

ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Nunca mergulhar a máquina na água para limpá-la.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica De'Longhi, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

SOMENTE PARA MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar e limpar o mesmo.



As superfícies que indicam este símbolo tornam-se quentes durante o uso (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

AVISOS DE SEGURANÇA



Perigo! A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhadas.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se sempre de que o acesso à tomada elétrica esteja desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar repará-lo. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



Atenção: A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.

Conserve o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



Perigo de Queimaduras! A não observância causa ou pode causar queimaduras.

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

Prestar atenção para não entrar em contacto com respingos de água ou vapor quente.

Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos decorrentes de uso impróprio do aparelho.

Instruções de utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.



Importante:

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

DESCRIÇÃO

Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Manipulo do seletor
- A2. Posição vapor
- A3. Posição "STAND BY"
- A4. Posição de distribuição de café/água quente
- A5. Indicador luminoso OK
- A6. Indicador luminoso de alimentação
- A7. Manipulo do vapor
- A8. Tampa do recipiente de água
- A9. Interruptor ON/OFF
- A10. Reservatório de água
- A11. Prensa de café
- A12. Duche da caldeira
- A13. Cabo de alimentação
- A14. Recipiente de recolha das gotas
- A15. Bandeja de apoio das chávenas
- A16. Cappuccinador
- A17. Tubo de distribuição de vapor ou água quente

Descrição dos acessórios

(pág- 3 - B)

- B1. Compartimento porta-filtro
- B2. Filtro de creme 1 chávena de café moído ou com sachês (*somente em alguns modelos)
- B3. Filtro de creme 2 chávenas de café moído
- B4. Medidor de café

INSTALAÇÃO DO APARELHO



Atenção! Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.

Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.

- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).
- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado a máquina sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.

Conexão do aparelho



Perigo!

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE ÁGUA

1. Abrir a tampa do reservatório de água (fig. 1) então extrair a tampa puxando-o para o alto (fig. 2).
2. Encher o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX. (fig. 3). Recolocar o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.
3. De forma mais simples, é possível encher o recipiente sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma garrafa.



Atenção:

Jamais ligar a máquina sem água no recipiente ou sem este último.



Importante:

É normal encontrar água no compartimento abaixo do recipiente, por isso, de vez em quando é necessário enxugar este compartimento utilizando uma esponja limpa.

ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

1. Ligar o aparelho pressionando o interruptor ON/OFF (fig. 4): acende-se o indicador luminoso de alimentação I.
2. Inserir no compartimento porta-filtro o filtro de café que deseja utilizar (1 ou 2 chávemas) (fig. 5).
3. Encaixar o porta-filtro à máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 5).

4. Posicionar um recipiente de 0,5 litros embaixo do duche da caldeira e um outro recipiente de 0,5 litros embaixo do cappuccinador (fig. 7).
5. Aguardar o acendimento do indicador luminoso OK (fig. 8) e logo depois girar o seletor para a posição ☐/☉ (fig. 9) e deixar sair do duche da caldeira aproximadamente metade do reservatório.
6. Girar então o manípulo do vapor sem sentido anti-horário e deixar sair do cappuccinador toda a água remanescente do reservatório.
7. Fechar o manípulo de vapor para a posição “-” e colocar novamente o seletor na posição -M- (STAND-BY).
8. Esvaziar os dois recipientes e colocá-los embaixo do duche da caldeira e embaixo do cappuccinador e repetir os pontos 5-6-7.

O aparelho assim está pronta ao uso.

Desligar autom.

Se o aparelho não for utilizado por um certo tempo (diferente consoante cada modelo), desliga-se automaticamente (o indicador luminoso se desliga).

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso na temperatura certa, recomendamos que a máquina seja pré-aquecida da seguinte maneira:

1. Ligar a máquina pressionando a tecla ON/OFF (o relativo indicador luminoso) (fig.4) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 5).
2. Colocar uma chávema embaixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávema com a qual o café será preparado de modo a pré-aquecê-la.
3. Aguar o acendimento do indicador luminoso OK (fig. 8) e logo depois girar o manípulo do seletor para a posição ☐/☉(fig. 9), deixar sair a água até que desligue o indicador luminoso OK, então interromper girando o seletor para a pos. -M-.
4. Esvaziar a chávema, aguardar que a lâmpada do indicador luminoso "OK" acenda-se novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

(É normal que durante a operação de desencaixe do porta-filtro, ocorra uma pequena e inofensiva baforada de vapor).

