

## Simbologia utilizada nestas instruções

As advertências são identificadas através dos símbolos mostrados a seguir. É absolutamente necessário observar estes avisos.



**Perigo!**

A inobservância pode causar lesões devidas a choques elétricos, com exposição a perigo de vida.



**Atenção!**

A inobservância pode resultar em ferimentos ou danos ao aparelho.



**Perigo de Queimaduras!**

A inobservância pode provocar queimaduras.



**Aviso importante:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

## Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda referida na Descrição do aparelho (pág. 3).

## Avisos fundamentais para a segurança



**Perigo!**

Uma vez que o aparelho funciona com corrente elétrica, não pode ser excluída a hipótese de choque elétrico.

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.
- Ao retirar a ficha da tomada, segurar firmemente a peça. Nunca puxe o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente o aparelho, a ficha tem de ser retirada da tomada de corrente.
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar consertá-lo. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e entre em contacto com a Assistência Técnica.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, solicitar sua substituição exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi, de modo a evitar qualquer risco.
- Durante a limpeza, não imirja a máquina em água: é um aparelho elétrico.
- Antes de efetuar qualquer tipo de operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada elétrica e deixar resfriar a máquina.



**Atenção:**

Os materiais de embalagem (sacos de plástico, esferovite) devem ser mantidos fora do alcance das crianças.



**Atenção:**

Não permitir a utilização do aparelho a pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas, físicas e/ou sensoriais reduzidas, ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que não sejam atentamente vigiadas e instruídas por um responsável por sua incolumidade. Vigiar as crianças, certificando-se que não brinquem com o aparelho.



**Perigo de Queimaduras!**

Este aparelho produz água quente e quando está em função pode formar vapor de água.

Tenha cuidado para não entrar em contacto com jatos de água ou vapor quente.

Quando o aparelho estiver em funcionamento, não toque na superfície de aquecimento das chávenas pois estará quente.

## Utilização pretendido

Este aparelho foi fabricado para a preparação de café e para o aquecimento de bebidas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Não é previsto o utilização em:

- ambientes utilizados como cozinha por pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- agroturismos
- hotéis, motéis e outras estruturas de receção
- aluguer de quartos

Qualquer outro tipo de utilização deve ser considerado impróprio e, consequentemente, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos decorrentes de uma utilização imprópria do aparelho.

## Instruções para o utilização

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho. O desrespeito destas instruções pode dar origem a lesões e danos ao aparelho. O fabricante não é responsável por danos decorrentes da inobservância destas instruções relativas ao utilização.



**Aviso importante:**

Conservar cuidadosamente estas instruções. No caso em que o aparelho seja cedido a outras pessoas, entregue para elas estas instruções para o utilização.

## Eliminação



De acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, o aparelho não deve ser descartado juntamente com outros resíduos domésticos, mas levado para um centro de coleta diferenciada autorizado.

## Introdução


Obrigado por escolher nossa máquina de café. Desejamos que faça bom proveito de seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o utilização. Assim fazendo, poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

## Descrição

A seguinte terminologia será constantemente empregada nas próximas páginas.




### Descrição do aparelho

(consulte a pág. 3)

- A1. Manipulo de regulação do vapor
- A2. Botão ON/OFF 
- A3. Luz de aviso acesa
- A4. Botão para distribuição de café ou água aquecida
- A5. Luz de aviso de temperatura OK para distribuição de café ou água aquecida
- A6. Botão de seleção da função vapor
- A7. Luz de aviso de temperatura OK para saída de vapor
- A8. Bocal de saída da caldeira
- A9. Bandeja de apoio das chávenas
- A10. Gaveta de recolha de gotas
- A11. Cappuccinador
- A12. Tubo de saída do vapor ou água quente
- A13. Cabo de alimentação
- A14. Superfície de contenção das chávenas
- A15. Reservatório de água

### Descrição dos acessórios

(consulte a pág. 3)

- B1. Filtro 1 chávena 
- B2. Filtro 2 chávenas 
- B3. Filtro de cápsulas 
- B4. Braço de contenção do filtro
- B5. Medidor/prensador

## Instalação do aparelho

Ao instalar o aparelho devem ser observados os seguintes avisos de segurança:

- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo. Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado em caso de congelamento da água contida no seu interior. Não instalar o aparelho em um ambiente onde a temperatura pode alcançar valores inferiores ao de congelamento.
- Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas cortantes e posicione-o de modo a evitar o contacto com superfícies aquecidas (por exemplo, chapas elétricas).

## Conexão do aparelho



Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda à indicada na placa identificativa situada na parte inferior do aparelho.

