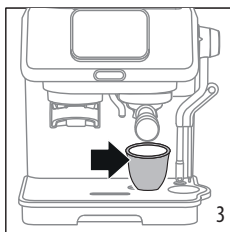
Auto LatteArt faz a espuma de forma automática do leite na temperatura selecionada e a consistência desejada para uma verdadeira experiência de barista.



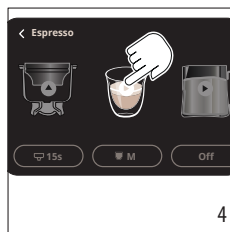
1. Selecionar uma bebida a base de leite (por exemplo, Cappuccino).



2. Preparar a dose perfeita (moagem e prensagem).



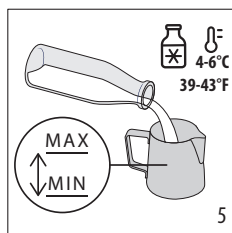
3. Engatar o porta-filtro (C1) na unidade de distribuição (A8). Colocar a chavena abaixo dos distribuidores de café considerando a capacidade suficiente para o café e o leite.



4. Premir a seta “play”: a distribuição começará.



Auto Latteart



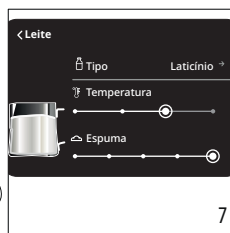
A bebida deve estar em temperatura de frigorífico (4-6°C/39-43°F)

Leite	
	Vaccino
Bebida de origem vegetal	
	Soja
	Aveia
	Amêndoa

5. Deitar o leite ou a bebida vegetal desejada no jarro do leite (C11). A quantidade tem de ser mantida entre o nível Min (mínimo) e Max (máximo).

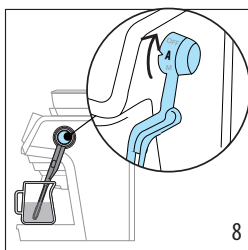


6. Premir o botão na base do ícone do leite para aceder à definição e otimizar o resultado da espuma.



7. Selecionar a bebida a utilizar (a base de leite ou vegetal), a temperatura (mínima, média, alta) e o nível de espuma desejado. Premir >.

Espuma automática



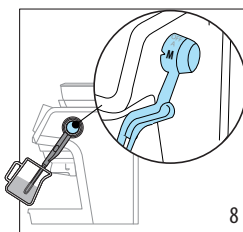
8. Colocar o jarro de leite abaixo da lança de vapor (D1) e rodar na posição "A" (D2).



9. Premir na seta "play": a espuma começa e para automaticamente.

Adicionar a espuma de leite ao café e degustar do cappuccino. Repor sempre o leite no frigorífico logo após a utilização

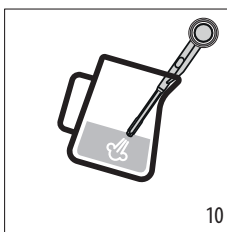
Espuma manual



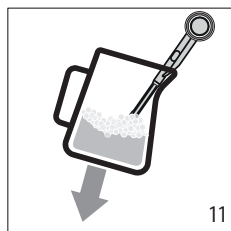
8. Colocar o jarro do leite abaixo da lança de vapor (D1) e rodar para a posição "M" (D3).



9. Premir na seta "play": a espuma começa



10. Para criar a espuma, colocar o distribuidor a superfície do leite: o ar será capturado pela mistura de leite e vapor.



11



12



13

11. Manter o distribuidor de vapor só na superfície, com atenção para não deixar entrar muito ar e criar grandes bolhas.

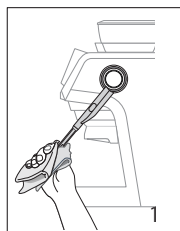
12. Inserir o distribuidor do vapor somente abaixo do leite: isso criará um vértice.

13. Quando a temperatura e a espuma são as desejadas, interromper ao premir o símbolo "stop".

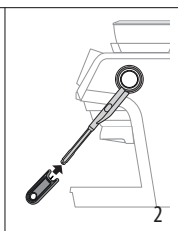
Adicionar a espuma de leite ao café e degustar do cappuccino.

