



Instruções de utilização

ECAM45X.5Y
ECAM45X.6Y
ECAM45X.8Y

ELETTA
EXPLORE

DēLonghi

Sumário

1	DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	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
3	COMO UTILIZAR A SUA MÁQUINA	13
3.1	Ligação e desligamento	13
3.1.1	Ligação 	13
3.1.2	Desligamento	13
3.1.3	Desligamento por períodos prolongados	13
3.2	Página inicial e painel	14
3.2.1	Introdução à página inicial	14
3.2.1.1	Navegação do rolo de bebidas	14
3.2.1.2	Configurações, notificações e luzes-piloto de funcionamento	14
3.2.1.3	Ícone perfil	15
3.2.2	Introdução ao painel de controlo	16
3.2.2.1	Menu bebidas "Hot" (quentes)	16
3.2.2.2	Menu de bebidas "Cold" (frias)	16
3.2.2.3	Menu de bebidas "To go" (para levar)	16
3.2.2.4	Menu bebidas "Favourites" (preferidas)	17
3.2.3	Descarregue a App!	17
4	BEBIDAS	18
4.1	Bebidas de café quentes * 	18
4.1.1	Seleção direta para bebidas de café quentes	18
4.1.2	Personalização das bebidas de café quentes	19
4.1.3	Utilização do café pré-moído nas bebidas quentes de café	20
4.1.4	Jarro de café	22
4.2	Bebidas de café frias Cold Brew (infusão fria) e Over Ice (sobre gelo)* 	23
4.2.1	Seleção direta das bebidas de café frias (Cold Brew e Over Ice)	24
4.2.2	Personalização das bebidas de café frias (Cold Brew e Over Ice)	25

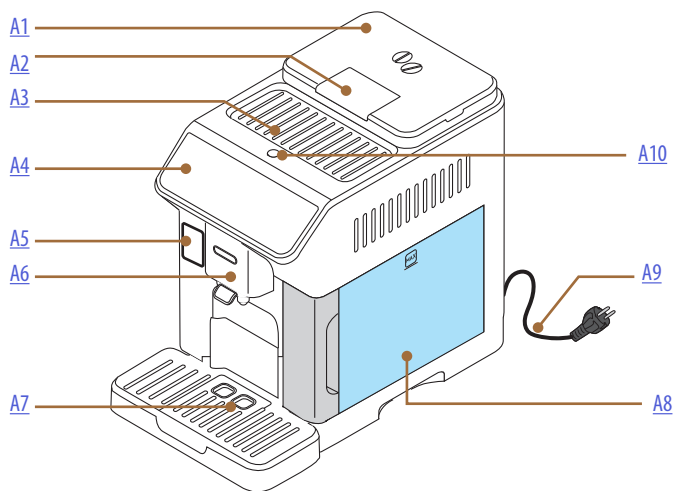
4.2.3	Utilização do pré-moído nas bebidas de café frias (apenas Over Ice)	26
4.2.4	Jarro Cold Brew***	27
4.3	Bebidas quentes com leite ☼	29
4.3.1	Que leite utilizar no jarro “LatteCrema Hot”?	29
4.3.2	Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Hot”	30
4.3.3	Regulação da espuma do jarro “LatteCrema Hot”	30
4.3.4	Seleção direta das bebidas quentes com leite	31
4.3.5	Personalização das bebidas quentes com leite	32
4.3.6	Utilização do pré-moído nas bebidas quentes com leite	33
4.4	Bebidas frias com leite* ☼	35
4.4.1	Que leite utilizar no jarro “LatteCrema Cool”?	35
4.4.2	Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Cool”	36
4.4.3	Regulação da espuma do jarro “LatteCrema Cool”	36
4.4.4	Seleção direta das bebidas frias com leite	37
4.4.5	Personalização das bebidas frias com leite	38
4.4.6	Utilização do café pré-moído nas bebidas frias com leite	39
4.5	Extração de água quente	40
4.6	Função chá	41
4.7	Conselhos para o café Perfeito	41
5	TO GO ☼	43
6	FAVOURITES ☼	46
7	FUNCIONALIDADES ADICIONAIS	47
7.1	Bean Adapt Technology** ☼	47
7.1.1	Função “my” (só bebidas “Hot”) ☼	47
8	CONFIGURAÇÕES ☼	50
8.1	Enxaguamento	50
8.2	Descalcificação	50
8.3	Conectividade **	50
8.4	Regulação da moagem	51
8.5	Temperatura do café	52
8.6	Línguas	52
8.7	Criar e modificar perfis	53

8.8	Suporte.....	53
8.9	Def. desligar automático.....	53
8.10	Geral.....	54
8.11	Filtro de água	54
8.12	Dureza da água.....	54
8.13	Valores de fábrica	55
8.14	Esvaziar o circuito	55
8.15	Estatísticas.....	56
9	LIMPEZA E MANUTENÇÃO 	57
9.1	Limpeza dos elementos amovíveis	57
9.1.1	Métodos de limpeza.....	57
9.2	Componentes laváveis na máquina de lavar louça	57
9.2.1	Limpeza da grelha do tabuleiro, de recolha de pingos e suporte grelha portinhola 58	
9.2.2	Limpeza dos depósitos de leite	59
9.2.2.1	<i>Limpeza do depósito de leite após cada utilização</i>	59
9.2.2.2	<i>Limpeza completa do depósito de leite</i>	60
9.3	Componentes para lavar de molho	62
9.3.1	Limpeza do depósito de borras de café	62
9.3.2	Limpeza da bandeja de apoio de chávenas e grelha da portinhola	63
9.3.3	Limpeza do dispensador de água.....	64
9.4	Componentes a lavar com água corrente	64
9.4.1	Limpeza do depósito de água com tampa.....	64
9.5	Limpeza do corpo principal.....	65
9.5.1	Limpeza do interior da máquina	65
9.5.2	Limpeza do painel de comandos.....	65
9.6	Limpeza profunda da máquina.....	65
9.6.1	Limpeza da unidade de infusões.....	65
9.6.2	Descalcificação	67
9.6.3	Gestão da dureza da água	70
9.6.3.1	<i>Medição da dureza da água</i>	70
9.6.3.2	<i>Definição da dureza da água</i>	70

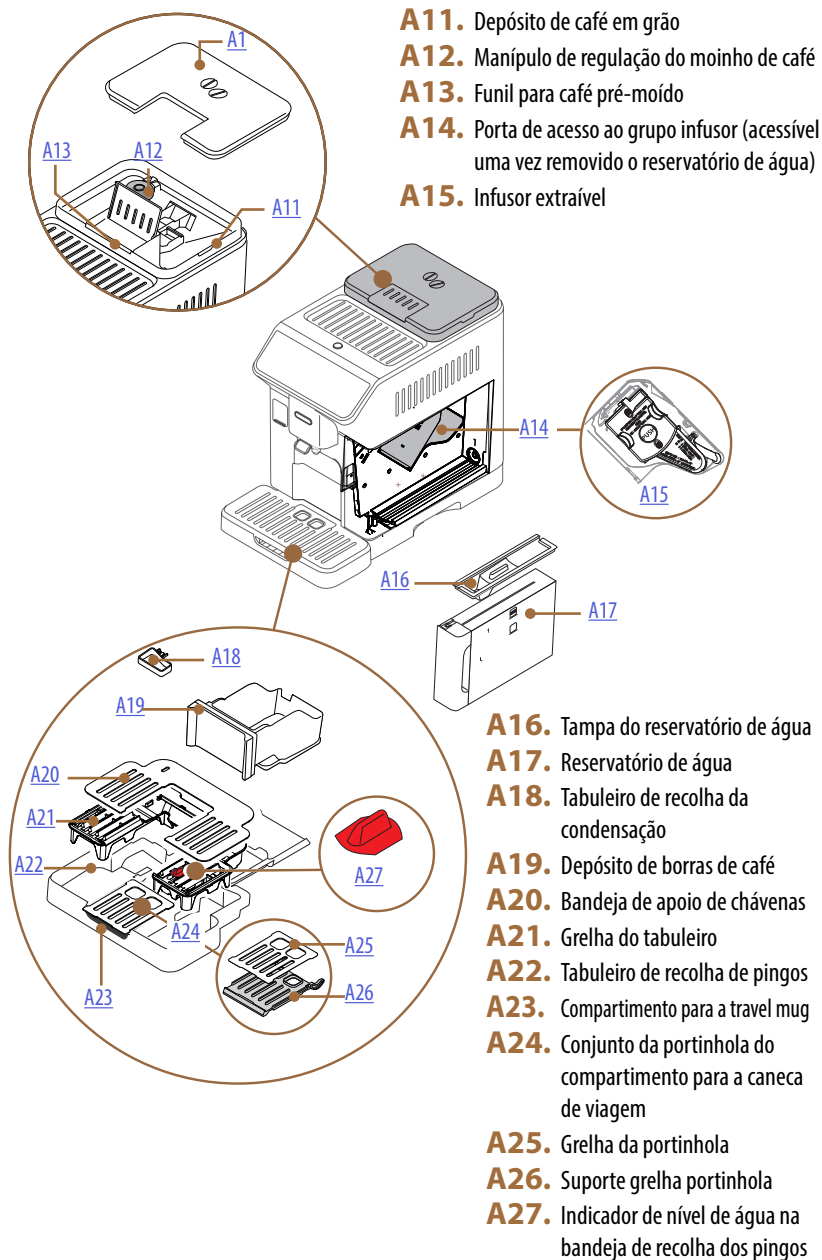
9.6.4	Gestão do filtro de água	70
9.6.4.1	Instalação do filtro de água.....	71
9.6.4.2	Substituição do filtro de água.....	71
9.6.4.3	Remoção do filtro de água.....	72
10	MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME	74
10.1	Mensagens respeitantes ao depósito de água e ao depósito de borras	74
10.2	Mensagens respeitantes ao infusor	75
10.3	Mensagens respeitantes ao café em grão e ao café pré-moído	76
10.4	Mensagens respeitantes aos jarros	77
10.5	Mensagens de Alarme	80
10.6	Mensagens respeitantes à limpeza e à descalcificação	83
11	FAQ	84
12	DADOS TÉCNICOS	87
12.1	Conselhos para a Poupança energética	87

1 DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

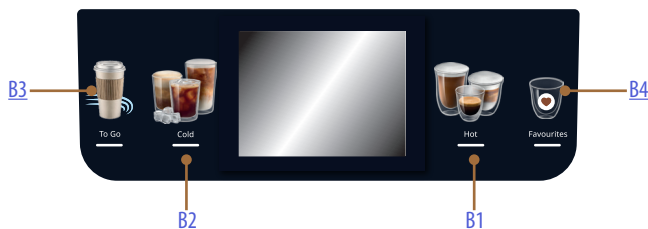
1.1 Descrição da máquina



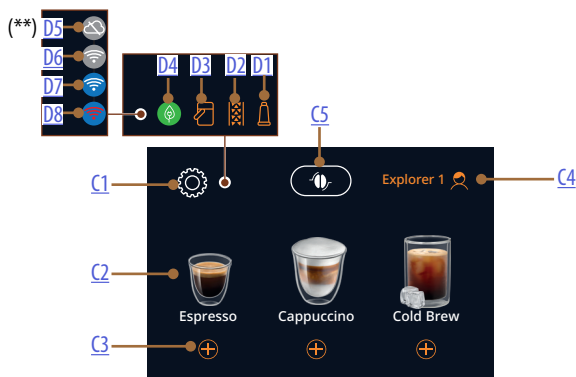
- A1.** Tampa do depósito de café em grão com junta de vedação
- A2.** Porta do funil de café pré-moído
- A3.** Prateleira de apoio de chávenas
- A4.** Pannel de comandos
- A5.** Porta do conector do jarro do leite/dispensador de água
- A6.** Dispensador de café de altura regulável
- A7.** Conjunto do tabuleiro de recolha de pingos
- A8.** Conjunto do depósito de água
- A9.** Cabo de alimentação
- A10.** Tecla (⏻): para ligar ou desligar a máquina (stand-by)



1.2 Descrição do painel e da página inicial



- B1.** Menu de bebidas “Hot” (quentes)
- B2.** Menu de bebidas “Cold” (frias)
- B3.** Menu de bebidas “To go” (para levar)
- B4.** Menu de bebidas “Favourites” (preferidas)



- C1.** Menu de definições da máquina
- C2.** Bebidas selecionáveis (seleção direta)
- C3.** Para visualizar e, se necessário, personalizar as definições da bebida
- C4.** Perfis personalizáveis
- C5.** Bean Adapt Technology** (ative pela App)

- D1.** Luz-piloto de filtro gasto
- D2.** Luz-piloto de pedido de descalcificação
- D3.** Luz-piloto de pedido limpeza do depósito de leite (Clean)
- D4.** Indicador luminoso de poupança energética ativa

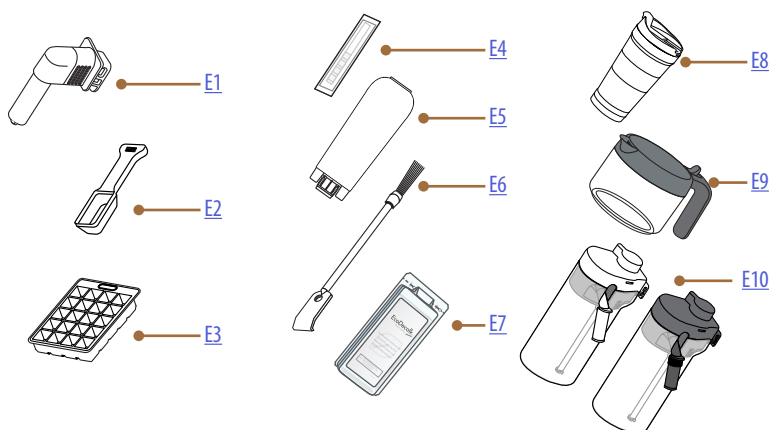
LUZES-PILOTO DO ESTADO DA CONEXÃO **:

- D5.** Luz-piloto da nuvem que não está ao alcance
- D6.** Máquina à espera da primeira conexão
- D7.** Luz-piloto de Wi-Fi ativo
- D8.** Luz-piloto de ausência de rede

(*) Bebidas e acessórios diferentes por tipo e número consoante o modelo

(**) Apenas modelos com conexão

1.3 Descrição dos acessórios*



DENTRO DO PACOTE DE ACESSÓRIOS

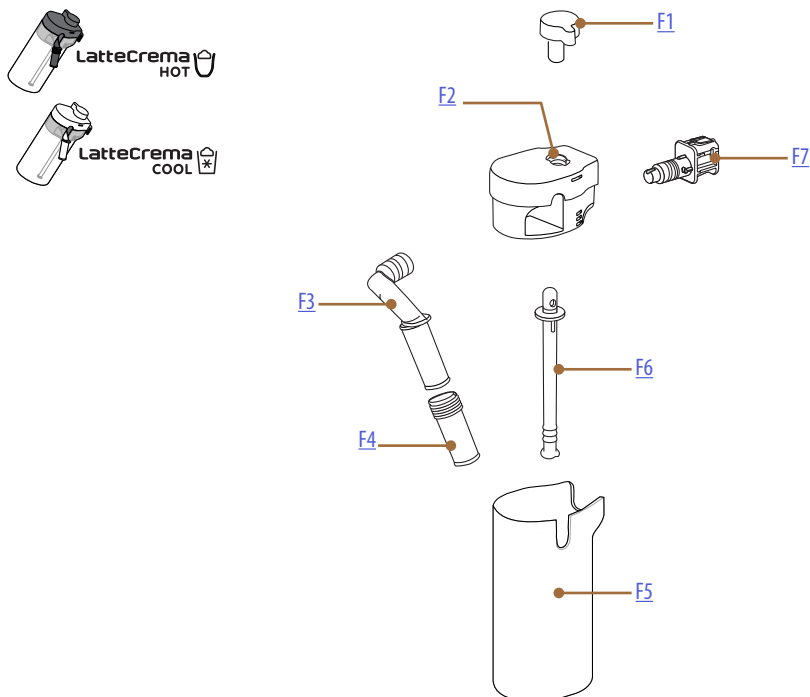
- E1.** Dispensador de água quente
- E2.** Colher medidora de café pré-moído
- E3.** Tabuleiro para cubos de gelo
- E4.** Tira-teste "Total Hardness Test"
- E5.** Filtro amaciador
- E6.** Pincel para limpeza
- E7.** Descalcificante

COM PACOTE DEDICADO

- E8.** Caneca de viagem (travel mug)
- E9.** Jarro de café
- E10.** Jarro de leite

(*) Bebidas e acessórios diferentes por tipo e número consoante o modelo

1.4 Descrição do depósito de leite



- F1.** Manípulo de regulação de espuma / limpeza (Clean)
- F2.** Tampa do depósito de leite
- F3.** Dispensador LatteCrema (regulável em altura)
- F4.** Extensão do dispensador de leite (apenas no LatteCrema Hot)
- F5.** Recipiente de leite
- F6.** Tubo de sucção de leite
- F7.** Conector-engage do jarro de leite (removível para limpeza)

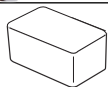


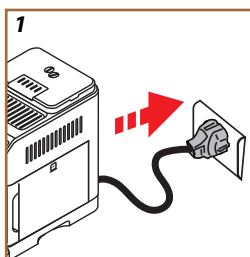
2 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

Observação:

- Quaisquer vestígios de café no moinho de café devem-se aos testes de configuração da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova do cuidado meticuloso que temos com o produto.
- Na primeira utilização, enxague todos os acessórios removíveis com água quente (jarros de leite, caneca de viagem, jarro de café, depósito de água) que se destinam ao contacto com água ou leite. Aconselha-se a lavar os jarros de leite na máquina de lavar louça.

