



IMPORTANTES NOTAS DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas,

incluindo-se o que se segue:

- Leia todas as instruções.
- Verifique se a voltagem do produto é compatível com sua tomada.
- Não toque superfícies quentes. Use os punhos e os botões.
- Para proteger contra incêndio, choque elétrico e danos pessoais, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou outro líquido.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe-o esfriar antes de montar ou tirar partes e antes de limpar o aparelho.
- Não opere o aparelho com o cabo ou plugue danificados, ou depois de mau funcionamento do aparelho, ou quando o aparelho sofrer danos de alguma forma. Devolva o aparelho ao posto de serviço autorizado mais próximo para exame, conserto ou ajuste.
- O uso de acessórios ou peças de reposição não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode resultar em incêndio, choque elétrico ou dano pessoal.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não deixe o cabo sobre a borda da mesa ou balcão ou tocando superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou numa estufa aquecida.
- Para desconectar o aparelho, coloque o controle na posição "desligada" e em seguida remova o plugue da tomada.
- Não use o aparelho para outros fins diferentes do uso recomendado.
- Este aparelho só se destina ao uso doméstico. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio ou incorreto.
- Quando a máquina estiver em funcionamento, não soltar ou retirar a tampa da caldeira. Aguardar o final da ebulição e que toda a água e o vapor tenham sido utilizados.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
ESTA MÁQUINA É APENAS PARA A UTILIZAÇÃO**

Ler com atenção este livrete de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

- 1 Manípulo do vapor
- 2 Tampa reservatório de água
- 3 Reservatório de água
- 4 Calçador
- 5 Cabo de alimentação
- 6 Luz piloto OK café pronto 
- 7 Botão 1 chávena 
- 8 Botão 2 chávenas 
- 9 Luz piloto  M1 quantidade de café previamente programada
- 10 Luz piloto  M2 quantidade de café previamente programada
- 11 Botão ligado/desligado 
- 12 Luz piloto café quente 
- 13 Luz piloto café muito quente 
- 14 Botão SET 
- 15 Botão vapor
- 16 Luz piloto ligada/desligada
- 17 Luz piloto OK  vapor pronto
- 18 Medidor do café
- 19 Indicador de nível da água na gaveta de recolha das gotas
- 20 Escova
- 21 Gaveta de recolha das gotas
- 22 Bico do vapor
- 23 Dispositivo de cappuccino
- 24 Tubo de emissão
- 25 Doccia caldaia
- 26 Porta-filtro para discos de café (se previsto)
- 27 Porta-filtro para café em pó
- 28 Filtro para café em pó com dispositivo batedor de creme
- 29 Filtro para discos (se previsto)

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer líquidos. **Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.**
- Não toque nas peças que estão quentes
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contacte um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em polistireno, etc.) têm de ser mantidos fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado

impróprio ou incorrecto.

- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorrecto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas
- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, não violar o mesmo e desligá-lo tirando a ficha. As reparações devem ser efectuadas por um Centro de Serviços devidamente autorizado, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças
- Verificar se a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra da instalação.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se)
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que a distância necessária para alcançar a tomada de corrente, pode-se introduzir a parte supérflua no interior da máquina empurrando o cabo pelo furo de saída do mesmo.

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Retirar a tampa do reservatório da água (fig. 1), depois extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 1). Encher o reservatório com água fresca e limpa. Nunca ultrapassar a linha MAX. (fig. 2). Introduzir novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula que se encontra no fundo do mesmo.

Para maior facilidade, o reservatório pode ser enchido sem extraí-lo, deitando a água directamente com um jarro. valvola situata sul fondo del serbatoio stesso.

NOTA: nunca pôr o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e recordar-se sempre de enchê-lo

quando o nível chega a cerca de dois centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para obter um café expresso à temperatura ideal, é necessário aquecer previamente a máquina: é aconselhável pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 3) pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de ter deixado o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manípulo do vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda (fig. 7), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, gire o punho para a direita; para evitar perdas de água, gire-o com força. Decorrida a meia hora, fazer o café de acordo com as modalidades descritas no capítulo seguinte.