Repor sempre o leite no refrigerador logo após a utilização.

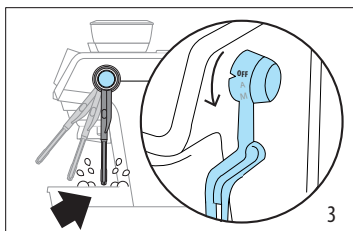
Limpeza automática depois de cada utilização



1



2



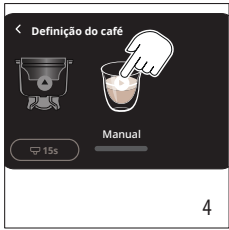
3

1. Depois de cada utilização, remover eventuais resíduos de leite da lança de vapor com um pano macio húmido.

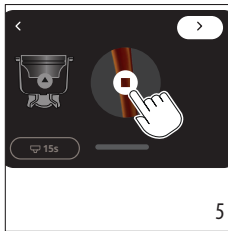
2. Aguardar a lança de vapor resfriar e liberar o furo do distribuidor com uma agulha de limpeza (C12).

3. Depois de cada utilização, quando colocar o vapor em "OFF", a lança de vapor distribui uma pequena quantidade de água quente e vapor para limpar o circuito interno do vapor.

11. PROGRAMAÇÃO DA QUANTIDADE “MY”



1. Quando personalizar a bebida, será possível escolher um duração ou programar ao selecionar “My”.
2. Premir “My”.
3. Premir “Iniciar” e “Continuar”.
4. Premir na seta “play” para iniciar a distribuição.



5. Quando alcançar a duração desejada, premir no símbolo “stop”.
6. Premir “>”: se quiser guardar essa definição como nova bebida, premir o ícone “✎”.
7. Digitar o nome da bebida no teclado e premir “ok”.
8. Premir “>”: a máquina confirma que a nova bebida foi guardada e será mostrada na página inicial.

Nota Importante:

Se quiser modificar ou eliminar a bebida:

1. Selecione a bebida;
2. Premir “...” na parte superior direita ou no visor;
3. Selecionar “Modificar” se quiser renomear a bebida (digitar no teclado e guardar);
3. Selecionar “Cancelar”: se quiser eliminar de forma definitiva a bebida, premir “Continuar”.

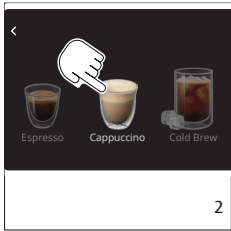
Bebida	Duração (ml/ fl.oz)			Quantidade programável (ml/ fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (simples)	20/ 0,68	35/ 1,18	50/ 1,69	de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
Espresso (duplo)	40/ 1,35	60/ 2,03	80/ 2,70	
Americano (simples)	(café) 20/ 0,68	(café) 35/ 1,18	(café) 50/ 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
	(água) 50/ 1,69	(água) 85/ 2,87	(água) 110/ 3,72	de ≈ 25 / 0,84 a ≈ 240/ 8,11
Americano (duplo)	(café) 40/ 1,35	(café) 60/ 2,03	(café) 80/ 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
	(água) 100/ 3,38	(água) 170/ 5,75	(água) 220/ 7,44	de ≈ 25 / 0,84 a ≈ 240/ 8,11
Long Black (simples)	(água) 35/ 1,18	(água) 65/ 2,20	(água) 95/ 3,21	de ≈ 25 / 0,84 a ≈ 240/ 8,11
	(café) 20/ 0,68	(café) 35/ 1,18	(café) 50/ 1,69	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
Long Black (duplo)	(água) 70/ 2,37	(água) 130/ 4,39	(água) 190/ 6,42	de ≈ 25 / 0,84 a ≈ 240/ 8,11
	(café) 40/ 1,35	(café) 60/ 2,03	(café) 80/ 2,70	(café) de ≈ 20 / 0,68 a ≈ 110/ 3,72
Cold Brew	90/ 3,04	110/ 3,72	130/ 4,39	de ≈ 90 / 3,04 a ≈ 220/ 7,44
	150/ 5,07	180/ 6,09	220/ 7,44	de ≈ 90 / 3,04 a ≈ 220/ 7,44
Água Quente	150/ 5,07	250/ 8,45	350/ 11,83	de ≈ 25 / 0,84 a ≈ 420/ 14,20

12. CRIAÇÃO DE UMA BEBIDA PESSOAL

É possível criar até 9 novas bebidas com parâmetros personalizados.