2.1 Processo de primeira ligação

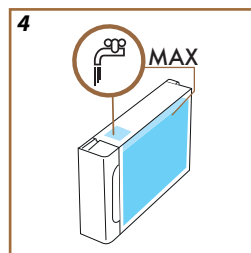
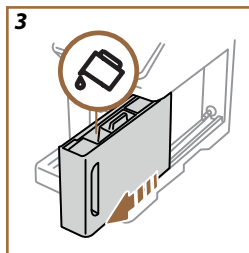
Aqui tem tudo o que é necessário:	
	Água fresca potável
	Distribuidor de água
	O seu café em grão preferido
	Um recipiente (assegure-se de que a capacidade seja pelo menos de 0,4 L)

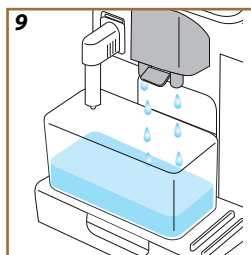
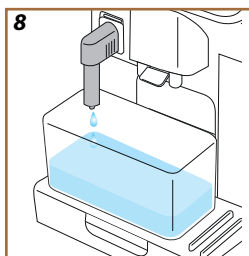
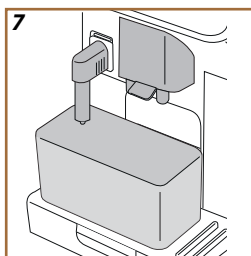
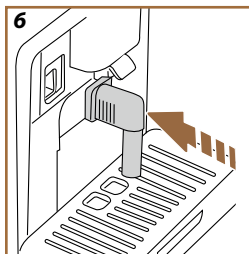
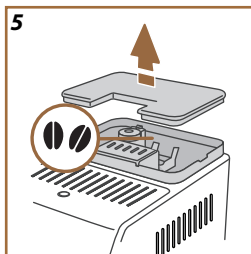


1. Ligue o cabo de alimentação à rede elétrica (fig. 1).
2. Prima “Avançar” até visualizar o idioma desejado: de seguida, prima a bandeira relativa ao idioma e confirme a seleção, premindo “Efetuado” (fig. 2);

Prossiga de seguida, seguindo as instruções indicadas no mostrador do próprio aparelho:

3. Extraia o depósito de água (A8) (fig. 3).
4. Encha com água fresca e potável até ao nível MÁX. (fig. 4) e reinsira o depósito de água na máquina. Prima “Avançar”.





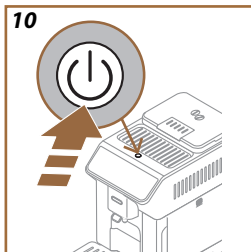
5. Encha o depósito de café em grão e (fig. 5): prima “Avançar”.
6. Extraia, da caixa acessórios, o dispensador de água quente (E1).
7. Faça deslizar para cima a porta de acesso ao conector do jarro de leite/dispensador de café (A5) (fig. 6) e posicione um recipiente com capacidade mínima de 400 ml sob os dispensadores (fig. 7).
8. Prima “OK” para encher o circuito de água: o aparelho tira água pelo dispensador de água quente (fig. 8). A tiragem interrompe-se automaticamente.

9. Terminada a tiragem, a máquina procede ao aquecimento efetuando um enxaguamento com a água quente que sai pelo dispensador de café (A6) (fig. 9).

No fim do aquecimento, a máquina propõe um tutorial sobre a utilização da máquina.

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 enche.
- Na primeira utilização é necessário tirar, sem consumir, as seguintes bebidas:
 - 5 extrações de café quente;
 - 3 tiragens de água quente;
 - 3 tiragens de leite com jarro de leite;
 - 3 tiragens de bebidas Cold Brew (se incluídas no modelo)



3 COMO UTILIZAR A SUA MÁQUINA

3.1 Ligação e desligamento

3.1.1 Ligação

Observação:

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 (fig. 1).

1. Para acender a máquina, prima a tecla  (A10) (fig. 10): a máquina acende-se.
2. Uma vez concluído o aquecimento, inicia uma fase de enxaguamento com água quente que sai pelo dispensador de café (A6); deste modo, além de aquecer a caldeira, a máquina faz correr a água quente pelos tubos internos, para que eles também se aqueçam.

3.1.2 Desligamento

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

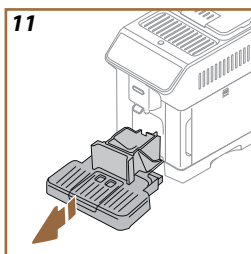
1. Para desligar a máquina, prima a tecla  (A10) (fig. 10).
2. Se previsto, a máquina realiza o enxaguamento do dispensador de café (A6) com água quente e depois desliga-se (stand-by).

Atenção!

- Nunca retire a ficha quando a máquina estiver ligada.

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 planeia não utilizar a máquina por um período superior a 3 dias, utilize a função “8.14 Esvaziar o circuito”. Se o aparelho não for utilizado por alguns dias, proceda da seguinte maneira:

1. Desligue a máquina premindo a tecla  (A10) (fig. 10).
2. Extraia, esvazie e limpe o depósito de água (A8).
3. Extraia, esvazie e limpe o tabuleiro de recolha dos pingos (A7) o depósito de borras (A19) (fig. 11);
4. Desconecte o cabo de alimentação (A9) da tomada de corrente.

Nota Importante:

Quando se religa a máquina, após 3 ou mais dias sem utilização, tire, sem consumir, as seguintes bebidas: água quente, vapor, café quente e bebida Cold Brew (se incluída no modelo).

3.2 Página inicial e painel

3.2.1 Introdução à página inicial

Este mostrador foi pensado para lhe dar todas as informações de que necessita para uma utilização ideal da máquina.

Navegar de forma ágil através desta grande oferta de bebidas e informações é fundamental, por isso integramos 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, deslocando-se horizontalmente, poderá explorar toda a oferta existente na sua máquina.

Sob cada bebida, prima o símbolo  (C3) para visualizar, e eventualmente personalize, as definições da bebida. Veremos melhor o seu significado no capítulo "4 Bebidas".



3.2.1.2 Configurações, notificações e luzes-piloto de funcionamento

A secção superior à esquerda do mostrador refere algumas informações úteis para a utilização diária da sua máquina, para além do ícone de acesso ao menu de definições  (C1):

- A luz-piloto  (D1) lembra que é necessário proceder à substituição ou remoção do filtro amaciador (E5) (veja o parágrafo "9.6.4.2 Substituição do filtro de água" ou "9.6.4.3 Remoção do filtro de água").
- A luz-piloto  (D2) lembra que é necessário proceder à descalcificação (veja o parágrafo "8.2 Descalcificação").
- A luz-piloto  (D3) lembra que é necessário executar a função Clean para limpar o jarro de leite (veja o parágrafo "9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização").
- A luz-piloto  (D4) indica que a função de poupança energética está ativa (veja o parágrafo "8.10 Geral").
- O símbolo  no ícone  (C1) assinala um alarme relativo à manutenção da máquina (descalcificação, substituição/remoção do filtro de água) executável acedendo ao menu de definições.

LUZES-PILOTO DO ESTADO DA CONEXÃO **:.

Nos modelos com conectividade, aparece a luz-piloto do estado da conexão. Consulte o parágrafo "[8.3 Conectividade **](#)") para ativar ou desativar a função.

Luz-piloto na página inicial	Significado
 Luz-piloto branca sobre fundo cinzento	Conectividade ativada: a máquina está à espera da primeira ligação
 Luz-piloto branca sobre fundo azul	A máquina está ligada
 Luz-piloto vermelha sobre fundo azul	A máquina está ligada à rede Wi-Fi de casa, mas não há rede
 Luz-piloto branca sobre fundo cinzento	A nuvem não está ao alcance
Nenhum símbolo	A conexão está desativada. Para a ativar, entre no menu Definições (C1)

[VEJA O VÍDEO AQUI](#)



3.2.1.3 Ícone perfil

No canto superior direito está presente o perfil ([C4](#)) atualmente em utilização na máquina.

Nesta máquina pode criar diferentes perfis cada um com a sua cor de referência. A cor do perfil é atribuída a todos os elementos da página inicial para permitir-lhe saber sempre em que perfil se encontra.

Os perfis permitem-lhe viver com a sua máquina uma experiência verdadeiramente personalizada. De facto, a máquina guardará as preferências de cada um no seu próprio perfil. Desta forma, a máquina poderá lembrar-se do que deseja e propô-lo como primeira opção no mostrador. Ao premir sobre o perfil na página inicial pode visualizar todos os perfis criados e daqui pode:

- prima noutro perfil para deslocar-se na sua página inicial;
- adicionar um novo perfil;
- modificar um perfil existente;
- apagar um perfil existente.

Para adicionar um novo perfil (disponível se o número máximo não tiver sido atingido):

- na página inicial prima sobre o perfil;
- prima sobre "Adicionar";
- selecione um ícone de perfil dentre os disponíveis e prima "Avançar";
- selecione uma cor dentre as disponíveis e, em seguida prima "Avançar";

- utilize o teclado que aparece no mostrador para introduzir o nome que quer utilizar e, em seguida, prima “Avançar” e “X” para voltar à página da seleção de perfil;
- prima novamente “X” per voltar à página principal.

Para modificar um perfil existente:

- na página inicial prima no ícone do perfil no canto superior direito
- selecione o perfil que deseja modificar e prima em “Modificar”
- se quiser modificar o ícone de perfil, prima em “Modificar” ao lado do ícone em utilização e selecione um ícone de perfil dentre os disponíveis
- se quiser modificar a cor, prima “Modificar” ao lado da cor em utilização e selecione uma cor entre as disponíveis
- prima novamente “X” para voltar à página inicial

Para apagar um perfil existente:

- na página inicial prima no ícone do perfil no canto superior direito;
- selecione o perfil que pretende apagar e prima “Modificar”;
- prima “Apagar”;
- prima “Ok” para confirmar a eliminação do perfil;
- prima o “X” no canto superior direito para voltar à página inicial.

[VEJA O VÍDEO AQUI](#)



3.2.2 Introdução ao painel de controlo

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 Filter Style ou o Cappuccino para o seu pequeno-almoço.

3.2.2.1 Menu bebidas “Hot” (quentes)



A tecla [\(B1\)](#) mostrar-lhe-á todas as bebidas quentes que a sua máquina pode tirar. (veja o parágrafo ["4.1 Bebidas de café quentes *"](#) e ["4.3 Bebidas quentes com leite"](#)).

3.2.2.2 Menu de bebidas “Cold” (frias)



A tecla [\(B2\)](#), mostrar-lhe-á todas as bebidas frias (cold brew** ou over ice) que a sua máquina pode tirar (veja o parágrafo ["4.2 Bebidas de café frias Cold Brew \(infusão fria\) e Over Ice \(sobre gelo\)*"](#) e ["4.4 Bebidas frias com leite"](#)).

3.2.2.3 Menu de bebidas “To go” (para levar)



A tecla [\(B3\)](#), mostrar-lhe-á todas as bebidas otimizadas para a sua caneca de viagem (apenas disponível em pacote nalguns modelos ou pode ser adquirido em delonghi.com) (veja o capítulo ["5 To go"](#)).

3.2.2.4 Menu bebidas "Favourites" (preferidas)



A tecla [\(B4\)](#) mostrar-lhe-á a coleção de bebidas preferidas que são guardadas para o perfil em utilização (veja o capítulo "[6 Favourites](#)" ).

[VEJA O VÍDEO AQUI](#)

3.2.3 Descarregue a App!



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



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



Este símbolo destaca as funções que podem ser geridas remotamente (** apenas modelos conectados) ou consulte na app.

VERIFIQUE SE A APP ESTÁ DISPONÍVEL NO SEU PAÍS:

app-availability.delonghi.com

Observação:

- Para aceder às funções da app, ative a conectividade a partir do menu definições da máquina (veja "[8.3 Conectividade](#)" .
- Verifique os dispositivos compatíveis em "compatibledevices.delonghi.com".

4 BEBIDAS

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

Nas secções seguintes do manual, encontrará todas as informações úteis para tirar a sua bebida, personalizá-la e, no caso das bebidas para as quais está prevista a utilização de leite, utilize corretamente os jarros de leite.

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

Atenção!

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

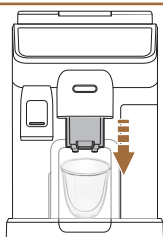
4.1 Bebidas de café quentes *

O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas de café quentes: prima Hot ([B1](#)) para as bebidas quentes conforme visto no parágrafo “[3.2.2 Introdução ao painel de controlo](#)”.

Estas são as bebidas de café quentes que aparecerão no mostrador da sua máquina:



12



4.1.1 Seleção direta para bebidas de café quentes

1. Coloque 1 ou 2 chávenas sob o dispensador de café ([A6](#)) (fig. [12](#)) e baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena, assim, obtém-se um creme melhor.
2. Prima diretamente a imagem na página inicial relativa à bebida desejada (por ex. Espresso, fig. [13](#)).
3. A máquina procede à preparação.
4. 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.