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de ter efetuado o pré-aquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, inserir o filtro para café moído no porta-filtro. Utilizar o filtro mais pequeno se desejar fazer um café ou o maior se pretender fazer 2 cafés.

2. Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 7). (fig. 10). Se ao invés se quer preparar duas chávenas de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 6+6 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame.



Atenção: para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certificar-se que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calcador (fig. 11). É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café derramará lentamente e o creme terá uma cor escura. Se, por outro lado for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e obter-se-á um creme de cor clara.
4. Tirar a eventual sobra de café da borda do porta-filtro e encaixá-lo na máquina: girar a pega para a direita com força (fig. 6) para evitar vazamentos de água.
5. Posicionar a(s) chávena(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 12). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
6. Certificar-se de que o indicador luminoso OK (fig. 8) esteja aceso (se estiver desligado, aguardar que se acenda) e girar o seletor para a posição ☐/☉ (fig. 13). Ao obter a quantidade desejada de café, para interromper, girar o seletor para a pos. ⚡.
7. Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.



Perigo de queimaduras! Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento.

8. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado pressionando com o botão específico incorporado na pega e deixar o café sair batendo o porta-filtro virado de cabeça para abaixo (fig. 14)
9. Para desligar o aparelho, pressionar o botão ON/OFF.

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM OS SACHÊS

1. Efetuar o pré-aquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo "Conselhos para um café mais quente", certificando-se que o filtro permaneça encaixado na máquina. Assim, obter-se-á um café mais quente.



Importante: utilizar sachês que respeitem os padrões ESE (Easy Serving Espresso), cuja marca é indicada nas embalagens.

O padrão ESE é um sistema aceito pelos maiores produtores de sachês e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Inserir o filtro pequeno no porta-filtro.

3. Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 15). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro.
4. Encaixar o porta-filtro à máquina, girando-o sempre até o fundo (fig. 6).
5. Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Girar o seletor para a posição ☉ (fig. 16) e aguardar que o indicador luminoso OK se acenda.
3. Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar gelado (não quente!). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 17).



Importante: É aconselhável utilizar leite parcialmente desnatado e à temperatura do frigorífico.

4. Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
5. Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda. O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. Abrir o vapor girando o manípulo de vapor para + por alguns segundos para purgar ou expulsar a eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor.
7. Mergulhar o cappuccinador no leite por aproximadamente 5mm (fig. 18) e girar o manípulo de vapor em sentido anti-horário, (girando em mais ou menos o manípulo é possível variar a quantidade de vapor que sairá do cappuccinador. Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso.
8. Quando o volume o leite dobrar, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a esquentar o leite. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a distribuição do vapor girando o manípulo de vapor em sentido horário e girar o seletor para a pos. ⚡ (fig. 19).
9. Deitar o leite emulsificado nas chávenas com o café expresso preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.




Importante:

Se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;

- Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado. Para arrefecê-la posicionar um recipiente embaixo do duche da caldeira, girar o seletor para a pos. ☐/☉ e deixar sair água até que o indicador luminoso se desligue. Colocar novamente o seletor na pos. ☐/☉ e proceder então com a preparação do café.

Recomenda-se uma distribuição de vapor máxima de 60 segundos e não montar o leite mais de 3 vezes consecutivas.

 **Atenção!** Por motivos higiênicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder na seguinte maneira:


1. Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior) girando o manípulo do vapor. Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o botão ON/OFF.
2. Aguardar alguns minutos que o tubo de distribuição se arrefeça. Desencaixar o cappuccinador girando-o em sentido horário (fig. r 20) e lavá-lo cuidadosamente com água morna.
3. Verificar que os três furos do cappuccinador, indicados na fig. 21, não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
4. Limpar o tubo de distribuição de vapor, tomando cuidado para não se queimar.
5. Encaixar novamente o cappuccinador.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 4). Aguardar que o indicador luminoso OK esteja aceso.
2. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
3. Quando a luz piloto OK acende-se, girar o seletor para a pos. ☐/☉ e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário: a água quente sairá do cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, girar o manípulo de vapor em sentido horário e girar o seletor para a pos. ☐/☉.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

LIMPEZA

 **Perigo!** Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina esfrie.

Limpeza e manutenção dos filtros

A cada 200 cafés, aproximadamente, é necessário limpar os filtros da seguinte maneira:

- Abrir a tampa do filtro girando-a em sentido anti-horário (fig. 22).
- Tirar o dispositivo de montar creme do recipiente empurrando-o pela parte da tampa.
- Tirar a vedação.
- Enxaguar todos os componentes e limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente esfregando com uma escova. (fig. 23). Verificar que os furos do filtro metálico não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (ver a fig. 23).
- Montar novamente o filtro e a vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 24. Prestar atenção a inserir o gancho do disco de plástico dentro do furo da vedação indicado pela seta na figura 24.
- Inserir novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 25), certificando-se que o gancho saliente entre no furo do próprio suporte (ver a seta fig. 25).
- Por fim rosquear a tampa girando-a em sentido horário (fig. 26).