Em alternativa, para se efectuar um aquecimento prévio mais rápido, pode-se proceder também do seguinte modo:

1. Pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 3) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo de café moído.
2. Colocar uma chávena por baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com que se preparará o café de modo a aquecê-la.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto OK ou 3 minutos circa (fig. 5), pressionar o botão 1 chávena (fig. 6) e deixar sair a água.
4. Esvaziar a chávena e desencaixar o porta-filtro. (É normal que, durante a operação de desencaixe do porta-filtro, se registre um pequeno e inofensivo sopro de vapor).

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO

1. Para acender a máquina, premir o botão ①. Acende-se a luz piloto ligado/desligado (fig. 3).
2. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina, conforme descrito no parágrafo anterior, introduza o filtro para café moído com dispositivo de produção de creme no porta-filtro, certificando-se de que a alheta fica devidamente inserida na respectiva sede, conforme indicado na fig. 8. Se desejar preparar um só café, encha o filtro com um medidor raso de café moído, cerca de 7 g. Se, porém, desejar preparar dois cafés, utilize o filtro e encha-o com dois medidores mal cheios de café moído (cerca de 6 + 6 g). Encha o filtro com doses pequenas para evitar que o café moído transborde.

IMPORTANTE: para um correcto funcionamento, antes de introduzir o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não está sujo de café moído

da infusão anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e calcá-lo ligeiramente com o calcador

NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso. Calcando muito, o café sairá lentamente e o creme será escuro. Calcando pouco, o café sairá muito rapidamente e obtém-se pouco creme e de cor clara.

4. Elimine quaisquer excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe este último na máquina: **rodea com força (fig. 5) para evitar perdas de água.**
 5. Colocar a chávena ou as chávenas, preferivelmente depois de previamente aquecidas, enxaguando-as com um pouco de água quente por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 9).
 6. Selezionare la quantità  M1 (circa 30 cc) oppure  M2 (circa 50 cc) premendo il tasto SET (fig. 10). La spia M1 o M2 indica la quantità selezionata. Se si desidera modificare la quantità pre-impostata seguire le indicazioni descritte nel paragrafo "COME MODIFICARE LE QUANTITÀ PRE-IMPOSTATE M1 E M2".
 7. Assegurar-se que a luz piloto OK expresso (fig. 5) esteja acesa (se estiver a piscar aguardar que deixe de piscar), depois premir o botão 1 CHÁVENA  (fig. 10) ou o botão 2 CHÁVENAS  (fig. 11). A máquina efectua uma breve infusão prévia, seguida de uma pausa e, enfim, completa a infusão: neste modo o aroma do café é extraído totalmente. A máquina interrompe automaticamente a saída do café quando foi alcançada a quantidade seleccionada.
 8. Para desencaixar o porta-filtro, girar o punho da direita para a esquerda.
 9. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva patilha incorporada no punho e bater o porta-filtro do café virado para baixo numa superfície rígida para soltar o café (fig. 12).
- NOTA:* A emissão do café pode ser interrompida manualmente premindo o botão 1 chávena  ou 2 chávenas . Após ter concluído a emissão, é possível continuar a emissão do café premindo o botão 1 chávena  ou 2 chávenas  dentro de cinco segundos do fim da mesma emissão.
- ATENÇÃO:** para evitar salpicos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está a deitar café.
10. Para desligar a máquina, premir o botão ① (fig. 4).
 11. De vez em quando controlar o indicador de nível da água da gaveta de recolha das gotas. Quando o indicador de cor vermelha desponha do tabuleiro, esvaziar a gaveta (É normal que depois de 12 cafés seja necessário esvaziar a gaveta de recolha das gotas).
- ATENÇÃO:** a primeira vez que se usa a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos

internos fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído.