Observação

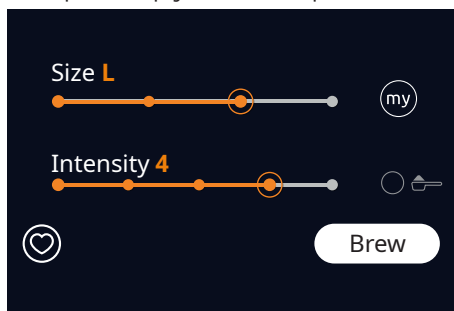
- A quantidade de água acima do nível 1 garante a extração completa da maior parte das bebidas. Encher sempre acima do nível 1 permite que a máquina calcule que quantidade de água tem à disposição para extrair as bebidas.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar.
- “Stop”: 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”. Uma vez atingida a quantidade desejada, prima “Stop” ou “Anular”.

[VEJA O VÍDEO AQUI](#)

4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes



1. Coloque 1 chávena sob o dispensador de café (A6) baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 12): assim, obtém-se um creme melhor;
2. Prima em (+) (C3) na base da bebida desejada (fig. 14). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



A primeira barra de seleção relativa à medida/tamanho da bebida permite-lhe escolher a medida (S, M, L, XL). Na correspondência da barra de tamanho, é selecionável a função “my” (veja o par. “[7.1.1 Função “my” \(só bebidas “Hot”\)](#)”),

A segunda barra de seleção, referente à intensidade da bebida, permite escolher a intensidade da bebida, de leve (1) a forte (5). Na correspondência da barra de intensidade, é selecionável a função de pré-moído “☕” (veja o par. “[4.1.3 Utilização do café pré-moído nas bebidas quentes de café](#)”),

3. Uma vez selecionadas as definições desejadas, selecione “Extrair” e a máquina prossegue com a preparação.
 4. No mostrador, aparece a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).
 5. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.
 6. Prima “X” para voltar à homepage.
- O aparelho está pronto para uma nova utilização.

Observação

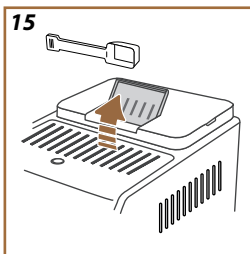
- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- A quantidade de água acima do nível 1 garante a extração completa da maior parte das bebidas. Encher sempre acima do nível 1 permite que a máquina calcule que quantidade de água tem à disposição para extrair as bebidas.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Stop”: 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”. Uma vez atingida a quantidade desejada, prima “Stop” ou “Anular”.

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 na página de personalização da bebida está ativo o símbolo “” pré-moído”. Proceda da seguinte maneira:

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia danificar-se.
- Nunca introduza mais do que 1 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 seleccionar 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 "Ok".



1. Coloque 1 chávena sob o dispensador de café (A6) (fig. 12);
2. Prima em (+) (C3) na base da bebida desejada (fig. 14). No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;
3. Escolha o tamanho desejado (S, M, L, XL);
4. Selecione "☉ ☐";
5. Prima "Extrair";
6. Levante a porta do funil de café pré-moído (A2) (fig. 15).
7. Assegure-se de que o funil (A13) não está obstruído e de seguida insira uma colher medidora (E2) rasa de café pré-moído;
8. Prima "Ok" para proceder à tiragem;
9. 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.

Observação

- "Anular": prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.
- "Stop": 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 convivial, o tamanho não será expresso em medidas (s, m, l, xl) mas em chávenas.

Acessório opcional em alguns modelos:



Cafeteira
(capacidade 750 ml)

Tipo: DLSC021

EAN: 8004399333642

Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:

1. Prima diretamente na página inicial (C) a imagem da bebida desejada (C2);

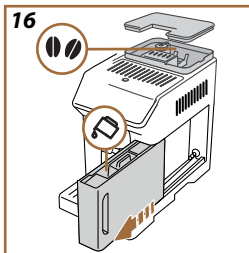


2. Selecione o número de chávenas a preparar e a intensidade desejada;

Número chávenas	Número de moagens	Quantidade total (ml)****
2	2	250
3	3	375
4	4	500
5	5	625
6	6	750

**** As quantidades indicadas são aproximadas e podem variar segundo o tipo de café.

3. Prima “Iniciar” para passar à fase seguinte;
4. Encha o depósito de água (A17) até ao nível MÁX. e o depósito de café em grão (A11) (fig. 16).



5. Uma vez verificado se as quantidades de água e de café são suficientes para a preparação, prima “Avançar”;
6. Coloque o jarro (E9) (ou, se não for fornecido com o seu modelo, um jarro de dimensões adequadas) sob o dispensador de café (A6). Prima “Extrair”;
7. O aparelho procede à preparação com um número de moagens e tiragens adequado ao número de chávenas a preparar e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).
8. Concluída a preparação, se no ponto 1 tiver modificado o número de chávenas a preparar e/ou a intensidade da bebida, prima “Guardar” para guardar as novas definições ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.
9. Prima “X” para voltar à página inicial.

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”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Stop”: 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
- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- **Limpeza do jarro após cada utilização:** aconselha-se a lavar o jarro após cada utilização, com água quente (40-50 °C) e detergente suave. Em seguida, enxague cuidadosamente com água quente (40-50 °C) para eliminar todos os resíduos 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 (tiragem a quente sobre gelo); alguns modelos têm também a tecnologia Cold Brew para bebidas de infusão a frio. Prima Cold (B2) para as bebidas frias conforme visto no parágrafo “3.2.2 Introdução ao painel de controlo”.

Estas são as bebidas de café frias que aparecerão no mostrador da sua máquina:



(** apenas modelos conectados)

Observação

- 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 [\(A17\)](#), 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.

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. Prima diretamente a imagem [\(C2\)](#) na página inicial relativa à bebida desejada;
2. **Cold Extraction Technology:** selecione “Original” ou “Intenso”: prima “Avançar”;
Over ice: selecione “Ice” (gelo) ou “Extra ice” (extra gelo): prima “Avançar”;
3. Com base na seleção, a máquina regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal.
4. Deite no copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. [17](#)) e coloque-o sob o dispensador de café [\(A6\)](#), de seguida, prima “Extrair”.
5. 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.

17

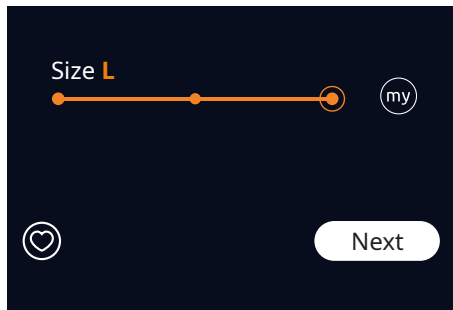


Observação

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Stop”: 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. Prima em  (C3) na base da bebida desejada (fig. 14). No mostrador aparece uma página semelhante àquela referida de seguida:



2. **Cold Extraction Technology:** selecione “Original” ou “Intenso”: prima “Avançar”;
Over ice: selecione “Ice” (gelo) ou “Extra ice” (extra gelo): prima “Avançar”;
3. Com base na seleção, a máquina regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal.
4. Deite no copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 17) e coloque-o sob o dispensador de café (A6), de seguida, prima “Extrair”.
5. A máquina procede à preparação. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).
6. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas definições ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.

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

Observação

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Stop”: 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
- Se desejar utilizar café pré-moído, encontrará mais informações no parágrafo “4.2.3 Utilização do pré-moído nas bebidas de café frias (apenas Over Ice)”.

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

Muitas bebidas “Over Ice” podem ser tiradas utilizando o café pré-moído. Se esta função estiver disponível para a sua bebida preferida está ativo o símbolo “”.

Proceda da seguinte maneira:

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia danificar-se.
- Nunca introduza mais do que 1 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. Prima em  (C3) na base da bebida desejada. No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;
2. Selecione “”;
3. Escolha o tamanho desejado. Prima “Iniciar”;
4. Selecione “Ice” (gelo) ou “Extra ice” (extra gelo): e prima “Avançar”;
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 no copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 17) e coloque-o sob o dispensador de café (A6), de seguida, prima “Extrair”.
7. Levante a porta do funil de café pré-moído (A2) (fig. 15).
8. Verifique se o funil de café pré-moído (A13) não está entupido; adicione uma colher medidora (E2) rasa de café pré-moído;

9. Prima “Ok” para proceder à tiragem;
 10. O aparelho procede à tiragem e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, tiragem do café).
- Uma vez terminada a preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

Atenção!

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.
- “Stop”: 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 Cold Brew***

Jarro Cold Brew é uma bebida à base de Cold Brew para um momento refrescante a partilhar. Dada a sua natureza convivial, o tamanho não será expresso em medidas (S, M, L,XL) mas em chávenas.

Observação

Para o Jarro 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. Esvazie o depósito de água ([A17](#)), enxague-o e encha-o até ao nível MÁX. com água fresca potável. Encha também o depósito de café em grão ([A11](#));
2. Selecione o número de chávenas;

Número chávenas	Número de moagens	Quantidade total (ml)****
2	2	240
3	3	360
4	4	480
5	5	600
6	6	720

**** As quantidades indicadas são aproximadas e podem variar segundo o tipo de café.

3. Selecione a intensidade desejada: “Original” ou “Intenso”, depois prima “Avançar”;
 4. Depois de se ter assegurado que a quantidade de água e de café é suficiente para a preparação, prima “Avançar”;
 5. Coloque o jarro (E9) (ou, se não for fornecido com o seu modelo, um jarro de dimensões adequadas) sob o dispensador de café (A6). Prima “Extrair”;
 6. O aparelho procede à preparação com um número de moagens e tiragens adequado ao número de chávenas a preparar e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).
 7. Concluída a preparação, se no ponto 2 tiver modificado o número de chávenas a preparar, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores
- O aparelho está pronto para uma nova utilização.

Nota Importante:

- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Stop”: 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 obter um equilíbrio correto entre o gelo e o café, não é possível utilizar a opção Extra shot, que desequilibraria a bebida.
- **Limpeza do jarro após cada utilização:** aconselha-se a lavar o jarro após cada utilização, com água quente (40-50 °C) e detergente suave. Em seguida, enxague cuidadosamente com água quente (40-50 °C) para eliminar todos os resíduos de detergente. O jarro de café pode ser lavado na máquina de lavar louça.



4.3 Bebidas quentes com leite

Para a preparação das bebidas quentes com leite deve utilizar o jarro de LatteCrema Hot identificado pela a tampa do jarro (F2) 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 tirar e personalizar as suas bebidas quentes com leite. O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas: prima Hot (B2) para as bebidas quentes conforme visto no parágrafo “[3.2 Página inicial e painel](#)”.

Estas são as bebidas quentes com leite (Hot) que aparecerão no mostrador da sua máquina:



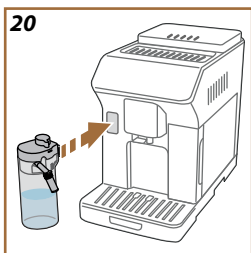
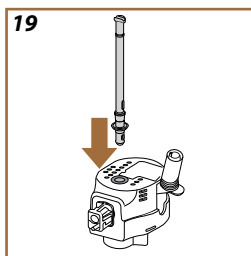
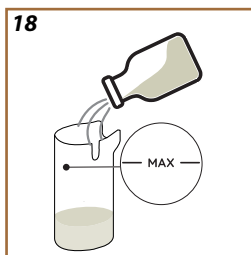
4.3.1 Que leite utilizar no jarro “LatteCrema Hot”?

O jarro LatteCrema Hot foi concebido para aquecer e bater o leite com vários níveis de espuma para realizar qualquer bebida quente com leite 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 jarro LatteCrema Hot prevê ainda um ciclo de limpeza com vapor e água (Clean): no final da limpeza, o jarro pode ser colocado no frigorífico para reutilização posterior.

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 (gordura < 0,5%)
 Bebidas vegetais	
✓	 Soja
✓	 Amêndoa
✓	 Aveia

4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Hot”

Vejamos 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 “LatteCrema Hot”?”](#).

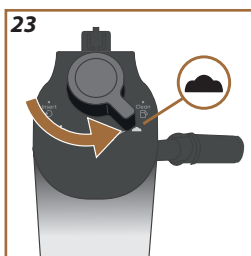
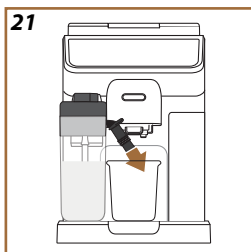
1. Levante a tampa (F2) e encha o recipiente de leite (F5) com uma quantidade suficiente de leite, que não exceda o nível MÁX. gravado no recipiente (fig. 18);
2. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite (F6) esteja bem inserido no próprio encaixe previsto no fundo da tampa do jarro de leite (fig. 19). Reinsira a tampa no recipiente de leite;
3. Levante a porta (A5) e encaixe, empurrando a fundo, o jarro no conector (fig. 20). A máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa).

4.3.3 Regulação da espuma do jarro “LatteCrema 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 (F1) 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...
 MÍN Espuma leve	• Caffelatte • Leite Quente (sem espuma)
 MÉD Espuma cremosa	• Latte Macchiato • Flat White • Cortado
 MÁX. Espuma densa	• Cappuccino • Cappuccino Mix • Espresso Macchiato • Cappuccino + • Leite Quente (com espuma)



4.3.4 Seleção direta das bebidas quentes com leite

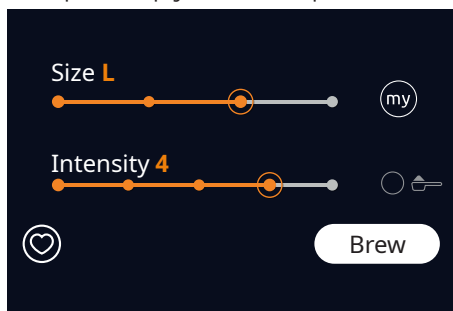
1. Siga as indicações referidas no parágrafo “[4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Hot”](#)”;
2. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos dos dispensadores de café ([A6](#)) e de leite ([F3](#));
3. Regule a extensão do dispensador de leite ([F4](#)) em função da sua chávena e abaixe o dispensador de café ([A6](#)) de modo a aproximá-lo o mais possível da chávena (fig. [21](#)).
4. Prima diretamente a imagem ([C2](#)) na página inicial relativa à bebida desejada (por ex. Cappuccino fig. [22](#)).
5. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma ([F1](#)) para a posição recomendada (fig. [23](#)) 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 jarro (função Clean) para limpar a tampa do jarro de leite ([F2](#)). Siga as indicações referidas no parágrafo dedicado “[9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)”
8. Se a limpeza não for efetuada, na página inicial aparece a luz-piloto  ([D3](#)) a lembrar que é necessário proceder à limpeza do jarro.

Observação

- Quando tiver terminado todas as tiragens de bebidas quentes com leite, lembre-se de efetuar a limpeza do depósito de leite como referido no parágrafo [“9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”](#): é possível recolocar o jarro no frigorífico respeitando as indicações dadas no parágrafo.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.
- “Stop”: 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 de café terminar, se quiser aumentar a sua quantidade, basta premir +Extra. Ao atingir a quantidade desejada, premer Stop.

4.3.5 Personalização das bebidas quentes com leite

1. Siga as indicações referidas no parágrafo [“4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Hot””](#);
2. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos dos dispensadores de café (A6) e de leite (F3);
3. Prima em  (C1) na base da bebida desejada (fig. 24). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



A primeira barra de seleção relativa à medida/tamanho da bebida permite-lhe escolher a medida (S, M, L, XL). Na correspondência da barra de tamanho, é selecionável a função “my” (veja o par. [7.1.1 Função “my” \(só bebidas “Hot”\)](#)).