- Conectar o aparelho apenas a uma tomada de corrente adequadamente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação à terra eficiente.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, solicitar a substituição da tomada por parte de pessoal qualificado.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser, de forma alguma, substituído pelo utilizador já que as operações necessárias para este fim requerem o emprego de ferramentas especiais. Caso o cabo esteja danificado e/ou seja necessário substituí-lo, contactar exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante, de modo a evitar qualquer risco.

## Enchimento do reservatório de água

1. Abrir a tampa do reservatório de água (fig. 1); a seguir, extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 2).
2. Encher o reservatório de água com água fresca e limpa, prestando atenção para não ultrapassar o nível MÁX. (fig. 3). Reintroduzir o reservatório aplicando uma ligeira pressão, de modo a abrir a válvula situada na parte inferior de seu corpo.
3. Mais simplesmente, não é necessário extrair o reservatório para preenchê-lo: introduza a água diretamente com uma jarra.



Jamais acionar o aparelho em caso que o reservatório esteja vazio ou tenha sido extraído; lembre-se de enchê-lo quando o nível residual estiver a aproximadamente dois centímetros do fundo.



A presença de água no vão instalado sob o reservatório; é necessário, portanto, enxugá-lo ocasionalmente utilizando uma esponja limpa.

## Desligamento automático

Por razões de economia energética, o aparelho dispõe de uma função de desligamento automático (a luz de aviso A3 é desligada) em caso de não utilização prolongada. A fim de reativar o aparelho, premir o botão ON/OFF (fig. 4).

## Como operar a fim de preparar um café expresso

### Durante a primeira utilização

Ao utilizar a máquina pela primeira vez, aqueça os tubos internos do aparelho, como se fosse fazer um café, até esvaziar pelo menos dois reservatórios de água; proceda, a seguir, com a preparação do café.



### Pré-aquecimento do grupo café

Para obter um café expresso na temperatura ideal, aconselha-se pré-aquecer a máquina da seguinte maneira:

1. Premir o botão ON/OFF para ligar a máquina (ilumina-se a respectiva luz de aviso) (fig. 4) e enganchar o braço porta-filtro à máquina sem enchê-lo com o café moído (fig. 5).
2. Posicionar a chávena em baixo do braço porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual preparará o café, de modo que a mesma possa ser pré-aquecida.
3. Aguardar até ao acendimento da luz de aviso OK (fig. 6) e, logo a seguir, premir o botão de distribuição do café (fig. 7). Deixar sair a água até ao desligamento da luz de aviso OK; a seguir interromper o processo, premindo novamente o botão de distribuição (fig. 7).
4. Esvaziar a chávena, aguardar até ao novo acendimento da luz de aviso OK e repetir novamente a operação.

(É normal que as operações de desengate do braço porta-filtro sejam caracterizadas pela presença de um pequeno e inócuo sopro de vapor).

### Como preparar o expresso com o café moído

1. Ao término do pré-aquecimento da máquina, conforme o descrito no parágrafo anterior, introduzir o filtro para café moído ao interno do braço porta-filtro. Utilizar o filtro  (B1) para preparar um café ou o filtro  (B2) para preparar 2 cafés.
2. Para preparar somente um café, encher o filtro com um medidor raso de café moído, aproximadamente 7 gramas (fig. 9). Caso queira preparar dois cafés, encher o filtro com dois medidores não cheios de café moído (aproximadamente 6+6 gramas). Encher o filtro com pequenas quantidades para evitar que o café moído extravase.



### Atenção:

Para um correto funcionamento, antes de enchê-lo com café moído, certificar-se sempre de que o filtro não contenha resíduos de pó de café da infusão anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo ligeiramente com a pequena prensa para o pó de café (fig.

10). A prensagem do café moído é extremamente importante para obter um bom café expresso. Se for muito pressionado, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se for pouco pressionado, o café sairá rapidamente e com pouco creme, cuja cor será clara.

4. Remover o eventual excesso de café a partir das bordas do braço porta-filtro e enganchar-lo à máquina: girar o cabo para a direita com firmeza (fig. 5) para evitar fugas de água.
5. Posicionar uma ou mais chávenas em baixo dos bicos do braço porta-filtro (fig. 11). É aconselhável aquecer as chávenas antes de preparar o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou então colocando-as sobre a superfície superior por pelo menos 15-20 minutos (fig. 12).
6. Certificar-se de que a luz de aviso OK (fig. 6) esteja acesa (se estiver desligada, aguardar) e premir o botão de distribuição do café (fig. 7). Após a obtenção da quantidade de café desejada, premir novamente o mesmo botão para interromper o processo (fig. 7). (É aconselhável não distribuir café por não mais de 45 segundos).
7. Para desenganchar o braço porta-filtro, girar o cabo da direita para a esquerda.