COMO SELECIONAR A TEMPERATURA DO CAFÉ

A máquina permite seleccionar a temperatura do café: café quente ☺ ou muito quente ☺.

Para seleccionar a temperatura, premir ao mesmo tempo, por 5 segundos, o botão SET e o botão ☺ (fig. 13). A luz piloto ☺ ou ☺ acende-se para indicar a selecção efectuada.

FUNÇÃO DE AUTODESLIGAÇÃO

A máquina se desliga automaticamente depois de uma hora da última operação (café ou cappuccino). Para desactivar a função de autodesligação automática, premir ao mesmo tempo os botões SET e LIGADO/DESLIGADO ① por, aproximadamente, 5 segundos. Repetir a operação para reactivar a função.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE PREVISTO)

1. Premir o botão do porta-filtro e introduzir o disco no filtro (fig. 14). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem dos discos de café para posicionar correctamente o disco de café no filtro.

NOTA: Utilizar discos que respeitem o standard ESE: este está indicado nas embalagens com a seguinte marca:



O standard ESE é um sistema aceite pelos maiores produtores de discos de café e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Encaixar o porte filtro este último na máquina, rodando-o sempre até ao fundo.

Nota: para obter um fecho mais eficaz, capaz de evitar perdas de água pelos rebordos do porta-filtro, recomendamos que unte, de vez em quando, a parte inferior das alhetas laterais com um pouco de manteiga ou óleo (conforme indicado na figura 33).

Utilizando o porta-filtro para discos de café, depois de se ter utilizado o do café moído é necessário limpar os resíduos de borras de café (ver a fig. 15) que ficaram agarrados ao duche da caldeira. Se não for executada esta limpeza podem-se verificar saídas de água pelos bordos do porta-filtro para discos enquanto se prepara o café.

3. Proceder como indicado nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior (como preparar o expresso com o porta-filtro).

4. Para retirar o disco, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo.

5. Para desligar a máquina, premir o botão

ligado/desligado ① (fig.3).

COMO MODIFICAR AS QUANTIDADES PREVIAMENTE PROGRAMADAS M1 E M2

A máquina foi previamente programada na fábrica para distribuir automaticamente duas quantidades de café:

- ☺ M1 café expresso normal = aproximadamente 30cc;
- ☺ M2 café expresso longo = aproximadamente 50cc.

As quantidades previamente programadas de fábrica referem-se ao café expresso obtido com o porta-filtro para o café moído. Como o porta-filtro para discos de café é diferente do porta-filtro para café moído, a quantidade de café expresso obtido com os discos é ligeiramente maior.

Estas quantidades podem ser variadas com o seguinte procedimento:

1. Proceder como descrito nos pontos de 1 a 6 do capítulo "COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA O CAFÉ MOÍDO".
2. Premir o botão SET para seleccionar uma das duas quantidades previamente programadas, M1 ou M2, que se deseja modificar, e aguardar pelo menos 5 segundos.
3. Para modificar as programações prévias da quantidade de 1 chávena premir ao mesmo tempo, ao menos por 5 segundos, o botão SET e o botão 1 chávena ☺ (fig. 16). Se, pelo contrário, desejar variar a quantidade de 2 chávenas premir ao mesmo tempo, ao menos por 5 segundos, o botão SET e o botão 2 chávenas ☺☺ (fig. 17). A luz piloto M1 ou M2 fica piscando para indicar que a operação de reprogramação está em andamento e a máquina começa fazer o café.
4. Logo que o café na chávena alcança a quantidade desejada, premir o botão SET para memorizar (fig. 10).

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Premir o botão ☺ (fig. 18); a luz piloto OK ☺ (fig. 19) começa a piscar.
3. Quando a luz piloto ☺ acaba de piscar e permanece acesa, a máquina alcançou a temperatura ideal para a produção do vapor.
4. Entretanto, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar frio, saído do frigorífico (não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, considerar que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.