Limpeza do duche da caldeira

A cada 300 cafés, aproximadamente, é necessário limpar o duche da caldeira do expresso da seguinte maneira:

- Certificar-se que a máquina de café não esteja quente e que a ficha não esteja ligada;
- Com uma chave, desparafusar o parafuso que fixa o duche da caldeira do expresso (fig. 27);
- Tirar o duche da caldeira;
- Limpar com um pano húmido a caldeira (fig. 28);
- Limpar cuidadosamente o duche com água quente esfregando com uma escova. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 29).
- Enxaguar o duche embaixo da torneira esfregando-a sempre.
- Montar novamente o duche da caldeira prestando atenção a colocá-la corretamente na vedação.


A garantia não é válida se a limpeza não for efetuada regularmente.

Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano humedecido e macio.
2. Limpar regularmente o compartimento do porta-filtro, os filtros, a gaveta de recolha de pingos e o reservatório de água.

Para efetuar o esvaziamento da gaveta de recolha de pingos, remover a grelha de apoio das chavenas, eliminar a água e limpar com um pano o reservatório: então montar novamente a bandeja da gaveta de recolha de pingos.

Limpar o reservatório de água com um escovilhão macio para alcançar melhor o fundo.

 **Perigo!** Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder com uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés, aproximadamente. Aconselha-se que se utilize o descalcificante De'Longhi que se encontra no comércio.

Seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem.
2. Pressionar a tecla ON/OFF.
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
4. Aguardar que o indicador luminoso OK se acenda.
5. Girar o seletor na pos. ☐/☉ e distribuir cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: às vezes abrir o manípulo do vapor para deixar sair vapor. Depois interromper a distribuição girando o seletor para a pos. ☐/☉ e deixar a solução agir por 5 minutos.
6. Repetir o ponto 5 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio.
7. Para eliminar os vestígios de solução anti-calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água fresca (sem descalcificante).
8. Girar o seletor na pos. ☐/☉ e distribuir a água até esvaziar o reservatório de água.
9. Repetir os pontos 7 e 8.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V-50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
Dimensões LxHxP:	240x312x270 (360) mm
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,1 L
Comprimento do fio de alimentação:	1100 mm
Peso:	3,5 kg



O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretiva sobre compatibilidade eletromagnética 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008 e posteriores emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

ELIMINAÇÃO



Nos termos da diretiva europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o em um centro de recolha seletiva oficial.

SE ALGO NÃO FUNCIONAR...

Problema	Possíveis causas	Solução
Não sai mais café expresso	Falta de água no recipiente	Encher o recipiente de água
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não atraves dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro

O café expresso está frio	A lâmpada do indicador luminoso OK não está acesa no instante em que se pressiona o interruptor de distribuição do café.	Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda.
	O pré-aquecimento não foi efetuado	Efetuar o pré-aquecimento conforme indicado no parágrafo "Conselhos para um café mais quente"
	As chávenas não foram pré-aquecidas	Pré-aquecer as chávenas com água quente
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
Ruído elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o recipiente
	O recipiente está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o recipiente de modo a abrir a válvula em seu fundo
	Há bolhas de ar no encaixe do reservatório.	Seguir as instruções no parágrafo "Produção de água quente" até distribuir água
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Cleaning" (Limpeza)
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Cleaning" (Limpeza)
	O café moído é muito fino ou úmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; certificar-se de que não esteja muito húmido
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade de pó do café moído
O café tem um sabor ácido	O enxague depois da descalcificação não foi suficiente	Depois da descalcificação enxaguar o aparelho conforme indicado no parag. "Descaling and Rinse" (Descalcificação e)
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico.
	O cappuccinador está sujo.	Limpar cuidadosamente os furos do cappuccinador
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O aparelho desliga-se	Ocorreu um desligamento automático	Pressionar o interruptor ON/OFF para ligar novamente o aparelho
O aparelho se desliga depois de alguns segundos depois do acendimento	O seletor de funções não está em pos.  (standby)	Girar o seletor de funções na pos.  (standby), então pressione então a tecla ON/OFF.