1. Deslizar as bebidas na página inicial e selecionar “Acrescentar”. Premir “Continuar”.



2. Escolher a bebida de partida (por exemplo, Cappuccino).



3. Proceder à personalização da definição de cada fase (moagem, distribuição, espuma).

- 4. Premir “>”: se quiser guardar uma nova bebida, premir o ícone “✎” e digitar o nome no teclado.
- 5. Prima “Ok”.
- 6. Premir “>”: a máquina confirma que a nova bebida foi guardada e será mostrada na página inicial.

13. DEFINIÇÃO DA MÁQUINA

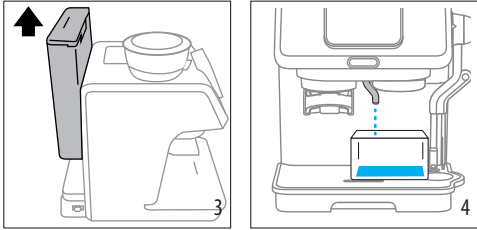
1. Entrar no menu Programações:			
Na página inicial, premir  (B3)			
2. Selecionar a definição desejada:			
Idiomas	Premir a seta ao lado da seleção atual	Selecionar o idioma	Premir “<” para regressar ao menu Programações
Desligamento automático	Premir a seta ao lado da seleção atual	Selecionar o horário de desligamento automático desejado	Prima “<” para regressar ao menu Programações
Dureza da água	Premir a seta ao lado da seleção atual	Selecionar a dureza da água com base no resultado do teste de dureza da água (“2. Preparação da máquina para a primeira utilização”)	Prima “<” para regressar ao menu Programações
Descalcificação	A barra verde mostra que a máquina está ok. Quando o ícone de descalcificação é mostrado, é o momento de efetuar a descalcificação.	Se quiser continuar, premir “Iniciar” (ver “16. Descalcificação”)	Premir “<” para regressar ao menu Programações
Restauração de fábrica	Premir na seta à direita	Premir “Reset” e “Sim” (ou “Não”, se não quiser restaurar os valores padrões da máquina)	Se efetuar a redefinição da máquina, ela será iniciada como na primeira utilização
Celsius/Fahrenheit	Premir a seta ao lado da seleção atual	Selecionar a unidade de medição	Premir “<” para regressar ao menu Programações
Sinal sonoro	Premir a seta ao lado da seleção atual	Habilitar o desabilitar o sinal sonoro ao premir o comando adequado	Premir “<” para regressar ao menu Programações
...			

Esvaziamento circuito água <i>Essa função é recomendada se não utilizar a máquina por um determinado período (por exemplo, férias)</i>	Premir a seta à direita	Seguir o procedimento passo a passo (ver “14. Esvaziamento do circuito de água”)	A máquina desliga-se. Ao reativar, a máquina distribuirá uma pequena quantidade de água para abastecer o circuito
Suporte/Tutorial	Premir a seta à direita	Digitalizar o código QR e aceder aos manuais e tutoriais	Prima “<” para regressar ao menu Programações
Estatísticas	Premir a seta à direita	A máquina inclui todas as atividades	Premir “<” para regressar ao menu Programações
3. Premir “<” para regressar à página inicial (se a máquina ainda estiver no menu Programações)			

14. Esvaziamento do circuito de água

Para evitar que a água no circuito esfrie se a máquina permanecer inativa por um longo período, ou antes de colocar em serviço para os clientes, aconselhamos esvaziar o circuito de água. Proceda conforme se segue:

- 1. Na página inicial, premir  (B3) para entrar no menu Programações.
- 2. Selecionar “Esvaziamento do circuito de água”.
- 3. Remover e esvaziar o recipiente de água. (A17). Colocá-lo de volta no lugar.