NOTA: Utilizar leite meio gordo e à temperatura do frigorífico.

5. Colocar o recipiente com o leite por baixo do dispositivo para cappuccino (fig. 20).
6. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 2 cm no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 21 (girando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sairá pelo dispositivo para cappuccino). Assim, o leite começa a aumentar de volume e a apresentar-se cremoso.
7. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a emissão do vapor girando o manípulo do vapor para a direita. Depois de ter distribuído vapor, é possível perceber uma saída de vapor da gaveta de colheita das gotas; isto deve-se a um expresso dispositivo que elimina o vapor residual presente na caldeira canalizando-o na gaveta.
8. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açucarar ao gosto e, se desejar, salpicar a espuma com chocolate em pó.

NOTA: Quando se terminou de preparar o cappuccino, por razões de segurança, não é possível fazer o café até quando a luz piloto OK \sphericalangle ficar piscando.

Para reduzir este tempo de espera, pode-se arrefecer rapidamente a máquina procedendo neste modo: abrir o manípulo do vapor e fazer sair água através do dispositivo para cappuccino (fig. 20) até quando a luz piloto OK \sphericalangle café parar de piscar.

SUGESTÃO: no caso que se tenha que preparar mais de um cappuccino, em primeiro lugar devem-se fazer todos os cafés e, somente após ter concluído esta operação, preparar o leite batido para todos os cappuccinos.

IMPORTANTE: limpar sempre o dispositivo para cappuccino depois do uso. Proceder do seguinte modo:

1. Deixar sair algum vapor durante uns segundos girando o manípulo do vapor (fig. 21).
2. Com uma mão manter firme a parte superior e com a outra mão desparafusar o dispositivo para cappuccino rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio e desafiá-lo do bico (fig. 22).
3. Retirar o bico do vapor desafiando-o do tubo de emissão.
4. Lavar muito bem o dispositivo para cappuccino e o bico do vapor com água morna.
5. Certifique-se de que os dois orifícios indicados pela seta na fig. 23 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com o auxílio de um alfinete.
6. Monte novamente o bico do vapor inserindo-o e rodando-o com força no tubo de emissão do vapor (fig. 24).

7. Monte novamente o dispositivo de cappuccino inserindo-o e rodando-o para a esquerda (fig. 25).

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina premindo o botão ligado/desligado (fig. 3).
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK \sphericalangle permanece acesa, rodar o manípulo do vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio (fig. 21): a água quente sairá pelo dispositivo para cappuccino;
4. Para interromper a saída de água quente, girar para a direita o manípulo do vapor

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o porta-filtro para o café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro com o dispositivo de produção de creme;
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Desenrosque a tampa do dispositivo de produção de creme (fig. 26) na direcção indicada pela seta presente na própria tampa.
- Retire o dispositivo de produção de creme do recipiente pressionando-o na parte da tampa.
- Retire a junta.
- Enxágue todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 27). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 28).
- Monte novamente o filtro e a junta no disco de plástico conforme indicado na figura 29. Certifique-se de que introduz o pino do disco de plástico no orifício da junta, conforme indicado pela seta na fig. 29.
- Introduza novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 30), certificando-se de que o pino está inserido no orifício do próprio suporte (ver seta na fig. 30).
- Finalmente, aperte a tampa.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE EM DOTAÇÃO)

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o porta-filtro para discos de café da seguinte forma:

- Prima o botão do porta-filtro, retire o filtro (fig. 31). Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.

- Lave cuidadosamente o filtro com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 28).

- Reintroduza o filtro.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA EXPRESSO

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

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja tirada da tomada.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafusos que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 32);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 15);
- Lave cuidadosamente o duche com água quente esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete.
- Enxaguar o duche por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso tendo o cuidado de colocar correctamente a junta.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente. Limpar o reservatório da água para o expresso.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.