### Perigo de Queimaduras!

Para evitar borrifos, não desenganchar o braço porta-filtro enquanto a máquina estiver distribuindo o café.

8. Para eliminar o café utilizado, mantenha o filtro bloqueado e faça-o sair batendo com o braço porta-filtro virado ao contrário (fig. 13).
9. Para desligar a máquina de café, premir o botão ON/OFF (fig. 4).

### Como preparar o café expresso com as cápsulas

1. Pré-aquecer a máquina de acordo com as indicações do parágrafo anterior “Pré-aquecimento do grupo café”, certificando-se de deixar o braço porta-filtro enganchado à máquina. Desta forma, obtém-se um café mais quente.




### Aviso importante:

utilizar cápsulas que respeitam o padrão ESE: procure produtos que contenham o logótipo mostrado a lado.

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



2. Inserir o filtro para café em cápsulas (B3 ) no braço porta-filtro (fig. 14).
3. Inserir a cápsula centralizando-a o máximo possível sobre o filtro. Seguir sempre as instruções da embalagem das

cápsulas para posicionar corretamente a cápsula ao interno do filtro.

4. Enganchar o braço porta-filtro na máquina, girando firmemente o cabo (fig. 5).
5. Proceder conforme o descrito nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

## Como operar a fim de preparar um cappuccino

1. Preparar o café expresso conforme o descrito nos parágrafos anteriores, com a utilização de chávemas suficientemente grandes.
2. Premir o botão de vapor (fig. 15).
3. Enquanto isso, encher um recipiente com aproximadamente 100 ml de leite para cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar frio, a temperatura de geladeira (não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.



### **Aviso importante:**

Aconselha-se utilizar leite semi-desnatado à temperatura de geladeira.

4. Posicionar o recipiente com o leite em baixo do cappuccinador.
5. Aguardar o acendimento da luz de aviso OK relativa ao botão de vapor (fig. 16). O acendimento da luz de aviso está a indicar que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. Abrir a torneira do vapor por alguns segundos para retirar a água residual presente ao interno do circuito. Fechar novamente a torneira.
7. Introduzir o cappuccinador no leite, por alguns milímetros (fig. 17), prestando atenção para não ultrapassar o limite indicado pela seta da figura 17. Girar o manípulo em sentido anti-horário (fig. 18), pelo menos até a metade. A partir do cappuccinador sai o vapor que dá ao leite um aspecto cremoso e que o faz aumentar de volume. Para obter uma espuma mais cremosa, imergir o cappuccinador no leite e girar o recipiente com lentos movimentos de baixo para cima.
8. Quando o leite com um volume dobrado, imergir o cappuccinador em profundidade e continuar o processo de aquecimento. Quando a temperatura (o valor ideal é de 60 °C) e a densidade de creme desejada forem atingidas, interromper a distribuição do vapor girando o manípulo do vapor em sentido horário e premindo o botão de vapor. Para desligar a máquina, premir o botão ON/OFF (fig. 4)

(desliga-se a respectiva luz de aviso no painel).

9. Colocar o leite emulsionado nas chávemas que contêm o café expresso preparado anteriormente. O cappuccino está pronto: colocar açúcar a gosto e, se desejar, colocar um pouco de chocolate em pó em cima da espuma.



### **Aviso importante:**

caso deseje preparar mais cappuccinos, é necessário fazer primeiro todos os cafés e, somente no final, preparar o leite necessário;

- se desejar refazer o café depois de ter preparado o leite, arrefecer primeiramente a caldeira, caso contrário o café sairá queimado.

Para este fim, posicionar um recipiente em baixo dos bicos do braço porta-filtro (fig. 11), premir o botão de vapor e deixar a água sair até que seja desligada a luz de aviso relativa a função do vapor: proceder, a seguir, com a preparação do café.

É aconselhável distribuir vapor por um tempo máximo de 60 segundos e não montar o leite por mais de três vezes consecutivas.



### **Atenção:**

Por motivos de higiene aconselha-se sempre limpar o cappuccinador após cada utilização.

