

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 se tornam quentes durante a utilização (o símbolo aparece somente 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 molhados.
- 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.

Conserva 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 derivantes 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.



Nota:

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

Inspecção 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 DA MÁQUINA

(pag. 3 - A)

- A1. Suporte para chávenas
- A2. Interruptor geral ON/OFF
- A3. Alojamento conector do cabo de alimentação
- A4. Selector de vapor/água quente
- A5. Injector do cappuccinador
- A6. Cappuccinador
- A7. Duche da caldeira/Grupo infusor
- A8. Alojamento do dispensador de água
- A9. Tampa do dispensador de água
- A10. Dispensador de água
- A11. Indicador de esgotamento de água
- A12. Apoio das chávenas
- A13. Indicador de nível de água máximo da bandeja de gotejamento
- A14. Bandeja de gotejamento

Descrição do painel de controlo (B)

(pag. 3 - B)

- B1. Botão ON/Stand-by
- B2. Indicador luminoso de stand-by/poupança energética
- B3. Indicador de vapor OK
- B4. Indicador luminoso OK distribuição de café/água quente
- B5. Distribuição de café
- B6. Posição "STOP"/função água quente
- B7. Função vapor
- B8. Selector de funções

Descrição dos acessórios

(pag. 2 - C)

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro creme de 1 café
- C3. Filtro creme de 2 cafés
- C4. Filtro creme de sachês ESE
- C5. Cabo de alimentação (removível)
- C6. Medidor de doses/calçador

- C7. Tiras de teste para detecção de dureza da água (Total hardness test)
- C8. Descalcificante
- C9. Filtro purificador de água (*não incluído, adquirível nos centros de serviço autorizados)

INSTALAÇÃO DO APARELHO



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.
- Colocar 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



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

Inserir o conector do cabo de alimentação no alojamento na parte traseira da máquina (Fig. 1); em seguida, inserir a ficha na tomada. 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 da tomada por outro tipo adequado, por pessoal qualificado

ENCHIMENTO DO DISPENSADOR DE ÁGUA

1. Retirar o dispensador de água e enchê-lo com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX (fig. 2).
2. De seguida, colocar o dispensador na máquina (fig. 3).



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

ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

1. Inserir o porta-filtro na máquina: para um correcto acoplamento, alinhar o punho do porta-filtro ao símbolo OPEN (fig. 4) e rodar o manípulo para a direita até alinhar na posição CLOSE (fig. 5);
2. Ligar o aparelho pressionando na pos. **I** O interruptor geral **I/O** na parte traseira: o aparelho executa um autodiagnóstico sinalizado pelo piscar intermitente do indicador luminoso;
3. Terminado o autodiagnóstico, o indicador luminoso (B4) pisca enquanto o outro estiver desligado;
4. Posicionar por baixo o cappuccinador (A6) um recipiente com capacidade mínima de 500 ml e outro recipiente por baixo do porta-filtro (fig. 6);
5. Rodar o selector de vapor/água quente (A4) na posição ; distribuir cerca de 0,5 l de água quente (fig. 7).
6. Colocar o selector de vapor/água quente na posição **0** e esvaziar o recipiente.
7. Rodar o selector de função (B8) na posição (B5) e distribuir cerca de 0,5l de água (fig. 8).
8. Colocar o selector de função (B8) na posição e esvaziar o recipiente.
9. Retirar e encher o dispensador de água e repetir a operação dos pontos 4 ao 8.



Nota : o enxaguamento do circuito interno é aconselhado também no caso prolongado de não utilização do aparelho.

LIGAR E STAND-BY

Quando o interruptor geral está na pos. **I**, ligar e desligar (stand-by) o aparelho pressionando o botão (B1).






O aparelho desliga-se automaticamente (stand-by) depois de um certo período de tempo (diferente dependendo dos modelos).


PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO.


1. Inserir o filtro para café moído (C2 ou C3) no porta-filtro (fig. 9). Utilizar o filtro caso se deseje fazer um café, ou o filtro caso se deseje fazer 2 cafés.
2. Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 10). Caso se deseje ao invés, preparar dois cafés, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca de 7+7 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame.