DESCALCIFICAÇÃO

A máquina de café é dotada de um alarme calcário: se a luz piloto ligado/desligado ficar piscando, significa que é necessário efectuar a descalcificação da máquina procedendo como indicado a seguir:

1. Deitar um litro de água, e metade do conteúdo do frasco de descalcificador fornecido, no depósito. Se o descalcificador não tiver sido fornecido com a máquina ou nas operações de descalcificação seguintes, é possível adquiri-lo junto de um Centro de Assistência Técnica; neste caso, para efectuar a descalcificação devem-se seguir com atenção as instruções que se encontram no rótulo do frasco. Em alternativa, dissolver 2 colheres de acido cítrico (aproximadamente 30 gramas), que se pode encontrar à venda nas farmácias ou drogarías, em meio litro de água e deitar a solução obtida no reservatório de água.
2. Colocar a solução obtida no reservatório de água
3. Acender a máquina e aguardar que a luz piloto OK  fique acesa sem piscar.
4. Premir o botão 2 CHÁVENAS  e deixar sair a solução. Repetir esta última operação ao menos por 5 volte.
5. Desligar imediatamente a máquina e deixar a solução agir ao menos por 15 minutos.
6. Acender a máquina e repetir a operação 5.
7. Abrir a torneira e fazer sair toda a solução do reservatório.
8. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa e introduzi-lo em sua sede.
9. Premir o botão 2 CHÁVENAS  ao menos por 5 vezes e abrir a torneira até esvaziar todo o reservatório.
10. Por fim, para desactivar o alarme calcário, premir o botão aceso/apagado durante pelo menos 5 segundos para apagar a máquina. Quando se acender novamente, o alarme calcário estará desactivado.

As reparações da máquina de café derivadas de problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se não tiver sido executada regularmente a descalcificação acima descrita.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÕES
Não sai o café expresso	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de água no reservatório • Os furos do bico do porta-filtro estão obstruídos • O dispositivo batedor de creme está sujo • O duche da caldeira expresso está obstruído. • O reservatório está mal introduzido ou a válvula sobre o fundo não está aberta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encher o reservatório de água • Limpar os furos dos bicos • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza e manutenção" • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	<ul style="list-style-type: none"> • O porta-filtro está mal introduzido • A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade • Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos 	<ul style="list-style-type: none"> • Encaixar o porta-filtro correctamente e rodá-lo até ao fundo. • Substituir a junta da caldeira expresso num Centro de Assistência. • Limpar os furos dos bicos.
O café expresso está frio.	<ul style="list-style-type: none"> • As chávenas não foram aquecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecer as chávenas.
Ruído elevado da bomba	<ul style="list-style-type: none"> • O reservatório da água está vazio • O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encher o reservatório • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo.
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico)	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído está pouco calcado • A quantidade de café moído é pouca • A moagem do café está grossa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcar melhor o café moído • Aumentar a quantidade de café. • Utilizar somente café moído para máquina de café expresso
O creme do café está escuro (o café desce lentamente pelo bico)	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído foi muito calcado • A quantidade de café moído é muita • O duche da caldeira expresso está obstruído • A moagem do café é muito fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcar menos o café • Diminuir a quantidade de café moído. • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor amargo	<ul style="list-style-type: none"> • O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • O leite não está bastante frio • O emulsionador está sujo 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar sempre leite à temperatura do frigorífico • Limpar bem os furos do emulsionador na figura 23.
Sai água através do tubo de emissão quando se acende a máquina.	<ul style="list-style-type: none"> • O manípulo do vapor está aberto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fechar bem o manípulo do vapor antes de acender a máquina.



Garantia

A DLB solicita a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, de peças ou dos conjuntos que apresentam defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor a sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob a pena de perda de sua garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizados quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto o uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com garantia no exercício dos seus direitos.

DLB INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
DDG 0800-151516
sad@delonghi.com.br
www.delonghi.com.br