A segunda barra de seleção, referente à intensidade da bebida, permite escolher a intensidade da bebida, de leve (1) a forte (5). Na correspondência da barra de intensidade, é selecionável a função de pré-moído “” (veja o par. [4.3.6 Utilização do pré-moído nas bebidas quentes com leite](#)),

4. Regule a extensão do dispensador de leite (F4) em função da sua chávena e abaixe o dispensador de bebidas de modo a aproximá-lo o mais possível da chávena (fig. 21);
5. Uma vez seleccionadas as definições desejadas, seleccione “Extrair” e a máquina procede à preparação;
6. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma (F1) 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. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.
9. Prima “X” para voltar à página inicial.

Observação

- Quando tiver terminado todas as tiragens de bebidas quentes com leite, lembre-se de efetuar a limpeza do depósito de leite como referido no parágrafo “9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”: é possível recolocar o jarro no frigorífico, respeitando as indicações dadas no parágrafo.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Stop”: 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.

4.3.6 Utilização do pré-moído nas bebidas quentes com leite

Muitas bebidas podem ser preparadas utilizando o café pré-moído. Se esta função estiver disponível na página de personalização da bebida está ativo o símbolo “” pré-moído”. Proceda da seguinte maneira:

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia danificar-se.
- Nunca introduza mais do que 1 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 “LatteCrema Hot”](#)”;
2. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos dos dispensadores de café (A6) e de leite (F3);
3. Prima em  (C3) na base da bebida desejada (fig. 24). No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;
4. Selecione “  ”;
5. Levante a porta do funil de café pré-moído (A2) (fig. 15).
6. Assegure-se de que o funil de café pré-moído não está obstruído e adicione uma colher medidora rasa de café pré-moído. Escolha o tamanho e prima “Extrair”.
7. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma (F1) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se esquentar e procede à preparação;
8. 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).

Uma vez terminada a preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização. 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.
- “Stop”: 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 frias com leite*

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 tirar e personalizar as suas bebidas frias com leite. O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas: prima Cold [\(B2\)](#) para as bebidas frias conforme visto no parágrafo “[3.2 Página inicial e painel](#)”. Estas são as bebidas de leite frias (Cold) que aparecerão no mostrador da sua máquina:



4.4.1 Que leite utilizar no jarro “LatteCrema Cool”?

O jarro LatteCrema Cool foi concebido para bater o leite com vários níveis de espuma para realizar qualquer bebida fria com leite 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 jarro LatteCrema Cool prevê ainda um ciclo de limpeza com vapor e água (Clean): no final da limpeza, o depósito com o leite restante pode ser colocado no frigorífico para reutilização posterior.

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.

Leite de vaca	
	Gordo (gordura > 3,5%)
	Meio-gordo (gordura entre 1,5 e 1,8%)

✓	Magro (gordura < 0,5%)
 Bebidas vegetais	
✓	 Soja
✓	 Amêndoa
✓	 Aveia

4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Cool”

Vejamos 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 paragrafo “[4.4.1 Que leite utilizar no jarro “LatteCrema Cool”?](#)”.

1. Levante a tampa (F2) e encha o recipiente de leite (F5) com uma quantidade suficiente de leite, que não exceda o nível MÁX. gravado no recipiente (fig. 18);
2. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite (F6) esteja bem inserido no próprio encaixe previsto no fundo da tampa do depósito de leite (fig. 19). Reinsira a tampa no recipiente de leite;
3. Levante a porta (A5) e encaixe, empurrando a fundo, o jarro no conector (fig. 20). A máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa);
4. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do dispensador de café (A6) e sob o dispensador de leite (F3);
5. Selecionar a bebida desejada.

Observação

Se o modo “Poupança energética” estiver ativado (veja o respetivo parágrafo [8.10 Geral](#)), a tiragem da bebida pode requerer alguns segundos de espera.

4.4.3 Regulação da espuma do jarro “LatteCrema Cool”

O jarro LatteCrema Cool oferece 3 níveis de espuma para se adaptar perfeitamente a qualquer bebida.

Ao rodar o manípulo de regulação da espuma (F1) 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...
 MÍN Espuma leve	Caffelatte
 MÉD espuma cremosa	- Latte Macchiato - Flat White - Cold brew latte
 MÁX. espuma densa	- Cappuccino - Cappuccino Mix - Leite Frio (com espuma) - Cold brew cappuccino

4.4.4 Seleção direta das bebidas frias com leite

1. Siga as indicações referidas no parágrafo “4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Cool””;
2. Prima diretamente a imagem (C2) na página inicial relativa à bebida desejada (por ex. Cappuccino) (fig. 25);
3. **Cold Extraction Technology:** selecione “Original” ou “Intenso”: prima “Avançar”;
Over ice: selecione “Ice” (gelo) ou “Extra ice” (extra gelo): prima “Avançar”;
4. Com base na seleção, a máquina regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal;
5. Deite a quantidade de gelo indicada no copo e coloque-o sob o dispensador de café (A6) e sob o dispensador de leite (F3) do jarro LatteCrema Cool, depois prima “Extrair”;
6. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma (F1) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se esquentar e procede à preparação;

Observação

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

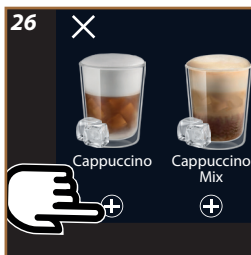
7. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, tiragem de café, tiragem de leite);



8. Uma vez terminada a preparação, a máquina pede para efetuar a limpeza do jarro (função Clean) para limpar a tampa do jarro de leite [\(F2\)](#). Siga as indicações referidas no parágrafo dedicado [“9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”](#)
9. Se a limpeza não for efetuada, na página inicial aparece a luz-piloto  [\(D3\)](#) a lembrar que é necessário proceder à limpeza do jarro.

Nota Importante:

- Quando tiver terminado todas as tiragens de bebidas frias com leite, lembre-se de efetuar a limpeza do depósito de leite como referido no parágrafo [“9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”](#): é possível recolocar o jarro no frigorífico respeitando as indicações dadas no parágrafo.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.
- “Stop”: 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 frias com leite

1. Siga as indicações referidas no parágrafo dedicado [“4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Cool”](#);
2. Prima em  [\(C3\)](#) na base da bebida desejada (fig. 26);
3. Selecione o tamanho. Prima “Iniciar”;
4. **Cold Extraction Technology:** selecione “Original” ou “Intenso”: prima “Avançar”;
Over ice: selecione “Ice” (gelo) ou “Extra ice” (extra gelo): prima “Avançar”;

Observação

- Se desejar utilizar café pré-moído, encontrará mais informações no parágrafo [“4.4.6 Utilização do café pré-moído nas bebidas frias com leite”](#).
5. Com base na seleção, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo com que deve encher o seu copo;
 6. Deite a quantidade de gelo indicada no copo e coloque-o sob os bicos do dispensador de café [\(A6\)](#) e sob o dispensador de leite [\(F3\)](#) do jarro LatteCrema Cool, em seguida, prima “Extrair”;
 7. Regule o nível de espuma rodando o manípulo de regulação da espuma [\(F1\)](#) para a posição recomendada no mostrador enquanto a máquina se prepara e procede à tiragem;

8. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, tiragem de café, tiragem de leite);
9. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.
10. Prima “X” para voltar à homepage.

Observação

- 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 “[9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)”: é possível recolocar o jarro no frigorífico respeitando as indicações dadas no parágrafo.
- “Anular”: prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial sem guardar a personalização.
- “Stop”: 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 frias com leite

Muitas bebidas podem ser preparadas utilizando o café pré-moído. Se esta função estiver disponível na página de personalização da bebida está ativo o símbolo “”pré-moído”. Proceda da seguinte maneira:

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia danificar-se.
- Nunca introduza mais do que 1 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 “LatteCrema Cool”](#)”.
2. Prima em  (C3) na base da bebida desejada (por ex., Capuccino, fig. 26). No mostrador aparece uma página com os parâmetros que pode personalizar a seu gosto;
3. Selecione “”;
4. Prima “Iniciar”;

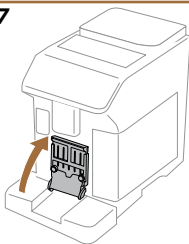
5. **Over ice:** selecione “Ice” (gelo) ou “Extra ice” (extra gelo): prima “Avançar”;
6. Com base na seleção, a máquina regula os parâmetros de extração e sugere a quantidade correta de gelo a utilizar para um resultado ideal;
7. Deite a quantidade de gelo indicada no copo e coloque-o sob os bicos do dispensador de café (A6) e sob o dispensador de leite (F3) do jarro LatteCrema Cool, em seguida, prima “Extrair”;
8. Levante a porta do funil de café pré-moído (A2) (fig. 15).
9. Verifique se o funil de café pré-moído (A13) não está obstruído; adicione uma colher medidora (E2) rasa de café pré-moído 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 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.

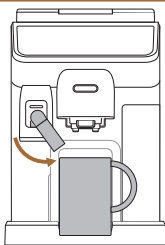
Nota Importante:

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

27



28



4.5 Extração de água quente

1. Ligue o dispensador de água quente (E1) à máquina (fig. 6);
2. Meta uma chávena sob o dispensador de água quente;
3. **Se forem usados copos altos:**
 - levante a portinhola (A24) (fig. 27) e meta o copo no compartimento (A23);
 - rode o dispensador de água (fig. 28).
4. Na página principal:
 - prima diretamente a imagem (C2) correspondente à água quente: a tiragem inicia;
 - Prima em (+) (C3) na base da imagem correspondente à água quente: escolha o tamanho a tirar e prima “Extrair”: a tiragem inicia;
5. A tiragem interrompe-se automaticamente.

Observação

- 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 Stop 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 selecionar 4 temperaturas diferentes com base no tipo de chá ou de infusões utilizados.

1. Ligue o dispensador de água quente (E1) à máquina (fig. 6);
2. Meta uma chávena sob o dispensador de água quente;
3. **Se forem usados copos altos:**
 - levante a portinhola (A24) (fig. 27) e meta o copo no compartimento (A23);
 - rode o dispensador de água (fig. 28).
4. Na página principal:
 - prima diretamente a imagem (C2) correspondente ao chá;
 - regule o tamanho e a temperatura;
 - prima “Extrair”: a tiragem começa e interrompe-se automaticamente.

O aparelho está pronto para um novo uso.

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 “Stop” ou “Anular”.

4.7 Conselhos para o café Perfeito

1. Se o café sair a gotas, ou com pouco corpo e creme, consulte o capítulo “11 FAQ”;
2. Se o café estiver demasiado quente ou frio, ajuste a definição da temperatura do café (veja o parágrafo “8.5 Temperatura do café” no menu de definições) e/ou consulte o capítulo “11 FAQ”;
3. Se quiser um café mais quente recomendamos que:
 - efetue um enxaguamento antes de preparar o café (veja o parágrafo “8.1 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”);

-
- intervenha nas definições da temperatura da água, selecionando uma opção que preveja uma temperatura superior à atual (veja o parágrafo “[8.5 Temperatura do café](#)” no menu de definições .
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 remova 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.



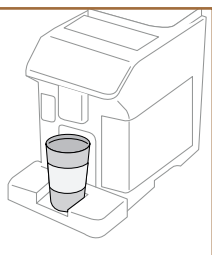
5 TO GO

“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:

Acessório opcional em alguns modelos:	
	Travel mug (capacidade 473 ml/ 160 mm H)
	Tipo: DLSC073
	EAN: 8004399024083

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

	Hot (quentes)	 COLD EXTRACTION TECHNOLOGY	Cold (frias)
Americano	✓	✗	✓
Cold Brew	✗	✓	✗
Cold Brew Latte	✗	✓	✗
Cold Brew Cappuccino	✗	✓	✗
Café	✗	✗	✓
Cappuccino	✓	✗	✓
Latte Macchiato	✓	✗	✓
Caffelatte	✓	✗	✓
Cappuccino Mix	✓	✗	✓
Flat White	✓	✗	✓
Leite	✓	✗	✓



Proceda da seguinte maneira:

1. Levante a porta apropriada (A24) (fig.27) e meta a caneca de viagem no compartimento apropriado (A23) (fig. 29);
2. Se quiser preparar uma bebida com leite, siga as indicações referidas nos parágrafos “4.3.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Hot” ou “4.4.2 Preparação e encaixe do jarro “LatteCrema Cool”;
3. Prima “To go” (B3) no painel de controlo;

A primeira vez que usar a função:

- Prima “Iniciar”;
- Ao premir  são visualizadas as informações relativas às quantidades correspondentes aos tamanhos da caneca de viagem. Prima “X” para voltar atrás;
- Selecione o tamanho da caneca de viagem que utiliza (Piccolo, Medio, Grande) e, em seguida, prima “Avançar”;
- A máquina informa-o que, no final da preparação, é possível regular a quantidade para memorizar a capacidade exata da sua mug. Prima “Avançar”.
- 4. Selecione o tipo de bebida que deseja (Hot (B1) ou Cold (B2));
- 5. Percorra as bebidas (C2) na página inicial até visualizar a desejada: selecione a bebida;
- 6. Prima em  (C3) na base da bebida desejada. No mostrador, aparecem os parâmetros que pode personalizar a seu gosto e as funções que pode selecionar;
- 7. No final da tiragem, é possível corrigir a quantidade extraída para que a preparação seguinte seja sob medida para a travel mug usada.

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 16 cm.

Atenção

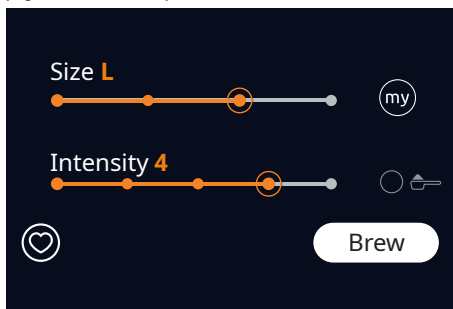
- Recomenda-se a utilização da caneca de viagem durante um período máximo de 2 horas: decorrido este período, esvazie e proceda à limpeza.
- Antes de enroscar a tampa da travel mug, abra a tampa de fecho para libertar a pressão;
- No final da preparação de bebidas com leite, limpe o depósito de leite como indicado em ["9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização"](#).
- **Limpeza após caneca de viagem após cada utilização:** aconselha-se a lavar a caneca de viagem após cada utilização, com água quente e detergente suave. Em seguida, enxaguar cuidadosamente com água quente para eliminar todos os resíduos de detergente. A tampa da caneca de viagem pode ser lavado na máquina de lavar louça.
- Para mais informações, consulte o folheto incluído com a travel mug.



6 FAVOURITES

Para cada perfil é possível criar uma coleção das bebidas preferidas. Proceda da seguinte maneira:

1. Prima  (C2) a base da imagem relativa à bebida que deseja incluir na coleção (por ex., Espresso). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



2. Selecione o coração: o coração colorido indica que a bebida está incluída na coleção.
3. Prima "X" para voltar à página inicial.

Aceda à coleção pressionando "Favourites" (B4) no painel de controlo.

Observação

As bebidas da coleção podem ser pedidas novamente:

1. Aceda à coleção pressionando "Favourites" (B4) no painel de controlo
2. Prima  ;
3. Selecione a bebida a deslocar;
4. Use as setas para modificar a ordem das bebidas;
5. Prima "X" para voltar à página de seleção da bebida. Prima novamente "X" para voltar à página inicial



7 FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

(**) Apenas modelos com conexão

30



Espresso Soul

7.1 Bean Adapt Technology**

Um perito em café ao alcance das mãos que, em poucos passos, lhe permite otimizar a tiragem de café e o resultado na chávena. 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. Descarregue e abra a App Coffee Link para saber mais. Uma vez memorizadas as definições na secção “Bean Adapt Technology” da app, na página inicial pode utilizar a bebida “Espresso SOUL” (fig. 30). Prepare o Espresso Soul conforme indicado no parágrafo [“4.1.1 Seleção direta para bebidas de café quentes”](#).