Continuar da seguinte forma:

1. Deixar uma pequena quantidade de vapor defluir por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior), girando o manípulo do vapor (fig. 18). Através desta operação, o cappuccinador descarrega eventuais resíduos de leite que possam ter permanecido no seu interior. Premir o botão ON/OFF para desligar o aparelho.
2. Com uma mão manter o tubo do cappuccinador firmemente parado e com a outra desbloquear o próprio cappuccinador, girando-o em sentido horário e, a seguir, puxar para baixo (fig. 19).
3. Retirar o pulverizador de vapor a partir do tubo de distribuição puxando-o para baixo (fig. 19).
4. Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o pulverizador de vapor com água morna (fig. 20)
5. Certificar-se de que o orifício indicado pela seta na figura 21 não esteja obstruído. Se necessário limpa-los com o auxílio de um alfinete.
6. Remontar o pulverizador de vapor inserindo-o com força no tubo do vapor.
7. Remontar o cappuccinador, inserindo-o, puxando-o para cima e girando-o em sentido anti-horário.

## Produção de água quente

1. Premir o botão ON/OFF (fig. 4) para ligar a máquina. Aguardar até que a luz de aviso OK se acenda (fig. 6).
2. Posicionar um recipiente em baixo do cappuccinador.
3. Premir o botão de distribuição (fig. 7) e, contemporaneamente, girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário (fig. 18): sairá água quente a partir do cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, girar em sentido horário o manípulo do vapor e premir novamente o botão de distribuição (fig. 7).  
Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

## Limpeza



**Perigo!**

Antes de efetuar qualquer tipo de operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada elétrica e deixar esfriar.

### Limpeza da gaveta de recolha de gotas



**Atenção!**

A gaveta de recolha de gotas é dotada de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível de água (fig. 22). Antes que este indicador inicie a sobressair a partir da bandeja de apoio de chávemas, é necessário esvaziar o recipiente e limpá-lo, caso contrário a água poderá transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante.

1. Remover a gaveta (fig. 22).
2. Remover a bandeja de apoio, eliminar a água e limpar a gaveta com um pano: remontar todo o conjunto a seguir.
3. Inserir novamente a gaveta de recolha de gotas.

### Limpeza dos filtros de café

Limpar regularmente os filtros de café enxaguando-os sob água corrente. Certificar-se de que os pequenos orifícios não estejam obstruídos; se necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete (fig. 23).

### Limpeza do bocal de saída da caldeira

Aproximadamente a cada 300 cafés, é necessário limpar o bocal de saída da caldeira da seguinte maneira:

- Certificar-se de que a máquina de café não está quente e a tomada não conectada na parede;
- Com o auxílio de uma chave de fenda, desaparafusar o parafuso de fixação do bocal (fig. 24);
- Retirar o bocal de saída da caldeira;
- Limpar a caldeira com um pano húmido (fig. 25);
- Limpar o bocal cuidadosamente com água quente e com

uma escovinha. Certificar-se de que os pequenos orifícios não estejam obstruídos; se necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete;

- Enxaguar o bocal sob água corrente esfregando-o continuamente;
- Remontar o bocal de saída da caldeira prestando atenção para posicioná-lo corretamente na guarnição.

A garantia não será válida se a limpeza acima descrita não for regularmente efetuada.

### Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina, não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente utilizar um pano húmido e macio.
2. Limpar regularmente o interior do braço porta-filtro, os filtros, o recipiente de recolha de gotas e o reservatório de água.

### Limpeza do reservatório de água

Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) o reservatório de água (A15) com um pano húmido e um pouco de detergente neutro.



**Perigo!**

Durante a limpeza, não imirja a máquina em água: é um aparelho elétrico.

## Descalcificação

É aconselhável realizar uma operação de descalcificação da máquina após a preparação de aproximadamente 200 cafés. Aconselha-se utilizar o descalcificador De'Longhi, normalmente encontrado no comércio.



**Atenção!**

- O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar os avisos de segurança do fabricante relatados na embalagem do produto, e as advertências relativas ao comportamento em caso de contacto acidental com a pele ou com os olhos.
- É recomendável utilizar exclusivamente produtos descalcificantes De'Longhi. A utilização de descalcificantes inadequados, bem como uma operação de descalcificação irregular, podem dar origem a defeitos não cobertos pela garantia.

Observar o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificante obtida diluindo com água o produto, conformemente às indicações presentes na embalagem.
2. Premir o botão ON/OFF e aguardar o acendimento da luz

de aviso OK.