- 4. Premir “Iniciar”: a máquina esvazia os circuitos de água pelo distribuidor de água quente (A7). À medida que o circuito de água se esvazia, a máquina pode tornar-se mais ruidosa: este é um aspecto normal do procedimento.
- 5. Depois de concluir o processo, a máquina regressará à página inicial e desligará automaticamente.
- 6. Ao reativar, a máquina efetuará um enxágue para abastecer novamente o circuito de água.

Nota Importante:

Se a máquina não foi utilizada por alguns dias sem esvaziar o circuito de água, ao reativar:

- remover e esvaziar o recipiente de água (A15);
- limpar com cuidado o reservatório de água (ver “15.5 Limpeza do reservatório de água”);
- encher o reservatório de água com água fresca potável;
- antes de preparar qualquer tipo de bebida, efetuar 3 distribuições de Espresso sem café moído no filtro para limpar o circuito de água.

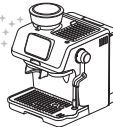
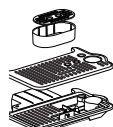
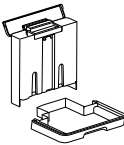
15. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante!

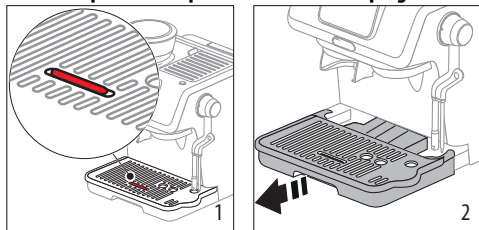
- Não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool para limpar a máquina de café.
- Não utilizar objetos metálicos para remover incrustações ou depósitos de café, pois poderá riscar as superfícies metálicas ou de plástico.
- Se o aparelho não for utilizado por mais de uma semana, antes de utilizá-lo novamente, aconselha-se efetuar um ciclo de enxágue.

Perigo!

- Durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina de café na água. É um aparelho elétrico.
- Antes de limpar o exterior do aparelho, desligar, remover o plugue da tomada elétrica e aguardar o esfriamento.

		ECO MULTICLEAN 			
	×	✓	✓	×	×
	×	×	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	✓	×	×	✓	✓

15.1 Limpeza do recipiente de recolha das pingos



1. O tabuleiro de recolha de pingos inclui um indicador de nível (A13) que indica quando o tabuleiro de recolha de pingos está cheio. Antes que o indicador saia do recipiente de chávenas (A11), o tabuleiro de recolha de pingos (A14) tem de ser esvaziado e limpo. Caso contrário, a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio ou a área ao redor. Remover o grupo tabuleiro de recolha de pingos (A10).
2. Remover o recipiente de chávenas (A11) e o suporte do recipiente de chávenas (A12), esvaziar a água e limpar todos os componentes com água. Remontar o tabuleiro de recolha de pingos. Controlar na tabela acima os componentes laváveis em lava-louças.
3. Reposicionar o tabuleiro de recolha de pingos.

15.2 Limpeza dos filtros de café

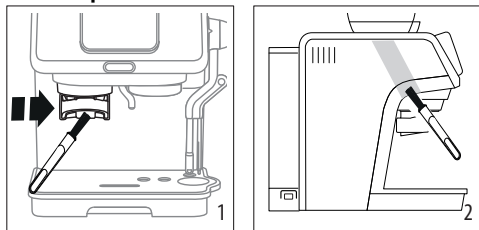
Limpar sempre os filtros com água quente e detergente para pratos e verificar se não há resíduos de café.

Enxágue os filtros sob água corrente.

15.3 Encher o recipiente de grãos

Limpar o recipiente de grãos com um pano limpo, seco e macio.

15.4 Limpeza do moinho de café



1. Limpar a área de engate (A5) com a escova (C13).
2. Utilizar a escova para limpar o funil de café.

15.5 Limpeza do reservatório de água

Limpar periodicamente (cerca de uma vez por mês) o reservatório de água (A15).

1. Extrair o reservatório de água e enxáguar com água potável.
2. Esvaziar o reservatório de água e limpar com água quente (cerca de 40°C/104°F), se necessário, limpar com um pano limpo e não abrasivo. Enxágue os filtros sob água corrente. Ter atenção para limpar com cuidado a área do sensor do nível de água.