Observação

É possível modificar o tamanho da receita “Espresso SOUL” conforme indicado no parágrafo [“4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes”](#).

7.1.1 Função “my” (só bebidas “Hot”)

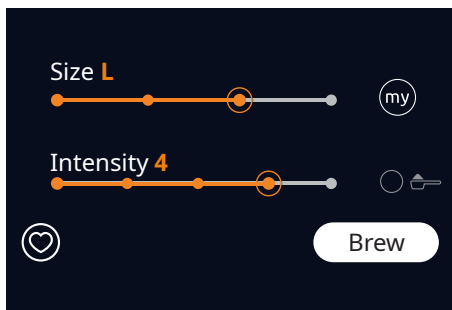
A função “my” permite-lhe escolher a quantidade de cada ingrediente utilizado para preparar a bebida quente que deseja. A função “my” é diferente da seleção da quantidade vista nas secções de personalização das bebidas, pois permite-lhe adaptá-las exatamente à sua chávena. O seu funcionamento é muito 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 as instruções passo a passo sobre como guardar a definição “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.

Tabela das quantidades		
Bebida	Quantidade padrão	Quantidade programável (mín. - máx.)
Espresso	40 ml	20-180 ml
2x Espresso***	40 ml + 40 ml	(20+20) - (180+180) ml
Doppio+	120 ml	80-180 ml
Filter Style	160 ml	115-250 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Chá	150 ml	20-420 ml
Água Quente	250 ml	20-420 ml

*** Ao personalizar-se a bebida “Espresso”, também se personaliza automaticamente a respetiva bebida dupla.

1. Verifique se o perfil para o qual quer personalizar a bebida está selecionado;
2. Prima em **(+)** **(C3)** na base da bebida desejada (por ex., Cappuccino (fig. 24). No mostrador aparece uma página semelhante àquela mostrada abaixo:



3. Prima **(my)**;
4. Prima “Iniciar” e siga o procedimento guiado;
5. Selecione a intensidade e prima “Avançar”; (ou, no caso da preparação do chá, selecione a temperatura);
6. Coloque a chávena pré-escolhida sob o dispensador de café **(A6)** e prima “Extrair” (ou, no caso da preparação do chá, meta a chávena sob o dispensador de água quente **(E1)**);
7. A máquina inicia a preparar o primeiro ingrediente. No mostrador aparecerá uma barra que representa o intervalo de programação do ingrediente.
8. Após alguns segundos de tiragem, ao atingir a quantidade mínima programável, a tecla “Stop” aparece em baixo: a partir deste momento pode premi-la para interromper a tiragem do ingrediente.
9. Uma vez atingida a quantidade desejada, prima “Stop”: a quantidade que obteve na sua chávena será guardada e poderá reencontrá-la em qualquer momento como quantidade “my”.
10. Se a bebida incluir um segundo ingrediente, a máquina propõe uma nova página de programação. Uma vez atingida a quantidade desejada, prima “Stop”: a quantidade que obteve na sua chávena será guardada e poderá reencontrá-la em qualquer momento como quantidade “my”.
11. Se o resultado na chávena for o desejado, prima “Guardar” para guardar ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.
12. Prima “X” para voltar à página inicial.

Observação

- 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.
- Quando a bebida estiver personalizada aparecerão no interior das definições, "Redefinir" (sob a imagem) e "my" (entre as seleções de tamanho). Ao premir "Redefinir", as definições da bebida são repostas com os valores de fábrica.



8 CONFIGURAÇÕES

8.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente pelo bico dispensador de café, (A6) 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 iniciar esta função, proceda da seguinte forma:

1. Prima o menu de definições  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Enxaguamento”;
3. Posicione sob o dispensador de café (A6) um recipiente com capacidade mínima 0,2 l (fig. 7).
4. Prima “Ok” para iniciar a tiragem: alguns segundos depois sairá água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina.
5. Para interromper o enxaguamento, prima “Stop” ou aguarde a interrupção automática.
6. A máquina está pronta para a utilização.

Observação:

É normal que, depois de ter executado esta função, haja água no depósito de borras de café (A19).

8.2 Descalcificação

Para manter a boa utilização da máquina ao longo do tempo, recomendamos a utilização do descalcificante De'Longhi (E7).

Para informações adicionais, visite www.delonghi.com.

ECODECALK

1. Prima a tecla  (C1).
2. Percorra as páginas do menu até visualizar o item “Descalcificação”; uma barra no mostrador indica quanto tempo falta para aparecer o alarme de descalcificação;
3. Prima “Ok” e siga o procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no parágrafo “9.6.2 Descalcificação”.
4. Caso contrário, prima “X” para voltar atrás e ir para a página inicial.

8.3 Conectividade **

Com esta função, pode ativar ou desativar a conectividade da máquina (** só modelos com conectividade). Proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições  (C1);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Conectividade”;
3. Prima “Avançar”;
4. Ative a conexão do Wi-Fi e o controlo remoto (através da App De'Longhi Coffee Link);

5. A página exibe o PIN da máquina, necessário para se conectar a partir app;
6. Prima “<” para guardar a nova seleção e voltar ao menu de configurações;
7. Prima “X” para voltar à página inicial.

Na página inicial aparece a luz-piloto relativa ao estado da conexão:

Luz-piloto na página inicial	Significado
 Luz-piloto branca sobre fundo cinzento	Conectividade ativada: a máquina está à espera da primeira ligação
 Luz-piloto branca sobre fundo azul	A máquina está ligada
 Luz-piloto vermelha sobre fundo azul	A máquina está ligada à rede Wi-Fi de casa, mas não há rede
 Luz-piloto branca sobre fundo cinzento	A nuvem não está ao alcance
Nenhum símbolo	A conexão está desativada. Para a ativar, entre no menu Definições (C1)

Observação:

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

Caso se mude o nome ou a palavra-passe da rede Wi-Fi ou se ligue a uma nova rede Wi-Fi, é necessário efetuar o procedimento de reposição conforme especificado de seguida:

1. Proceda conforme especificado anteriormente desde o ponto 1 ao ponto 3;
2. Prima “Redefinir”;
3. Prima “Ok” para confirmar o apagamento das definições de rede;
4. Reconecte-se à app selecionando as novas credenciais.

[VEJA O VÍDEO AQUI](#)



8.4 Regulação da moagem

A regulação do moinho e, por conseguinte, do tamanho do pó de café, é um dos fatores cruciais para uma extração correta.

Se o seu modelo tiver a conectividade, recomendamos que utilize a função Bean Adapt,  que se ocupará de o configurar no nível ideal para todo o seu café em grão. Caso não queira ativar o Bean Adapt , neste capítulo, explicamos-lhe como modificar o nível de moagem e fornecemos-lhe algumas sugestões para o definir corretamente.

-
1. Prima o menu de definições  (C1);
 2. Percorra as páginas até visualizar o item “Regulação da moagem”;
 3. Prima “Ler mais” para consultar o tutorial sobre a regulação do grau de moagem.

Observação:

- Aconselha-se a fazer alterações adicionais só após ter tirado pelo menos 3 cafés seguindo o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- O manípulo de regulação (A12) deve ser rodado apenas enquanto o moinho de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas com café.

8.5 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.

Se o seu modelo tiver a conectividade, recomendamos-lhe que utilize a função Bean Adapt  para definir 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 tirar 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 o menu de definições  (C1);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Temperatura do café”;
3. Prima “Configurar”;
4. Selecione a temperatura desejada dentre as propostas;
5. Prima “<” para guardar a nova seleção e voltar ao menu de configurações;
6. Prima “X” para voltar à página inicial.

Observação:

A variação da temperatura é mais eficaz nas bebidas longas.

8.6 Línguas

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

-
1. Prima o menu de definições  (C1);
 2. Percorra as páginas até visualizar o item “Línguas”;
 3. Prima “Avançar”;
 4. Prima a bandeirinha relativa ao idioma que deseja selecionar (prima a tecla “Avançar” ou “Voltar” para ver todos os idiomas disponíveis); o mostrador é atualizado imediatamente com o idioma selecionado;
 5. Prima “<” para guardar a nova seleção e voltar ao menu de configurações;
 6. Prima “X” para voltar à página inicial.

8.7 Criar e modificar perfis

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

1. Prima o menu de definições  (C1);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Criar e modificar perfis”;
3. Prima “Avançar”;
4. Para criar um novo perfil: prima “Adicionar”;
Para modificar um perfil existente: selecione o perfil e prima “Modificar”;
5. Personalize a seu gosto e prima “Guardar” para confirmar;
6. Prima “X” para voltar à página inicial.

8.8 Suporte

1. Prima o menu de definições;
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Suporte”;
3. Leia o QR Code para aceder aos manuais e obter suporte
4. Prima “X” para voltar à página inicial.

8.9 Def. desligar automático

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

1. Prima o menu de definições  (C1);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Def. desligar automático”;
3. No mostrador, é visualizado o tempo de desligamento automático atualmente selecionado e as outras opções selecionáveis;
4. Selecione o tempo de desligamento automático desejado;
5. Prima “X” para voltar à página inicial.

Observação:

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.

8.10 Geral

1. Prima o menu de definições  (C1);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Geral”;
Neste item, pode ativar ou desativar com um simples toque as seguintes funções:
 - “Sinal sonoro”: quando ativo, a máquina emite um aviso acústico a cada operação.
 - “Poupança energética”: com esta função é possível ativar ou desativar o modo de poupança energética. Quando a função é ativa garante menor consumo de energia, de acordo com as normativas europeias em vigor. Para assinalar que está ativa, na página inicial, aparece a luz-piloto .
3. Prima “X” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

8.11 Filtro de água

Para manter a boa utilização da máquina ao longo do tempo, recomendamos a utilização do filtro amaciador De'Longhi (E5).

Para mais informações, visite delonghi.com.

WATERFILTER  EAN: 8004399327252

1. Prima a tecla  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro água”: uma barra no mostrador indica quanto tempo falta para aparecer o alarme de filtro gasto;
3. Prima “Iniciar” e siga o procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no parágrafo “9.6.4.1 Instalação do filtro de água”.
4. Caso contrário, prima “X” para voltar atrás e ir para a página inicial.

8.12 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. Para obter informações sobre os níveis de dureza da água, consulte a seguinte tabela:

	°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	>216,25	>37,8	

1. Prima o menu de definições  (C1);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Dureza da água”;
3. Prima “Configurar”. As instruções também estão disponíveis no parágrafo ["9.6.3.2 Definição da dureza da água"](#).
4. Selecione o nível de dureza da água. As instruções para encontrar o nível correto para a sua água estão disponíveis no parágrafo ["9.6.3.1 Medição da dureza da água"](#)
5. Prima “<” para voltar atrás;
6. Prima “X” para 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).

8.13 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 definido, e a estatística). Proceda da seguinte maneira:

1. Prima a tecla  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Valores de fábrica”.
3. Prima “Avançar”:
4. Selecione o que deseja redefinir: a máquina ou um perfil único e, em seguida, prima “Avançar”;
5. Siga as respetivas indicações até confirmar o restauro com “Ok”;
6. Prima “X” para voltar à homepage.

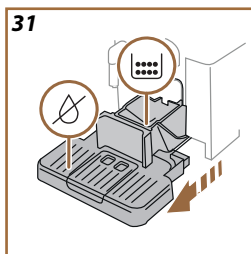
Observação:

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 ["2.1 Processo de primeira ligação"](#).

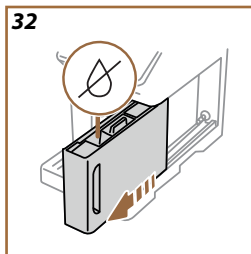
8.14 Esvaziar o circuito

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  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Esvaziar circuito”.
3. Prima “Ok” para iniciar o procedimento guiado.
4. Retire o tabuleiro de recolha de pingos (A7) (fig. 31), esvazie e limpe o próprio tabuleiro e o depósito de borras de café (A19). Reinsira tudo.
5. Insira o dispensador (E1) no conector (A8) (fig. 6);
6. Prima “Avançar”. Meta um recipiente com capacidade mínima de 0,2 L sob os dispensadores de café (A6) e de água quente (E1) (fig. 7).



32



7. Prima “Avançar”: a máquina executa um enxaguamento com água quente pelos dispensadores.
8. Uma vez terminado o enxaguamento, extraia o depósito de água (A8) e esvazie-o (fig. 32).
9. Se estiver inserido, extraia o filtro (E5) do depósito de água e prima “Avançar”.
10. Reinsira o depósito (vazio) e prima “Avançar”.
11. Aguarde enquanto a máquina procede ao esvaziamento (atenção: água quente pelos dispensadores!). À medida que o circuito se esvazia, a máquina pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
12. No fim do esvaziamento, extraia, esvazie e reinsira tabuleiro de recolha dos pingos e, em seguida, prima “Avançar” e “Ok”, a máquina desliga-se (standby).
13. Desconecte a máquina da rede elétrica.
14. Na próxima ligação da máquina, proceda conforme as instruções do capítulo ["2 Primeira utilização da máquina"](#).

8.15 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  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Estatísticas” e os principais dados estatísticos: para visualizar mais dados, prima “Ler mais”;
3. Prima “<” para regressar ao menu de definições.



9 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

9.1 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.

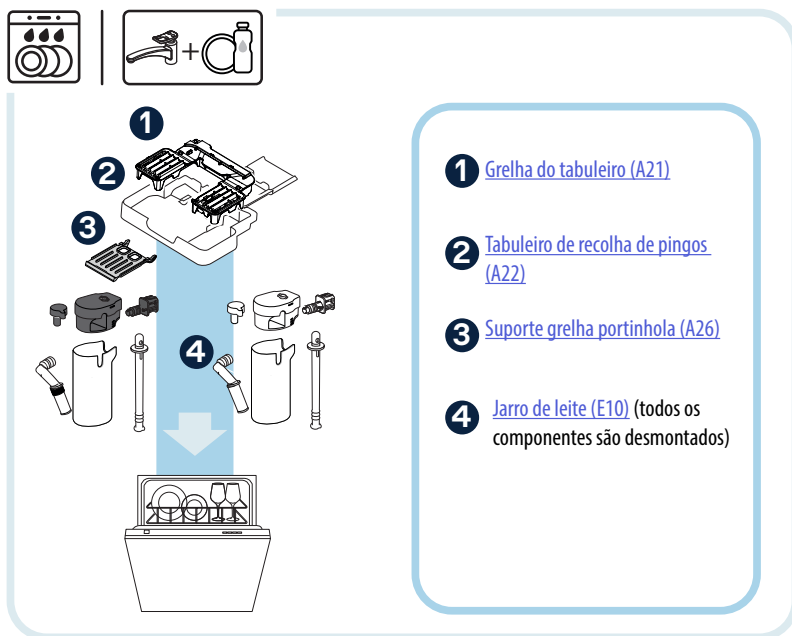
Observação:

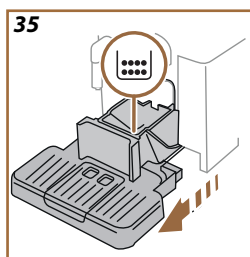
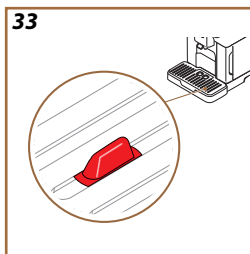
- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super automáticas De'Longhi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Não utilize objetos metálicos para retirar as incrustações ou os depósitos de café, porque podem riscar as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

9.1.1 Métodos de limpeza

- [9.2 Componentes laváveis na máquina de lavar louça](#)
- [9.3 Componentes para lavar de molho](#)
- [9.4 Componentes a lavar com água corrente](#)

9.2 Componentes laváveis na máquina de lavar louça





Observação:

Se não tiver uma máquina de lavar louça, recomendamos que enxague todos os componentes com água potável quente (40-50 °C) de seguida deixe os componentes de molho em água potável quente (40-50 °C) e detergente da louça por pelo menos 30 minutos. Decorrido esse período, enxague cuidadosamente com água potável quente (40-50 °C), por fim, seque-os com um pano limpo.