3. Certificar-se de que o braço porta-filtro não esteja enganchado e posicionar um recipiente em baixo do bocal de saída da máquina.
4. Premir o interruptor de distribuição de café e deixar de-fluir uma quantidade equivalente a 1/4 da solução contida no interior do reservatório: girar ocasionalmente o manípulo do vapor e deixar uma pequena quantidade de solução sair; a seguir, interromper premindo novamente o interruptor e deixar a solução agir por aproximadamente 5 minutos adicionais.
5. Repetir o ponto 4 três vezes mais, até que o reservatório seja inteiramente esvaziado.
6. Para eliminar a solução residual e os vestígios de calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água limpa (sem descalcificante).
7. Premir o botão de distribuição de café (fig. 6) e deixar de-fluir até esvaziar completamente o reservatório.
8. Repetir novamente as operações 6 e 7.

Os consertos da máquina de café com problemas de calcário não são cobertas pela garantia se a operação de descalcificação acima descrita não for regularmente efetuada.

## Dados técnicos

Tensão de rede: ..... 220-240V~50/60Hz  
 Potência absorvida: ..... 1100W  
 Pressão: ..... 15 bar  
 Capacidade do reservatório de água: ..... 1,4 litri  
 Dimensões LxAxP ..... 255x305x300 (382) mm  
 Peso ..... 4,15 kg



O aparelho está em conformidade com as seguintes Diretivas CE:

- Diretivas de Baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações e correções;
- Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE e sucessivas alterações e correções;
- Regulamento Europeu 1275/2008 (Modo desligado);
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



Nenhum acessório ou componente da máquina pode ser lavado em máquinas lava-loiças.

## em caso de mau funcionamento...

Problema	Possíveis causas	Solução
Não sai mais o café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	Os orifícios de saída do café do braço porta-filtro estão obstruídos	Limpar os orifícios dos bicos do braço porta-filtro
	O bocal de saída da caldeira está obstruído	Efetuar a limpeza conformemente ao indicado no parágrafo "Limpeza do bocal de saída da caldeira"
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a descalcificação conformemente ao indicado no respectivo parágrafo
O café expresso pinga a partir das bordas do braço porta-filtro ao invés de sair pelos orifícios apropriados	O braço porta-filtro não está inserido corretamente	Enganchar o braço porta-filtro corretamente e girá-lo firmemente até o fim
	A guarnição da caldeira perdeu elasticidade	Solicitar a substituição da guarnição da caldeira junto a um Centro de Assistência autorizado
	Os orifícios dos bicos do braço porta-filtro estão obstruídos	Limpar os orifícios dos bicos do braço porta-filtro

## em caso de mau funcionamento... **pt**

O café expresso está frio	A luz de aviso OK não se acende após a pressão do interruptor para distribuição de café	Aguardar até ao acendimento da luz de aviso OK
	Não foi realizada a operação de pré-aquecimento	Pré-aquecer as chávenas com água quente
	As chávenas não foram pré-aquecidas	Pré-aquecer as chávenas com água quente
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a descalcificação conformemente ao indicado no respectivo parágrafo
Rumor elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório não está inserido corretamente e a válvula de fundo não está aberta	Premir suavemente o reservatório de modo a abrir a válvula de fundo
	Presença de bolhas de ar na junção do reservatório	Observar as instruções do parágrafo “Produção de água quente” até distribuir água
O creme do café é demasiado claro (o café desce rapidamente a partir do bico)	O café moído está pouco prensado	Aumentar a prensagem do café moído (fig. 10)
	A quantidade de café moído é insuficiente	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café é grossa	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	A qualidade de café moído não é a de tipo correto	Trocar a qualidade de café moído
O creme de café é demasiado escuro (o café desce lentamente a partir do bico)	O café moído está prensado em demasia	Diminuir a prensagem do café (fig. 6)
	A quantidade de café moído é insuficiente	Diminuir a quantidade de café moído
	O bocal de saída da caldeira está obstruído	Efetuar a limpeza conformemente ao indicado no parágrafo “Limpeza do bocal de saída da caldeira”
	O filtro está obstruído	Efetuar a limpeza conformemente ao indicado no parágrafo “Limpeza do filtro”
	A moagem do café é muito fina	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	O café moído é muito fino ou está húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; o produto não deve estar húmido
	A qualidade de café moído não é a de tipo correto	Trocar a qualidade de pó de café moído
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a operação de descalcificação conformemente ao descrito no respectivo parágrafo

## em caso de mau funcionamento...

Não se forma a espuma do leite enquanto é feito o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Usar sempre o leite à temperatura de geladeira
	O cappuccinador está sujo	Limpar cuidadosamente os orifícios do cappuccinador, especialmente os indicados na figura 21
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a operação de descalcificação conformemente ao descrito no respectivo parágrafo
O aparelho desliga-se	Intervenção do dispositivo de auto-desligamento	Premir o botão ON/OFF para religar o aparelho