3. Encher o reservatório de água com água fresca potável até o nível MÁX e reinserir na máquina.

Nota Importante:

Se a máquina não foi utilizada por mais de 3 dias, limpar o reservatório de água como descrito acima.

16. DESCALCIFICAÇÃO

20

Minutes

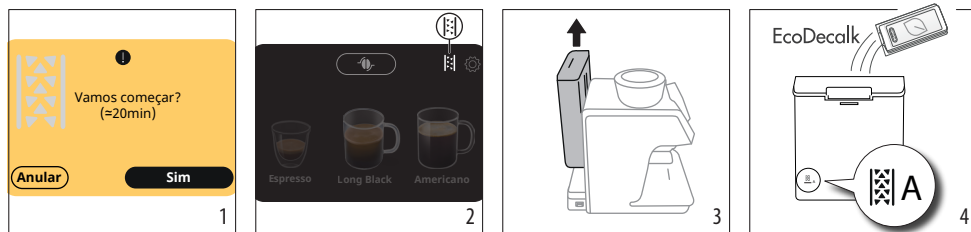
EcoDecalk

100 ml C°/3,40 fl.oz. mini

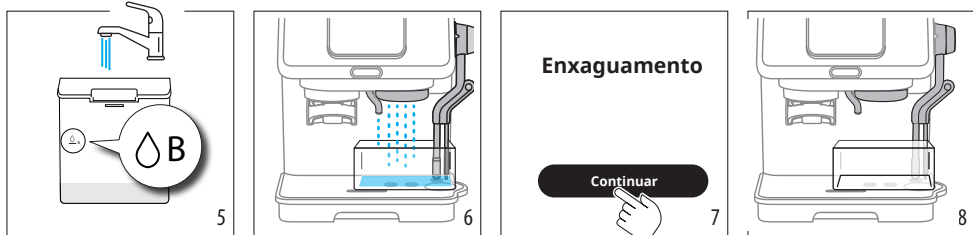
1,5 L/
0.40 fl oz

Nota importante

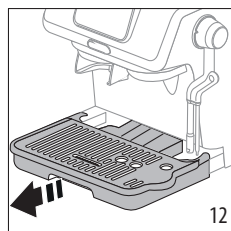
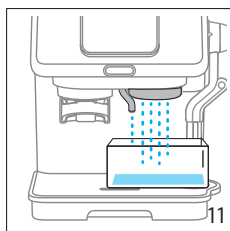
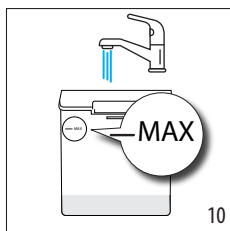
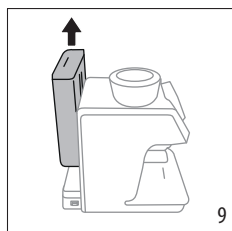
- Antes da utilização, ler as instruções e a etiqueta na embalagem do descalcificante.
- É importante utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. A utilização de um descalcificante não idóneo e/ou a execução errada da descalcificação podem causar defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante poderá danificar as superfícies delicadas. Se o produto for derramado acidentalmente, secar de maneira imediata.



1. Um alarme aparecerá no visor quando for o momento de descalcificar a máquina. Se estiver pronto para a descalcificação, premir "Sim".
2. Se pular a descalcificação, o indicador adequado aparecerá na página inicial. Quando estiver pronto, iniciar a operação pelo menu Programações (ver "13. Definição da máquina").
3. A máquina lista o que necessita: premir ">" e proceder à extração e ao esvaziamento do reservatório de água (A15).
4. Deitar o descalcificante De'Longhi no reservatório de água até o nível A: premir ">"



5. Acrescentar água até o nível B e reinserir o reservatório de água: premir ">". Assegurar que o porta-filtro (C1) não esteja montado na máquina: premir ">".
6. Posicionar um recipiente vazio (capacidade mínima 1,5 l/0,40 fl oz) sob uma unidade de distribuição (A8), o distribuidor de água quente (A7) e a lança de vapor (D1). Premir "Sim".
7. A máquina procede com a descalcificação (cerca de 20 minutos). Depois de concluída a distribuição do descalcificante, o aparelho estará pronto para o enxágue. Premir "Continuar".
8. Esvaziar o recipiente e reposicionar abaixo da unidade de distribuição, o distribuidor de água quente e a lança de vapor. Premir ">" para proceder com o enxágue.