9.2.1 Limpeza da grelha do tabuleiro, de recolha de pingos e suporte grelha portinhola

O tabuleiro de recolha de pingos (A7) é equipada com um indicador fluante de cor vermelha (A27) que indica o nível de água contida (fig. 33). Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio de chávenas (A20), é necessário esvaziar e limpar o tabuleiro, caso contrário, a água pode transbordar pela borda e danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante. Para remover o tabuleiro de recolha de pingos, proceda da seguinte forma:

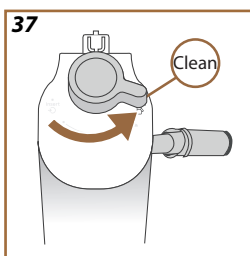
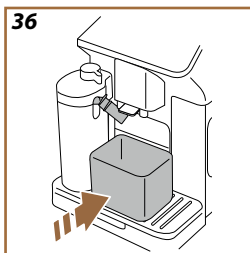
Atenção! Perigo de queimaduras!

Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, a bandeja de apoio de chávenas em metal (A20) fica quente. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e agarre-o apenas pela frente. (fig. 34).

1. Desligue a máquina (ver parágrafo "3.1.2 Desligamento");
2. Extraia conjunto tabuleiro de recolha de pingos (A7) (fig. 35);
3. Verifique o tabuleiro de recolha da condensação (A18) e, se estiver cheio, esvazie-o;
4. Retire a bandeja de apoio das chávenas (A20), a grelha do tabuleiro (A21), de seguida esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A22) e o depósito de borras (A19);
5. Lave os componentes indicados no quadro inicial na máquina de lavar louça.
6. Os componentes estão limpos: proceda à limpeza dos outros conforme indicado no par. "9.3 Componentes para lavar de molho" e volte a montar o conjunto do tabuleiro de recolha de pingos (A7) para o voltar a inserir na máquina.

Atenção!

- Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, quando fizer os cafés seguintes, o depósito das borras encha mais que o previsto, e que a máquina se entupa.
- Os outros componentes do conjunto do tabuleiro de recolha de pingos não são laváveis na máquina de lavar louça.



9.2.2 Limpeza dos depósitos de leite

9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização

Depois de cada tiragem de bebida de leite, a máquina solicita que efetue uma limpeza do jarro (função Clean) para limpar a tampa do jarro de leite (F2). 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 (F3) (fig. 36);
3. Rode o manípulo de regulação da espuma/limpeza (F1) para "Clean" (fig. 37): 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 aparece a mensagem para limpar o jarro (função Clean) prima "Anular". 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 "[9.2.2.2 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 jarro de LatteCrema Hot ☺ pode ser guardado no frigorífico nunca além de 2 dias, enquanto o jarro de LatteCrema Cool ☹ nunca além de um dia: em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes conforme o procedimento referido no parágrafo "[9.2.2.2 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 "[9.2.2.2 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 ☹ (D3) 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.

9.2.2.2 Limpeza completa do depósito de leite

A limpeza completa do depósito de leite (E10) é essencial para garantir resultados ótimos e constantes ao longo do tempo.

Observação

Para a limpeza após cada tiragem de bebidas de leite veja o parágrafo “9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”.

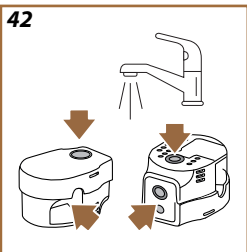
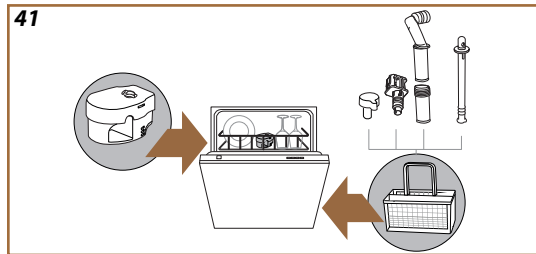
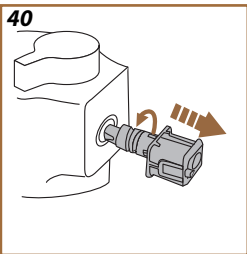
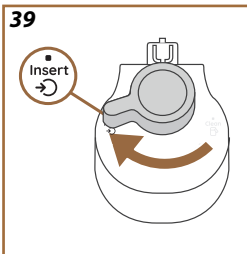
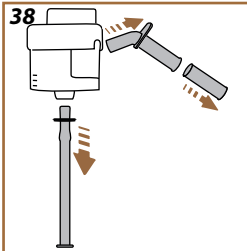
Recomendamos-lhe que faça uma limpeza completa do jarro:

- após 1 dia de não utilização para o jarro LatteCrema Cool
- após 2 dias de não utilização para o jarro LatteCrema Hot.

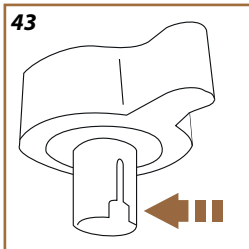
Proceda da seguinte maneira:

1. Levante a tampa (F2) do jarro de leite (E10);
2. Retire o dispensador de leite (F3), a extensão do dispensador de leite (F4) (se existir) e o tubo de sucção do leite (F6) (fig. 38);
3. Rode o manipulô de regulação da espuma no sentido horário (F1) até à posição “Inserir”. (fig. 39) e desenfie-o para cima;
4. Rode no sentido anti-horário e desenfie o conector de encaixe do depósito de leite (F7) (fig. 40).
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 (40-50 °C), depois meta no tabuleiro superior da máquina de lavar louça a tampa na posição vertical e as pequenas peças removíveis (tubo de tiragem, tubo de sucção, conector, manipulô) no cesto de talheres (fig. 41). Inicie um programa a 50 °C, por ex.: Eco Standard.



- **À mão:** Enxague cuidadosamente todos os componentes com água potável quente (40-50 °C) para remover todos os resíduos visíveis: certifique-se de que a água passe entre os orifícios. (fig. 42). Mergulhe todos os componentes (incluindo o recipiente de leite) em água potável quente (40-50 °C) e detergente para a louça durante pelo menos 30 minutos. Enxague cuidadosamente todos os componentes com água potável quente (40-50 °C), esfregando-os individualmente com as mãos.

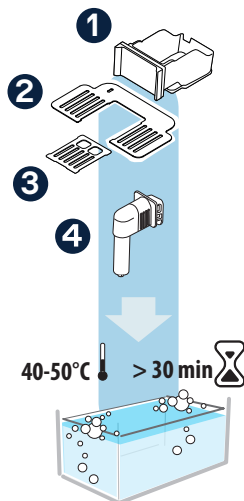
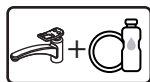


6. Certifique-se de que não há resíduos de leite na cavidade e na ranhura na parte inferior do manipulador (fig. 43). Se necessário, raspe com um palito de dentes;
7. Verifique também se o tubo de sucção de leite (F6) e o tubo de dispensação de leite (F3) não estão obstruídos por resíduos de leite
8. Seque os componentes com um pano limpo e seco;
9. Reinstale todos os componentes do jarro de leite.

Observação:

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

9.3 Componentes para lavar de molho



- 1 [Depósito de borras de café \(A19\)](#)
- 2 [Bandeja de apoio de chávenas \(A20\)](#)
- 3 [Grelha da portinhola \(A25\)](#)
- 4 [Dispensador de água quente \(E1\)](#)

Observação:

Enxague todos os componentes com água potável quente (40-50 °C); meta-os de molho em água potável quente (40-50 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água potável quente (40-50 °C), por fim, seque-os com um pano limpo.

9.3.1 Limpeza do depósito de borras de café

Quando a máquina o pedir, (veja o parágrafo “[10 Mensagens frequentes e de alarme](#)”), é necessário esvaziar e limpar o depósito de borras de café (A19). Enquanto o depósito de borras não for limpo, 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 (A20) fica quente. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e agarre-o apenas pela frente (fig. 34).

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A7) e o depósito de borras (A19) (fig. 35);
2. Esvazie e limpe o tabuleiro de recolha dos pingos e o depósito de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam ter-se depositado no fundo.
3. Enxague com água potável quente (40-50 °C).
4. Deixe o depósito de borras e molhe em água potável quente (40-50 °C) e detergente para a louça durante cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água corrente (40-50 °C), por fim, seque-o com um pano limpo.
5. Proceda à limpeza dos outros componentes e reinsira na máquina o conjunto do tabuleiro de recolha de pingos (A7) completo com o depósito de borras.

Atenção!

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, mesmo se 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.

Para otimizar as atividades de limpeza, recomendamos-lhe que efetue também o esvaziamento do tabuleiro de recolha dos pingos.

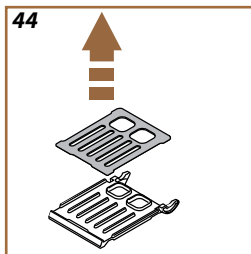
9.3.2 Limpeza da bandeja de apoio de chávenas e grelha da portinhola

Limpar regularmente a bandeja de apoio de chávenas (A20) e grelha da portinhola (A25) da seguinte maneira:

1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “3.1.2 Desligamento”);
2. Extraia a bandeja recolhe-gotas (A7);

Atenção!

Para otimizar as atividades de limpeza, recomendamos-lhe que efetue também o esvaziamento do depósito de borras (A19) e do tabuleiro de recolha de pingos.



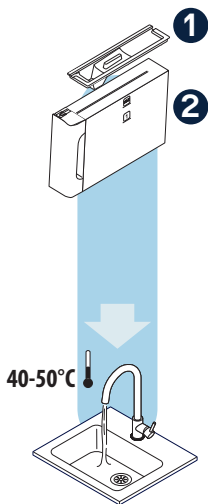
3. Levante a bandeja (A20);
4. Separe a grelha da portinhola (A25) do seu suporte (A26) (fig. 44);
5. Enxague com água potável quente (40-50 °C);
6. Deixe a bandeja e a grelha da portinhola de molho em água potável quente (40-50 °C) e detergente para a louça durante cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água potável quente (40-50 °C), por fim, seque-o com um pano limpo.

9.3.3 Limpeza do dispensador de água

Limpe regularmente o dispensador de água ([E1](#)) da seguinte forma:

1. Extraia o dispensador de água da máquina;
2. Primeiro, enxague com água potável quente (40-50 °C);
3. Deixe-o de molho em água (40-50 °C) e detergente da louça por cerca de 30 minutos. Enxague cuidadosamente com água potável quente (40-50 °C), por fim, seque-o com um pano limpo.

9.4 Componentes a lavar com água corrente



1 [Tampa do reservatório de água \(A16\)](#)

2 [Reservatório de água \(A17\)](#)

9.4.1 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 ([E5](#)) (veja o parágrafo “[9.6.4 Gestão do filtro de água](#)”).

1. Extraia o reservatório de água, remova o filtro amaciador (se presente) e enxague-o com água potável;

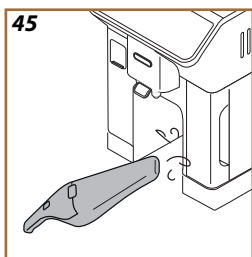
2. Esvazie o depósito de água e lave-o com água potável quente (40-50 °C), utilizando, se necessário, um pano não abrasivo. Enxague cuidadosamente com água potável quente (40-50 °C);
3. Se tiver sido previamente extraído, reinsira o filtro, encha com água fresca até ao nível MÁX. e reinsira o reservatório na máquina;
4. (Só se o filtro amaciador estiver inserido) tire 100 ml de água quente para reativar o filtro.

9.5 Limpeza do corpo principal

9.5.1 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 ([A7](#))) não esteja sujo.
2. Se necessário, remova os resíduos de café com o pincel fornecido ([E6](#)) e com um pano limpo.
3. Aspire todos os resíduos com um aspirador de migalhas. (fig. [45](#)).

9.5.2 Limpeza do painel de comandos

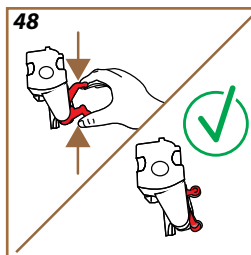
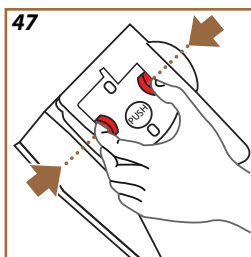
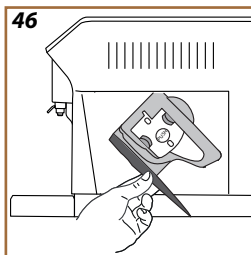
O ecrã tátil é muito delicado. Por isso, para o limpar, para o limpar deve usar igual delicadeza e seguir as passagens ilustradas aqui de seguida:

1. Desligue a máquina (veja o parágrafo “[3.1.2 Desligamento](#)”) deste modo, também pode ver a sujidade mais facilmente;
2. Utilize um pano de microfibras, que limpe as superfícies sem as riscar ou danificar;
3. Não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool;
4. Passe o pano de microfibras sobre o ecrã touch screen (pode eventualmente humedecer o pano com água);
5. Utilize a parte seca do pano de microfibras para secar a superfície.

9.6 Limpeza profunda da máquina

9.6.1 Limpeza da unidade de infusões

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 “[10 Mensagens frequentes e de alarme](#)”). Se desejar proceder de imediato, assim que aparecer a mensagem de aviso, bastará premir “Ok” e seguir as instruções passo a passo no mostrador (o procedimento de limpeza dura cerca de 10 minutos).



Se não proceder de imediato à limpeza, a máquina repropõe o alarme a cada ligação.

Proceda da seguinte maneira:

1. Quando aparece o alarme "Está na hora de limpar a sua máquina. Prima Ok para iniciar (cerca de 10 min)", prima "OK";
2. Extraia o depósito de água (A8) (fig. 3);
3. Abra a porta do infusor (A14) (fig. 46) posicionada no lado direito;
4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate (fig. 47) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor (A15) para o exterior;
5. Prima "Avançar";
6. Enxague o infusor sob água corrente fresca sem detergentes. Se a sujidade for persistente, deixe o infusor de molho em água potável durante 5 minutos e depois utilize o pincel (E6) para eliminar a sujidade restante;

Atenção!

ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

7. Utilize o pincel também para limpar eventuais resíduos de café na sede do infusor, visíveis pela porta do infusor (A14);
8. Prima "Avançar";
9. Reinsira o infusor enfiando-o no suporte e prima até sentir o clique de engate;

Observação:

Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão certa, premindo as duas alavancas (fig. 48).