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

- Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calçador (fig. 11).
É muito importante calçar o café moído para obter um bom café expresso. Caso se pressione muito, o café pode vazar lentamente e o café sairá forte. Ao invés, caso se pressione pouco, o café pode vazar rapidamente e o café sairá leve.
- Retirar qualquer excesso de café da borda do porta-filtro e ajustá-lo à máquina: para um correcto acoplamento, alinhar o punho do porta-filtro ao símbolo  OPEN (fig. 4), ajustar o porta-filtro e rodar o manipulador para a direita, até que alinhe à posição  CLOSE (fig. 5);
- Posicionar a(s) chávina(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 12). É aconselhável aquecer as chávinas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
- Certificar-se que o indicador luminoso  (B4) acende, em seguida rodar o selector de função (B8) na posição  (B5): a máquina começa a distribuir o café;
- Assim que se alcançar a quantidade desejada de café na chávina, colocar o selector de função na posição .

 **Nota:** Para desencaixar o porta-filtro, rodar o manipulador da direita para a esquerda


 **Perigo de Queimaduras!** Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em distribuição e aguardar alguns segundos depois desta terminar.

PREPAR O EXPRESSO COM OS SACHÊS

 **Nota:** 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.





- Inserir o filtro para café moído (C4 ) no porta-filtro;
- Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 13). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro;
- Seguir as instruções do ponto 4 do parágrafo anterior, tendo em mente que é possível distribuir um café de cada vez.


PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAPPUCCINO

- Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávinas suficientemente grandes;

- Rodar o selector de função (B8) na posição  (B7) e aguardar que acenda o indicador luminoso respectivo (B3);
- 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. 14);

 **Nota:** é aconselhável utilizar leite meio-gordo e à temperatura frigorífica.

- Rodar o cappuccinador para fora (fig. 15);
- Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador (fig. 16);
- Aguardar que o indicador luminoso OK se acenda. O acendimento do indicador luminoso indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
- Abrir o vapor girando o manipulador de vapor para  por alguns segundos para purgar ou expulsar a eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor.
- Mergulhar o cappuccinador no leite por aproximadamente 5 mm (fig. 17) e rodar o manipulador de vapor em sentido . Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso.
- Quando o volume do 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 rodando o manipulador de vapor em sentido  e rodar o selector na pos.  (fig. 18).
- Deitar o leite emulsificado nas chávinas 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.

 **Nota:** Caso se necessite preparar mais cappuccinos, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos.



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

 **Atenção!** por motivos higiénicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.



Proceder do seguinte modo:

- Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo precedente). Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o interruptor geral.
- Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador arrefeça. Remover o cappuccinador no sentido anti-horário e puxando-o para baixo (fig. 19).





3. Remover para baixo o injector cappuccinador (fig. 20).
4. Verificar que os orifícios do cappuccinador, indicados na fig. 21, não estejam obstruídos. Se necessário, limpe-os com a ajuda de um alfinete.
5. Limpar o tubo de distribuição de vapor, tendo em atenção para não se queimar.
6. Colocar novamente o injector do cappuccinador.

⚠ Atenção! Após a distribuição do vapor, os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que a caldeira está muito quente para fazer café.

Para arrefecer a caldeira rapidamente:

- Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador e uma chávena embaixo do porta-filtro.
- Rodar o selector de função (B8) na posição .
- Rodar o selector de vapor (A4) na posição **I**.
- Interromper em seguida, a distribuição do cappuccinador, rodando o selector na posição **0** e distribuir água do porta-filtro.
- Colocar em seguida o selector de função na posição .

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o interruptor geral (A2). O indicador luminoso  pisca.
2. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
3. Quando o sinalizador luminoso  fica aceso fixamente, rodar o selector  (A4) na pos. **I**: A água quente sairá do cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, rodar o selector  na pos. **0**.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

LIMPEZA

Limpeza da caldeira

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- a bandeja de gotejamento (A14)
- os filtros do café (C2, C3 e C4);
- o duche da caldeira (A7);
- o dispensador de água (A10);
- o distribuidor de água quente (A6) conforme indicado no parágrafo precedente;
- a conexão de água quente/vapor.

⚠ Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool.