9. Remover o reservatório de água, esvaziar e enxáguar com água da torneira.

10. Encher o reservatório de água até o nível MÁX e inserir na sua base na máquina. Premir “Sim” para confirmar que está pronto para o enxágue.

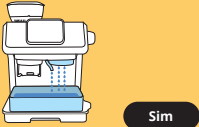
11. O enxágue é iniciado. Depois de concluído, premir “Continuar”.

12. Extrair e esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos (A10). Premir >. Remover o reservatório de água, esvaziar e enxáguar com água da torneira. Premir “Pronto”: o aparelho estará pronto para a utilização e retornará a página inicial.

16.1 Alarmes de descalcificação

Alarme	Causa	Solução
1 Agora é necessário descalcificar a máquina. Vamos começar? (~20 min) Não Sim	A máquina tem de ser descalcificada	Premir “Sim” e proceder seguindo as instruções passo a passo no visor ou premir “Não” para adiar para outro horário
1 Abastecer o reservatório com água ou controlar se foi inserido corretamente  Sim	O reservatório não está cheio o suficiente ou não está ligado de forma correta	Verificar se o reservatório está cheio ou inserido corretamente e premir “Sim” para proceder
1 A descalcificação não foi efetuada de forma correta, repetir o processo Regressar ao início	Processo de descalcificação interrompido ou não concluído de forma correta	Premir “Retornar ao início” e repetir a operação
1 Adicionar outra água para concluir o enxágue 	O reservatório não está cheio o suficiente ou não está ligado de forma correta	Verificar se o reservatório está cheio ou inserido corretamente
1 O enxágue não foi efetuado de forma correta, repetir o processo Regressar ao início	Pouca água no reservatório para concluir de forma correta o enxágue	Encher o reservatório de água até o nível MÁX e premir “Retornar ao início”

17. ALARMES

Alarme	Causa	Solução
! Abastecer o reservatório com água ou controlar se foi inserido corretamente 	O reservatório de água (A15) está vazio	Encher o reservatório de água
Ocorreu um erro. Será efetuada uma rápida distribuição de água. Pronto? 	O reservatório de água (A15) não foi inserido de forma correta	Extraír e inserir de forma correta o reservatório de água
	O circuito de água está vazio	Premir “Sim” para encher o circuito de água
! Superaquecimento	A máquina deve resfriar	Aguardar. Uma vez resfriada, a máquina estará pronta para a utilização
! Máquina muito fria	A máquina deverá aquecer	Aguardar. Uma vez aquecida, a máquina estará pronta para a utilização
! Ocorreu um erro: Consultar a seção de manutenção no sítio Delonghi.com 	A máquina não funciona de forma correta	Consultar a seção de manutenção da página de suporte. Se o problema persistir, contatar o Centro de assistência

18. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Está presente água no tabuleiro de recolha de pingos (A14)	É normal: isso ocorre devido ao funcionamento dos circuitos hidráulicos internos	Esvazie e limpe regularmente o tabuleiro de recolha de pingos
O café espresso não é distribuído	O filtro de café está obstruído	Enxágue os filtros sob água corrente.
Não é possível montar o porta-filtro (C1) na máquina	O café moído não foi prensado ou a quantidade é excessiva	Se for utilizado o filtro de 1 chávena (C2), assegurar a seleção da moagem para filtro simples: repetir a moagem
O café espresso pinga das bordas do porta-filtro (C1) e não pelos furos	O porta-filtro não foi posicionado corretamente	Montar o porta-filtro corretamente
	A vedação do distribuidor do café perdeu a flexibilidade ou está suja	Contacte um centro de assistência ao cliente para substituir
	Obstrução no filtro de café (C2) ou (C3)	Enxágue os filtros sob água corrente
O creme do espresso está muito claro (é distribuído muito rapidamente)	É necessário revisar as definições da máquina	Consultar “Dose baixa” na página 8
O creme do espresso está muito escuro (é distribuído muito lentamente)	É necessário revisar as definições da máquina	Consultar “Dose excessiva” na página 8
A bebida Cold Brew está fria	Pouco antes do Cold Brew foi distribuída uma bebida quente	Antes de preparar a bebida, recomendamos resfriar o circuito de café com um enxágue frio, como sugerido pela máquina
	A água no tanque não é fresca	Esvaziar o reservatório de água, enxáguar e abastecer com água fresca
	Sem gelo na chávena	Colocar 3 a 4 cubos de gelo na chávena como descrito para a preparação das bebidas Cold Brew
No final do ciclo de descalcificação, a máquina exige um enxágue adicional	Durante o ciclo de enxágue, o reservatório de água não foi abastecido até o nível MÁX	Repetir o ciclo de enxágue, como solicitado pela máquina
O café não é moído na máquina	Corpos estranhos penetraram no moinho de café	Rodar o seletor para (A3) 16 vezes e remover todos os grãos com um aspirador de pó até que o recipiente de grãos (A2) esteja vazio e limpo. Se o problema persistir, contatar o serviço de clientes.
...		

Problema	Causa	Solução
A bebida Cold Brew está fria	Pouco antes do Cold Brew foi distribuída uma bebida quente	Antes de preparar a bebida, recomendamos resfriar o circuito de café com um enxágue frio, como sugerido pela máquina
	A água no tanque não é fresca	Esvaziar o reservatório de água, enxágue e abastecer com água fresca
	Sem gelo na chávena	Colocar 3 a 4 cubos de gelo na chávena como descrito para a preparação das bebidas Cold Brew
No final do ciclo de descalcificação, a máquina exige um enxágue adicional	Durante o ciclo de enxágue, o reservatório de água não foi abastecido até o nível MÁX	Repetir o ciclo de enxágue, como solicitado pela máquina
O café não é moído na máquina	Corpos estranhos penetraram no moinho de café	Rodar o seletor para (A3) 16 vezes e remover todos os grãos com um aspirador de pó até que o recipiente de grãos (A2) esteja vazio e limpo. Se o problema persistir, contatar o serviço de clientes.
Depois de moer, o filtro do café fica vazio	O funil do moinho de café está entupido	Limpar como descrito na seção “15.4 Limpeza do moinho de café”.
Depois de moer, a quantidade de café no filtro não fornece a “dose perfeita”	É necessário regular a quantidade de café moído	Ver par. “Como controlar a dose” na página 8
	Se estiver utilizando o filtro para 2 chávenas (C3)	Assegurar a seleção da moagem para filtro duplo
	Com o tempo, os moinhos desgastam	Contatar o Serviço aos clientes
O leite contém grandes bolhas e pouca espuma	O leite não está bastante frio ou não é adequado à bebida solicitada	Para os melhores resultados, utilize o tipo de leite certo para preparar as bebidas (ver a seção “10. Auto Latteart”). Para os melhores resultados, utilizar bebidas em temperatura de frigorífero (cerca 4-6°C/39-43°F).
	A lança de vapor (D1) está suja	Limpar com cuidado a lança de vapor como descrito na seção “Limpeza automática depois de cada utilização”
	Foram utilizadas bebidas de base vegetal.	Para os melhores resultados, utilizar bebidas em temperatura de frigorífero (cerca 4-6°C/39-43°F). Regular a quantidade de espuma como sugerido no visor
	Procedimento de espuma “Manual” incorreta	Ver “Espuma manual” na página 14

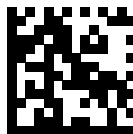
19. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência:	1450 W
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade do reservatório de água:	1,8 l
Dimensões CxPxAl:	323x460x400 mm
Peso:	10,5 kg
Capacidade dos recipientes de grãos:	180 g

A De'Longhi reserva-se o direito de modificar as especificações técnicas ou o estilo dos próprios produtos a qualquer momento, sem comprometer a funcionalidade e qualidade.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9313_00_1124