10. Uma vez inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas tenham saltado para fora;
11. Feche a porta do infusor e certifique-se que esteja bem engatado e reinsira o depósito de água;
12. Para conduzir 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 litros e prima "Avançar". A máquina aquece-se, efetua alguns enxaguamentos e, no final, volta à página inicial.

Observação:

- Nas visualizações seguintes do pedido de limpeza, o procedimento guiado só será visualizado se premir “Ler mais”, caso contrário basta premir “Efetuado” após ter executado corretamente todos os pontos anteriormente descritos para a limpeza do infusor extraível.
- Se desejar proceder a uma limpeza extra do infusor, desligue a máquina (veja [3.1.2 Desligamento](#)) para colocar o infusor na posição correta e prosseguir extraindo e limpando o próprio infusor conforme indicado anteriormente.

[VEJA O VÍDEO AQUI](#)

9.6.2 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 “[8.12 Dureza da água](#)”, a máquina avisá-lo-á do momento adequado para a descalcificação, em função do número e tipo de bebidas tiradas 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 definições [8.2 Descalcificação](#).

Atenção!

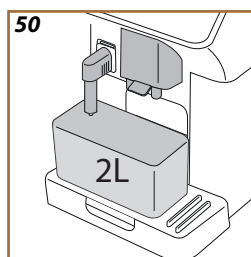
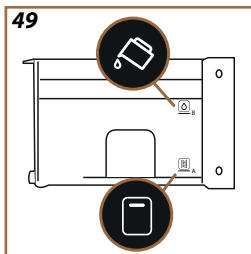
- Antes da utilização, leia as instruções e o rótulo do descalcificante, referidas na embalagem do próprio descalcificante.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. A utilização de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação

ECODECALK

EAN: 8004399327252

Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade aconselhada: 2,0 L
Tempo	cerca de 30 min



Descalcifique a máquina quando aparecer a mensagem relevante na página inicial (veja o parágrafo “[10 Mensagens frequentes e de alarme](#)”): se desejar proceder de imediato à descalcificação, prima “Ok” e siga as instruções passo a passo no mostrador da máquina.

Para adiar a descalcificação para outro momento, prima “Anular”: na página inicial o símbolo  ([D2](#)) lembra que o aparelho precisa de ser descalcificado. (A mensagem será reproposta a cada ligação).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima o menu de definições  ([C1](#)).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Descalcificação”;
3. Prima “Iniciar” para entrar no procedimento guiado de descalcificação;
4. Prima “Iniciar” per começar o procedimento;
5. Insira o dispensador de água ([E1](#)) (fig. [6](#));
6. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos ([A7](#)) e o depósito de borras ([A19](#)) (fig. [35](#)): depois reinsira ambos e prima “Avançar”;
7. Extraia o reservatório de água ([A8](#)), erga a tampa e (se inserido) retire o filtro ([E5](#)). Esvazie completamente o depósito;
8. Deite o descalcificante no depósito de água ([E7](#)) 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. [49](#)). Reinsira o depósito de água (com a tampa) e prima “Avançar”;
9. Posicione sob os dispensadores um recipiente vazio com capacidade mínima de 2,0 litros (fig. [50](#)). Prima “Avançar” para iniciar o processo (“Voltar” se desejar voltar à página anterior ou “X” se desejar sair do procedimento, porém lembre-se de retirar do depósito a solução de descalcificante).

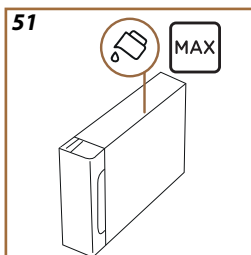
Atenção! Perigo de queimaduras

Pelos dispensadores, sai água quente que contém ácidos. Portanto, preste atenção para não entrar em contacto com esta solução.

Atenção!

No caso de interrupção da fase de arranque da descalcificação, certifique-se de que não deixa a solução descalcificante no depósito

10. O programa de descalcificação inicia-se e a solução descalcificante sai tanto pelo dispensador de água ([E1](#)) quanto pelo dispensador de café ([A6](#)), efetuando automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;



Após alguns minutos, a máquina termina a primeira fase de descalcificação, à qual se seguirá uma fase de enxaguamento. Vamos ver como:

11. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante;
12. Extraia o depósito de água, esvazie-o, enxague-o bem com água corrente potável;
13. Encha o depósito até ao nível MÁX. (fig. 51) com água fresca e insira-o na máquina. Prima “Avançar”;
14. Recoloque vazio o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante sob os dispensadores e prima “Avançar” para iniciar o enxaguamento;
15. A água quente sai quer pelo dispensador de água (E1) como pelo dispensador de café (A6);
16. Quando a água do depósito terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
17. Extraia o depósito de água, reinsira o filtro amaciador, se removido anteriormente. Prima “Avançar” para prosseguir;
18. Encha o depósito com água fresca até ao nível MÁX., (fig. 51), reinsira-o na máquina e prima “Avançar” para prosseguir;
19. Recoloque o recipiente vazio, utilizado para recolher a solução descalcificante, sob os dispensadores e prima “Avançar” para iniciar um outro ciclo de enxaguamento;
20. Quando a água terminar no depósito, esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha dos pingos (A7) e o depósito de borras de café (A19), em seguida reinsira-os na máquina;
21. Extraia o depósito de água e ateste-o até ao nível máx. (fig. 51) e reinsira-o na máquina, em seguida, prima “Avançar”;
22. O processo de descalcificação está pois concluído: prima “Ok”;
23. O aparelho efetua um aquecimento rápido e no final volta à página inicial.

Observação:

- É normal que haja água no depósito de borras de café depois de ter efetuado todo o ciclo de descalcificação (A19).
- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., falta de fornecimento de energia elétrica), quando a máquina for religada, pedirá para reiniciar o ciclo;
- O aparelho pede um enxaguamento adicional, no caso em que o depósito de água não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto para garantir que não haja solução de descalcificante nos circuitos internos do aparelho. Antes de iniciar o enxaguamento, lembre-se de esvaziar o tabuleiro de recolha dos pingos.

9.6.3 Gestão da 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 definir imediatamente o valor correto.

9.6.3.1 Medição da dureza da água

1. Retire da sua embalagem a tira-teste do "Total hardness test" fornecida (E4) (no Welcome Pack).
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água por cerca um segundo.
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Cerca de um minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água, cada quadradinho corresponde a 1 nível.

9.6.3.2 Definição da dureza da água

1. Prima a tecla  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Dureza da água";
3. Prima "Configurar";
4. Prima na bolinha correspondente ao nível de dureza detetado no ponto anterior (veja o parágrafo anterior) conforme especificado na tabela seguinte:

	°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	>216,25	>37,8	

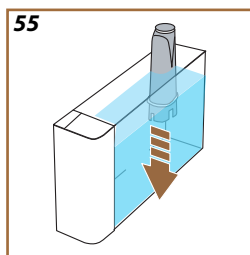
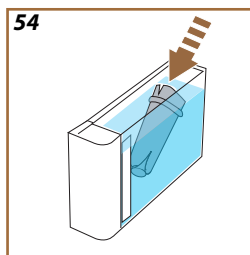
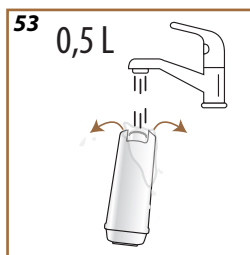
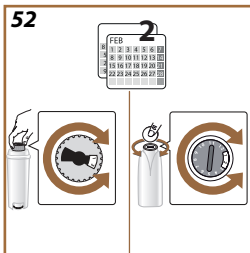
5. Nesta altura, a máquina é reprogramada segundo a nova definição da dureza da água.
6. Prima "<" para voltar ao menu de definições.

9.6.4 Gestão do filtro de água

Para manter a boa utilização da máquina ao longo do tempo, recomendamos a utilização do filtro amaciador De'Longhi (E5).

Para mais informações, visite delonghi.com.

WATERFILTER  EAN: 8004399327252



9.6.4.1 Instalação do filtro de água

Aconselha-se a instalar o filtro no primeiro arranque. Proceda da seguinte maneira:

1. Prima a tecla (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro água”;
3. Prima “Ok” e siga o procedimento guiado.
4. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 52);

Observação:

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

5. Prima “Avançar” para continuar (“Voltar” para voltar à página anterior; “X” para anular a operação);
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. 53). Prima “Avançar”;
7. Extraia 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. 54). Prima “Avançar” para passar ao passo seguinte.
8. Insira o filtro na sede apropriada (fig. 55) e prima-o a fundo. Volte a fechar o depósito com a tampa. Prima “Avançar” para passar ao passo seguinte;
9. Reinsira o depósito na máquina;
10. Posicione sob o dispensador de água (E1) um recipiente vazio com capacidade mínima de 0,5 litros e prima “Avançar” para ativar o filtro;
11. O aparelho tira água quente e interrompe-se automaticamente. Prima “Ok” para voltar à página inicial;
12. Agora, o filtro está ativo e pode-se usar a máquina.

9.6.4.2 Substituição do filtro de água

A utilização de um filtro amaciador (veja o parágrafo “9.6.4.1 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 chavena;
- 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 definições “8.11 Filtro de água”. Substitua o filtro quando aparecer a mensagem relevante na página inicial (veja o parágrafo “10 Mensagens frequentes e de alarme”): se desejar proceder de imediato à substituição, prima “Ok” e siga as instruções passo

a passo apresentadas no mostrador. Para adiar a substituição para outro momento, prima “Anular”: na página inicial a luz-piloto filtro  (D1) recorda que é necessário substituir o filtro.

Para substituir o filtro, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro água”: prima “Iniciar”;
3. Prima “Ok” para entrar no procedimento guiado;
4. Extraia o depósito de água (A8) e o filtro gasto.
5. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 52);

Observação:

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

6. Prima “Avançar” para continuar (“Voltar” para voltar à página anterior; “X” para anular a operação);
7. 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. 53). Prima “Avançar”;
8. Encha o depósito de 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. 54). Prima “Avançar” para passar ao passo seguinte.
9. Insira o filtro na sede apropriada (fig. 55) e prima-o até ao fundo. Volte a fechar o depósito com a tampa. Prima “Avançar” para passar ao passo seguinte;
10. Reinsira o depósito na máquina;
11. Posicione sob o dispensador de água (E1) um recipiente vazio com capacidade mínima de 0,5 litros e prima “Avançar” para ativar o filtro;
12. O aparelho tira água quente e interrompe-se automaticamente. Prima “Ok” para voltar à página inicial;
13. Agora, o filtro está ativo e pode-se usar a máquina.

9.6.4.3 Remoção do filtro de água

A utilização de um filtro amaciador (veja o parágrafo “9.6.4.1 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 chvena;
- 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 definições “8.11 Filtro de água”).

Substitua o filtro quando aparecer a mensagem relevante na página inicial (veja o parágrafo “[10 Mensagens frequentes e de alarme](#)”): se desejar proceder de imediato à remoção do filtro gasto, prima “Ok”. Para adiar a remoção para outro momento, prima “Anular”: na página inicial a luz-piloto filtro  (D1) recorda que o filtro está gasto na máquina.

Para remover o filtro, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições  (C1).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro água”: prima “Iniciar”;
3. Prima “Ok” para entrar no procedimento guiado;
4. Extraia o depósito de água (A8) e o filtro gasto;
5. Prima “Ok” para assinalar a remoção do filtro à máquina (“Voltar” para voltar à página anterior ou “Apagar” para anular a operação);
6. Recoloque o reservatório na máquina.
7. Prima “Fechar” para completar a operação.

10 MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME

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

- [10.1 Mensagens respeitantes ao depósito de água e ao depósito de borras](#)
- [10.2 Mensagens respeitantes ao infusor](#)
- [10.3 Mensagens respeitantes ao café em grão e ao café pré-moído](#)
- [10.4 Mensagens respeitantes aos jarros](#)
- [10.5 Mensagens de Alarme](#)
- [10.6 Mensagens respeitantes à limpeza e à descalcificação](#)

10.1 Mensagens respeitantes ao depósito de água e ao depósito de borras



- 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.



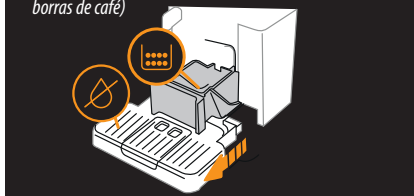
- A água no depósito (A8) não é suficiente.
- Extraia o reservatório e encha-o com água fresca acima do nível 1, reinsira-o na máquina.



- A quantidade de água no depósito (A8) não é suficiente para a preparação da bebida e, em breve, será pedido para esvaziar o depósito de borras de café.

A máquina pede que execute ambas as atividades: deste modo, não serão necessárias as intervenções subsequentes e será possível executar várias bebidas seguidas sem interrupções.

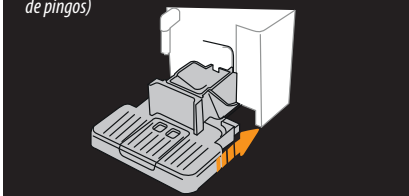
Please empty the drip tray and grounds container
(Esvazie o tabuleiro de recolha dos pingos e o depósito de borras de café)



- O depósito de borras [\(A19\)](#) 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 "[9.3.1 Limpeza do depósito de borras de café](#)".

Please insert grounds container and drip tray
(Insira o depósito de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos)

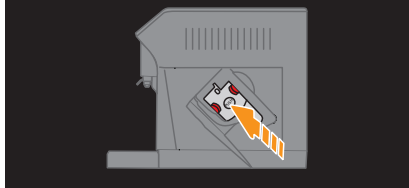


- O depósito de borras [\(A19\)](#) e o tabuleiro de recolha de pingos [\(A7\)](#) foram retirados da máquina.

Insira o depósito de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos

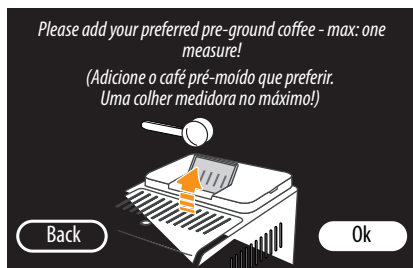
10.2 Mensagens respeitantes ao infusor

Please insert the brewing unit
(Insira o grupo infusor)

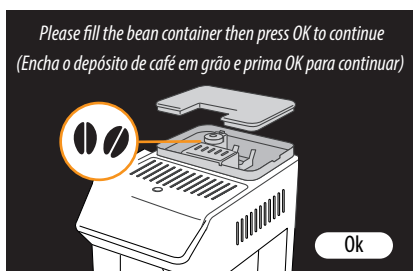


- Após a limpeza o infusor não foi reinserido [\(A15\)](#).
- Insira o infusor conforme descrito no par. "[9.6.1 Limpeza da unidade de infusões](#)"

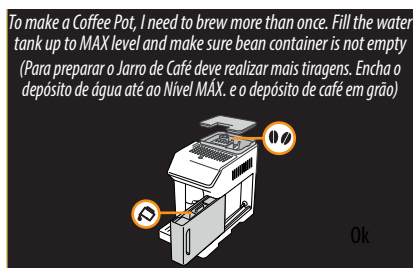
10.3 Mensagens respeitantes ao café em grão e ao café pré-moído



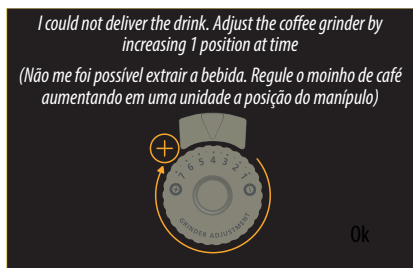
- Foi selecionada a preparação com café do tipo pré-moído, mas não foi inserido café pré-moído suficiente.
- Certifique-se, ao abrir a porta (A2), de que o funil (A13) não esteja entupido, de seguida insira uma colher medidora rasa (E2) de café pré-moído e prima “OK” para retomar a preparação.