- Não utilizar objectos metálicos para remover sujidades e depósitos de café, porque podem arranhar as superfícies metálicas e plásticas.

Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de não utilização superiores a 3/4 dias é altamente recomendável antes de a utilizar, ligá-la e executar o enxaguamento dos circuitos internos conforme indicado nos números 4 e 5 do parágrafo "Antes de colocar a máquina em funcionamento".

Limpeza da bandeja de gotejamento

⚠ Atenção!

A bandeja de gotejamento é fornecida de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contida. Antes que esse indicador comece a projectar da bandeja de apoio das chávenas (fig. 22), é necessário esvaziar a bandeja e limpá-la, caso contrário, a água pode transbordar e danificar a máquina, o plano de apoio ou a área circundante.

1. Remover a bandeja (fig. 23);
2. Remover a grelha de apoio das chávenas, eliminar a água e (fig. 24) e limpar a bandeja com um pano: em seguida, montar novamente a bandeja de gotejamento;
3. Recolocar em seguida a bandeja de gotejamento.

Limpeza dos filtros de café

Limpar regularmente os filtros de café, lavando-os com água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 25).

Limpeza do duche da caldeira

A cada 200 entregas de café, proceder a um enxaguamento do duche da caldeira, fornecendo ao duche da caldeira cerca de 0,5l de água (fig. 26).

Limpeza do dispensador de água

1. Limpar periodicamente (cerca de uma vez por mês) e em cada substituição do filtro purificador (C9, *se previsto) o dispensador de água com um pano húmido e um pouco de detergente suave;
2. Remover o filtro (*se presente) e lavá-lo com água corrente;
3. Recolocar o filtro (*se previsto), encher o dispensador com água limpa e recolocar o dispensador;
4. (Apenas para os modelos com filtro purificador) Distribuir 100ml de água.

DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina regularmente após um período de funcionamento pré-determinado, que depende da dureza da água.

Medição da dureza da água

1. Retirar da embalagem, a tira de teste fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexada às instruções em Inglês.
2. Mergulhar a tira completamente num copo de água por um segundo.
3. Retirar a tira da água e agitá-la levemente. Após cerca de um minuto formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados de cor vermelha, dependendo da dureza da água cada quadrado corresponde a um nível.

Com que frequência se deve descalcificar

Na tabela seguinte, estão indicados os meses de utilização e os litros correspondentes de água utilizada:

Nº de quadrados vermelhos na tira de teste	Meses de utilização	Nº de litros
0	8	240
1	7	180
2	6	120
3	4	70
4	2	40

Procedimentos de descalcificação



Atenção!

- Antes da utilização, ler as instruções e o rótulo do descalcificante, descrito na embalagem do mesmo.
 - Recomenda-se a utilizar somente descalcificante De'Longhi. A utilização de descalcificante não adequado, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode levar à ocorrência de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
1. Esvaziar completamente o dispensador de água e retirar o filtro purificante (se presente). Encher o dispensador com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem;
 2. Colocar um recipiente por baixo do duche da caldeira e outro por baixo do distribuidor de água quente (fig. 27): e certificar-se que o porta-filtro e não esteja encaixado e a bandeja de gotejamento esteja vazia e correctamente inserida;

3. Rodar o selector de função (B8) na posição e distribuir cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: ocasionalmente distribuir água quente colocando o selector de vapor/água quente (A4) na pos. . Depois interromper a distribuição rodando o seletor para a pos. e deixar a solução agir por 5 minutos;
 4. Repetir o ponto 3 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio.
 5. Para eliminar os resíduos da solução, retirar o dispensador de água, esvaziá-lo, lavá-lo com água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água limpa, recolocar o filtro (se removido anteriormente) e inserir na máquina o dispensador de água;
 6. Esvaziar os contentores e colocá-los embaixo do duche da caldeira e embaixo do cappuccinador;
 7. Rodar o selector de função (B8) na posição : ocasionalmente distribuir água quente colocando o selector de vapor/água quente (A4) na pos. I. I. Distribuir a água até esvaziar o dispensador.
 8. Distribuir novamente o dispensador de água, enchê-lo até ao nível max com água limpa e inseri-lo na máquina repetindo os pontos 6 e 7.
 9. Encher o dispensador.
- O aparelho está pronto a ser utilizado.



Nota!

- Se o ciclo de descalcificação não terminar correctamente (isto é, ausência de fornecimento de energia eléctrica) recomenda-se a repetir o ciclo;
- As reparações na máquina de café em relativos aos problemas de calcário não estão cobertos pela garantia se a descalcificação acima referida não for realizada regularmente.

DADOS TÉCNICOS





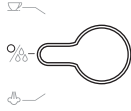


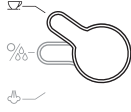
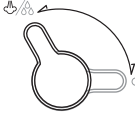

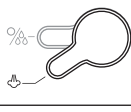
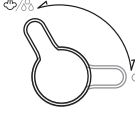










Tensão de rede:	220-240V~50/60Hz
Potência absorvida:	1450W
Dimensões LxAxP :	305x275x320 mm
Thermoblock:	Aço Inox/Alumínio
Pressão:	15 bar
Capacidade do dispensador de água:	1 L
Comprimento do fio de alimentação:	1200 mm
Peso:	5,4 kg



O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas CE:

- Directiva Stand-by 1275/2008
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES LUMINOSOS	SELECTOR DE FUNÇÕES (B8)	SELECTOR (A4)	SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS
			<p>Cada vez que o aparelho é ligado, pressionando o interruptor geral (A2) na posição I, efectua automaticamente um autodiagnóstico.</p>
			<p>O aparelho está a aquecer para fazer café ou água quente.</p>
			<p>O aparelho atingiu a temperatura ideal para fornecer café ou água quente. CAFÉ: rodar o selector (B8) na pos. ☺. ÁGUA QUENTE: rodar o selector A4 na pos. ☺.</p>
			<p>O selector B8 está na pos. ☺: o indicador luminoso respectivo pisca ao indicar que o aparelho está a aquecer para distribuir vapor.</p>
			<p>O aparelho atingiu a temperatura ideal para fornecer vapor. Rodar o selector A4 na pos. ☺ para iniciar a distribuição.</p>
			<p>Após a distribuição de vapor, a temperatura é demasiado alta para preparar o café: esperar ou seguir o procedimento indicado no final do par. "Procedimentos para fazer o cappuccino". Se desejar ao invés de preparar cappuccino ou água quente, proceda normalmente.</p>
			<p>Se o aparelho não for utilizado por um certo período de tempo, desliga-se (stand-by): para voltar a ligá-lo, pressionar o botão .</p>

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Abaixo estão algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido, como descrito, deverá entrar em contacto com a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	RESOLUÇÃO
A máquina não acende	O cabo de alimentação não está inserido correctamente	Verificar que o conector do cabo de alimentação esteja inserido no alojamento na parte traseira do aparelho; em seguida, verificar que a ficha esteja devidamente ligada à tomada
Não sai mais café expresso	Falta de água no dispensador	Encher o dispensador 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	Efectuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira"
	Calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo dedicado
	O reservatório está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o reservatório de modo a abrir a válvula em seu fundo
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro correctamente 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 recorrendo a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os orifícios dos bicos.
O porta-filtro não se encaixa no aparelho	O filtro tem demasiado café	Utilizar o medidor fornecido, e certificar-se de usar o filtro correcto para o tipo de preparação.
Ruído elevado da bomba	O dispensador de água está vazio	Encher o dispensador
	O dispensador está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o dispensador de modo a abrir a válvula em seu fundo
O creme do café claro (desce rapidamente do bico)	O café moído não está bem pressionado	Aumentar a pressão do café moído
	A quantidade de café moído é escassa	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café é grossa	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	A qualidade do café moído não é do tipo correcto	Mudar a qualidade do café moído

Após a distribuição do café, o filtro (C2, C3 o C4) mantém-se ligado ao duche da caldeira		Recolocar o porta-filtro, em seguida removê-lo.
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite à temperatura frigorífica.
	O cappuccinador está sujo.	Limpar cuidadosamente os furos do cappuccinador
	Calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O aparelho desliga-se	Ocorreu um desligamento automático	Pressionar o interruptor geral para ligar novamente o aparelho

ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o num centro de recolha diferenciada oficial.