- O café em grão acabou.
- Encha o depósito de café em grão e prima “Ok” para retomar a preparação.



- Foi selecionada uma preparação que necessita de mais moagens e tiragens.
- Certifique-se de que o depósito de café em grão e o depósito de água estão cheios e proceda à preparação.



- A moagem está demasiado fina e, portanto, o café sai demasiado lentamente ou até nem sai.
- Prima “OK” para voltar à página inicial. Repita a preparação selecionando a partir das personalizações da bebida uma intensidade mais baixa (veja o par. “4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes” ou “4.2.2 Personalização das bebidas de café frias (Cold Brew e Over Ice)”).

10.4 Mensagens respeitantes aos jarros



- No mostrador foi selecionada uma bebida quente à base de leite.
- Insira o jarro no conector do jarro de leite/acessórios



- No mostrador está selecionada uma bebida fria à base de leite.
- Insira o jarro no conector do jarro de leite/acessórios



- No mostrador foi selecionada uma bebida quente à base de leite mas foi inserido um jarro LatteCrema Cool.
- Insira o jarro LatteCrema Hot no conector do jarro de leite/acessórios

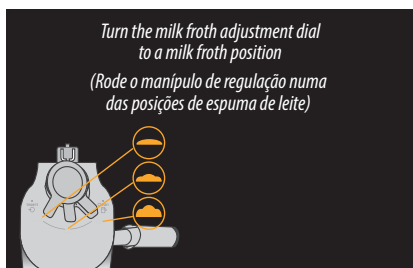


- No mostrador está selecionada uma bebida fria à base de leite mas foi inserido um jarro LatteCrema Hot.
- Insira o jarro LatteCrema Hot no conector do jarro de leite/acessórios



- O manípulo de regulação da espuma não está na posição correta para a preparação da bebida.

Rode o manípulo na posição de espuma aconselhada para a bebida selecionada (veja o par. [4.3.3 Regulação da espuma do jarro “LatteCrema Hot”](#))



- O manípulo de regulação da espuma não está na posição correta para a preparação da bebida.

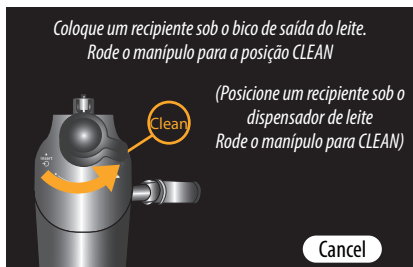
Rode o manípulo na posição de espuma aconselhada para a bebida selecionada (veja o par. [4.4.3 Regulação da espuma do jarro “LatteCrema Cool”](#))



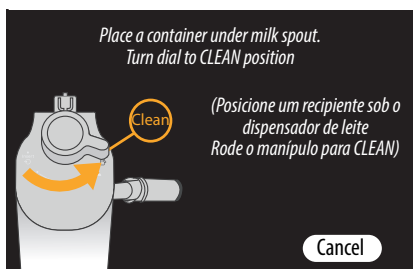
- O jarro LatteCrema Hot ainda está inserido na máquina.
- Efetue outras preparações ou extraia o jarro para o recolocar no frigorífico.



- O depósito LatteCrema Cool ainda está inserido na máquina.
- Efetue outras preparações ou extraia o jarro para o recolocar no frigorífico.



- Se deve efetuar de imediato outra bebida, prima “Anular” e tira 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 quentes à base de leite, a máquina pede a limpeza (função Clean) do jarro.
- Proceda conforme indicado no parágrafo [“9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”](#) (função de clean).

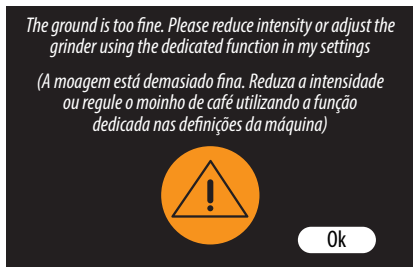


- Se deve efetuar de imediato outra bebida, prima “Anular” e tira a bebida desejada, mas lembre-se de efetuar a limpeza rodando o manípulo para Clean antes de remover o jarro e colocá-lo no frigorífico. Após cada preparação de bebidas frias à base de leite, a máquina pede a limpeza (função Clean) do jarro.
- Proceda conforme indicado no parágrafo [“9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização”](#) (função de clean).

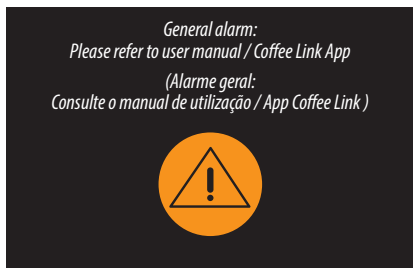


- Para manter a eficiência do sistema LatteCrema, limpe regularmente os jarros.
- Prima “Iniciar” e siga os procedimentos passo a passo.

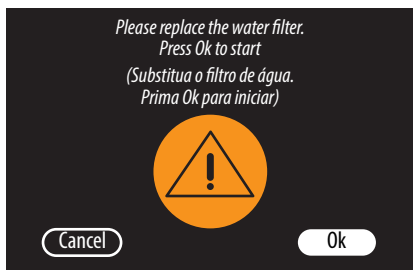
10.5 Mensagens de Alarme



- A moagem está demasiado fina e, portanto, o café sai demasiado lentamente ou até nem sai.
- Prima “OK” para voltar à página inicial. Repita a preparação seleccionando a partir das personalizações da bebida uma intensidade mais baixa (veja o par. [“4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes”](#) ou [“4.2.2 Personalização das bebidas de café frias \(Cold Brew e Over Ice\)”](#)).



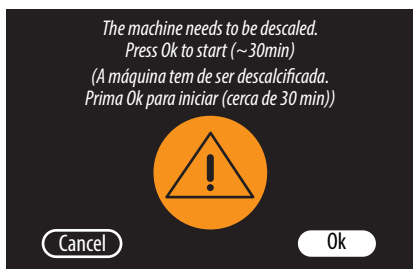
- O interior da máquina está muito sujo
- Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. [9 Limpeza e manutenção](#) . Se, após a limpeza, a máquina ainda visualizar a mensagem, contacte o serviço a clientes e/ou um Centro de Assistência autorizado.



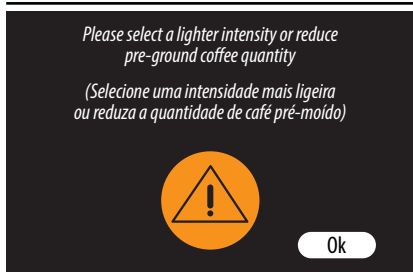
- O filtro amaciador está gasto
- Prima “Ok” para substituir o filtro, ou “Anular” se pretender fazê-lo noutra altura. Siga as instruções do cap. [9.6.4.2 Substituição do filtro de água](#)



- Foram tiradas muitas bebidas em rápida sucessão e a máquina sobreaqueceu
- Aguarde que a máquina esteja novamente pronta para utilização



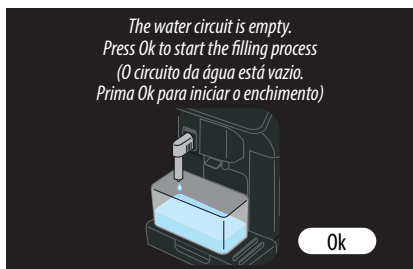
- Indica que é necessário descalcificar a máquina.
- Se desejar proceder à descalcificação, prima “Ok” e siga o procedimento guiado; caso contrário, prima “Anular”: neste caso, acende-se na página inicial a luz-piloto  para lembrar que é necessário efetuar a descalcificação (veja o capítulo “[8.2 Descalcificação](#)”).



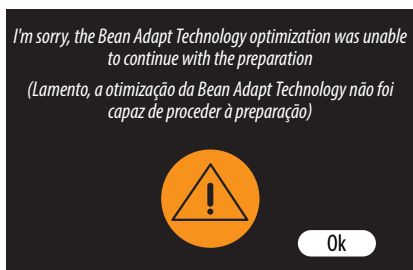
- Foi utilizado demasiado café.
- Selecione uma intensidade mais ligeira (veja [4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes](#) e [4.2.2 Personalização das bebidas de café frias \(Cold Brew e Over Ice\)](#)) ou reduza a quantidade de café pré-moído (no máximo 1 colher medidora). Prima “Ok” para voltar à página inicial ou aguarde que a mensagem desvaneça.



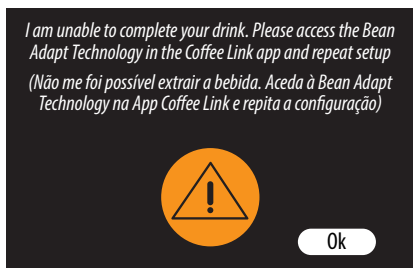
- Foi utilizado demasiado café.
- Selecione uma intensidade mais ligeira (veja [4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes](#) e [4.2.2 Personalização das bebidas de café frias \(Cold Brew e Over Ice\)](#)).
- Se o filtro amaciador estiver instalado, pode ter havido a libertação de uma bolha de ar no interior do circuito, que bloqueou a sua tiragem.
- Prima “Ok” e tire um pouco de água (veja [4.5 Extração de água quente](#)) até que o fluxo esteja regular. Se o problema persistir, remova o filtro (veja [9.6.4.3 Remoção do filtro de água](#)).



- O circuito hidráulico está vazio
- Prima "OK" para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente. É normal encontrar água no tabuleiro de recolha de pingos ([A22](#)) após o enchimento. Se o problema persistir verifique se o depósito de água ([A8](#)) está inserido a fundo.
- Foi inserido um novo filtro amaciador ([E5](#))
- Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (par. "[9.6.4.1 Instalação do filtro de água](#)" e "[9.6.4.2 Substituição do filtro de água](#)"). Se o problema persistir, remova o filtro (par. "[9.6.4.3 Remoção do filtro de água](#)").

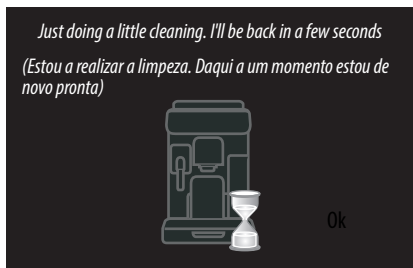


- *Apenas modelos conectados:*
- Ocorreu um erro durante a preparação de um Espresso com a otimização da Bean Adapt Technology.
- Prima "OK" para voltar à página principal. Ligue-se à App para modificar os parâmetros.

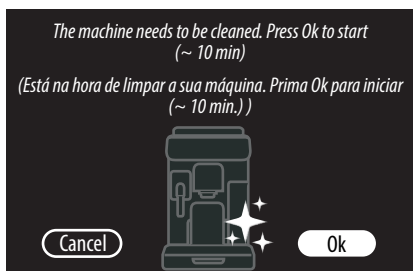


- *Apenas modelos conectados:*
- Ocorreu um erro durante a preparação de um Espresso com a otimização da Bean Adapt Technology.
- Prima "OK" para voltar à página principal. Ligue-se à App para modificar os parâmetros.

10.6 Mensagens respeitantes à limpeza e à descalcificação



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



- É pedida a limpeza profunda da máquina.
- Prima Ok para proceder à limpeza: no primeiro pedido de limpeza, a máquina ilustra todo o procedimento passo a passo. Para pedidos de limpeza subsequentes, se quiser aceder à sequência completa, prima em “Ler mais”. Para adiar a limpeza para outro momento, prima “Anular”.



- Para a operação pedida é necessário inserir o dispensador de água.
- Insira o dispensador de água empurrando a fundo: a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso sonoro estiver ativada).

11 FAQ

- O aparelho não liga
A ficha [\(A9\)](#) não está bem ligada à tomada
- 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 “[8.1 Enxaguamento](#)”).
- O café não está quente (2)
As chávenas não foram pré-aquecidas.
Escalde as chávenas enxaguando-as com água quente
(Observação: pode utilizar a função no 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 no menu de definições: na página inicial, prima  (veja o parágrafo “[8.5 Temperatura do café](#)”).
- O café não está quente (4)
É necessário proceder à descalcificação: proceda conforme ilustrado no parágrafo “[8.2 Descalcificação](#)”.
Em seguida, verifique se a dureza da água configurada corresponde à utilizada na sua rede pública de abastecimento de água (veja o parágrafo “[9.6.3.1 Medição da dureza da água](#)” e “[9.6.3.2 Definição da dureza da água](#)”).

-
- O café é pouco encorpado ou tem pouco creme (1)
A moagem do café é muito grossa. Ativa o Bean Adapt da app (apenas modelos conectados) ou regule a moagem seguindo as indicações do tutorial no menu de definições: na página inicial, prima  (veja o parágrafo “[8.4 Regulação da moagem](#)”).
 - O café sai demasiado lentamente ou às gotas (1)
A moagem do café é muito fina. Ativa o Bean Adapt da app (apenas nos modelos conectados) ou regule a moagem seguindo as indicações do tutorial no menu de definições: na página inicial, prima  (veja o parágrafo “[8.4 Regulação da moagem](#)”).
 - 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 (apenas nos modelos conectados), entre nas definições da app e modifique os parâmetros ou modifique a intensidade da bebida ([4.1.2 Personalização das bebidas de café quentes](#) e [4.2.2 Personalização das bebidas de café frias \(Cold Brew e Over Ice\)](#))
 - 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 “[9.2.2.1 Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)” e “[9.2.2.2 Limpeza completa do depósito de leite](#)”.
 - A bebida To Go é de mais ou transbordou da caneca de viagem
A quantidade selecionada não é adequada à medida da caneca de viagem (veja o capítulo “[5 To go](#) ”).
 - O infusor ([A15](#)) não pode ser extraído.
O infusor pode ser removido após ter efetuado o desligamento (veja o parágrafo “[3.1.2 Desligamento](#)”).
 - A prateleira de apoio de chávenas ([A3](#)) está quente.
Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão.
 - No fim da descalcificação, o aparelho pede um enxaguamento adicional.
*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 dos pingos ([A7](#)) para evitar que a água transborde.
Consulte o parágrafo “[8.2 Descalcificação](#)”.*
 - O aparelho emite vapor pela bandeja recolhe-gotas ([A7](#)) e/ou se houver água na superfície sobre a qual o aparelho está colocado.
*Após a limpeza, a grelha da bandeja não foi reinserida ([A21](#)).
Reinsira na bandeja recolhe-gotas a grelha da bandeja.*
 - A aplicação não funciona
Mau funcionamento da aplicação. Feche e reinicie a aplicação.

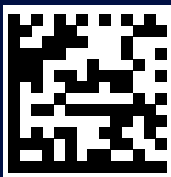
12 DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potência:	1450 W
Pressão:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidade do depósito de água:	1,8 l
Dimensões CxPxA:	260x450x385 mm
Comprimento do cabo:	1250 mm
Peso (diferente conforme o modelo):	10/11 kg
Capacidade máx. do depósito de café em grão:	300 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.

12.1 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 “[8.9 Def. desligar automático](#)”);
- Ative a Poupança energética (veja o parágrafo “[8.10 Geral](#)”);
- Quando a máquina o pedir, efetue o ciclo de descalcificação.



57132C9442_00_0325