

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	126
Simbologia utilizada nestas instruções ..	126
Letras entre parêntesis	126
Problemas e reparações	126
SEGURANÇA	126
Advertências fundamentais para a segurança.....	126
Utilização adequada ao fim a que se destina	127
Instruções de utilização	127
DESCRIÇÃO DO APARELHO	127
Descrição do aparelho	127
Descrição do recipiente de leite	127
Descrição do painel de controlo	127
Descrição do painel de controlo	128
OPERAÇÕES PRELIMINARES	128
Controlo do transporte	128
Instalação do aparelho	128
Ligação do aparelho.....	128
Primeira utilização do aparelho	129
LIGAR O APARELHO	129
DESLIGAR O APARELHO	129
MODIFICAR AS DEFINIÇÕES DO MENU	130
Definição do relógio	130
Definição do idioma	130
Definição da hora de acendimento automático	130
Efectuar a descalcificação	130
Definição da temperatura	130
Desligar automaticamente	130
Definir a dureza da água	131
Reposição das definições de origem (reset)	131
Instalação do filtro	131
Substituição do filtro (“Filtro da água a zero”)	131
Remoção do filtro	131
Função de estatística.....	131
PREPARAÇÃO DO CAFÉ	132
Seleccção do sabor do café	132
Seleccção da quantidade de café na chávena	132

Personalização da quantidade do café pessoal	132
Regulação do moinho de café	132
Preparação do café utilizando café em grão	13
Preparação do café utilizando café pré- moído.....	133

PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

COM LEITE	134
Encher e encaixar o recipiente de leite ..	134
Limpeza do recipiente do leite depois da utilização	134
Programar a quantidade de café e de leite na chávena para o cappuccino ou leite pingado	134
Preparação de cappuccino	134
Preparação de leite com espuma	134
Preparação de galão	135
Preparação de leite quente	135

PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Preparação	135
Modificar a quantidade	135

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Esvaziar a pingadeira	136
Limpeza da máquina	136
Limpeza do reservatório de água	136
Limpeza da pingadeira	136
Limpeza da caixa de borras de café	136
Limpeza dos orifícios	136
Limpeza do funil de introdução do café ..	136
Limpeza do interior da máquina	136
Limpeza do infusor	137
Limpeza do recipiente de leite	137

DESCALCIFICAÇÃO

PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA

Medição do grau de dureza da água	138
Programação do grau de dureza da água	139

MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

DADOS TÉCNICOS

ELIMINAÇÃO

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina de café e cappuccino automática "ESAM 5500".

Esperamos que se divirta com o seu novo aparelho.

Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização.

Deste modo, evitará perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

Simbologia utilizada nestas instruções

As advertências importantes contêm este símbolo. É absolutamente necessário cumprir estas advertências. Erros de incumprimento das indicações aqui apresentadas podem provocar choques eléctricos, ferimentos graves, queimaduras, incêndios ou danos no aparelho.



Perigo!

O incumprimento desta advertência pode ser ou será a causa de ferimentos provocados por choque eléctrico potencialmente mortais.



Atenção!

O incumprimento desta advertência pode ser ou será a causa de ferimentos ou de danos no aparelho.



Perigo de queimaduras!

O incumprimento desta advertência pode ser ou será a causa de queimaduras ou escaldamentos.



Nota:

Este símbolo realça conselhos e informações importantes para o utilizador.

Letras entre parêntesis

As letras entre parêntesis correspondem à legenda indicada na Descrição do aparelho (pág. 3).

Problemas e reparações

Se se verificarem problemas, procurar, antes de mais, resolvê-los, seguindo as advertências apresentadas nos parágrafos "Mensagens visualizadas no visor", na pág. 140 e "Resolução de problemas", na pág. 142.

Se estas se revelarem ineficazes ou se necessitar

de mais informações, consulte o serviço de assistência ao cliente, telefonando para o número indicado no anexo "serviço de assistência a clientes". Se o seu país não estiver indicado no anexo, telefone para o número indicado na garantia.

Para eventuais reparações, contacte exclusivamente a Assistência Técnica. Os endereços são indicados no certificado de garantia fornecido com a máquina.

SEGURANÇA

Advertências fundamentais para a segurança



Perigo! Uma vez que o aparelho funciona com corrente eléctrica, não pode ser excluída a hipótese de choques eléctricos.

Portanto, devem ser cumpridas as seguintes advertências de segurança

- Não toque no aparelho com as mãos molhadas.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se sempre de que o acesso à tomada eléctrica está desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de ocorrência de choques.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, actue directamente na ficha. Nunca puxe pelo cabo, pois poderia danificar-se.
- Para desligar completamente o aparelho, é necessário retirar a ficha da tomada.
- Em caso de avaria no aparelho, não tente repará-lo. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e consulte a Assistência Técnica.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação, efectuar a sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica, de forma a prevenir qualquer risco.



Perigo! Manter os materiais de embalagem (sacos de plástico, esferovite) fora do alcance das crianças.



Perigo! Não permita a utilização do aparelho por pessoas (também crianças) com capacidades psíquicas, físicas ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes, quando não estejam a ser atentamente vigiadas e

orientadas por alguém responsável pelo seu bem-estar. Vigie as crianças para garantir que não brincom com o aparelho.



Atenção: Risco de escaldamento! Este aparelho produz água quente, podendo formar-se vapor de água durante o funcionamento. Tenha o cuidado de não entrar em contacto com gotículas de água ou vapor quente. Quando o aparelho estiver em funcionamento, não toque na superfície de aquecimento de chávenas (A6) pois estará quente.

Utilização adequada ao fim a que se destina

Este aparelho foi concebido para a preparação de café e aquecimento de bebidas. Qualquer outra utilização é considerada inadequada. Este aparelho não está preparado para utilização comercial. O fabricante não é responsável por danos que derivem da utilização imprópria do aparelho.

Instruções de utilização

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- Conservar estas instruções com cuidado. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve também ser acompanhado das respectivas instruções de utilização.
- O desrespeito destas instruções pode dar origem a ferimentos e danos no aparelho. O fabricante não é responsável por danos que derivem do desrespeito destas instruções de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Descrição do aparelho

(Pág. 3 - **A**)

- A1. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A2. Tampa do recipiente de café em grão
- A3. Recipiente de café em grão
- A4. Funil para introdução de café pré-moído
- A5. Compartimento para a colher doseadora
- A6. Superfície de aquecimento de chávenas
- A7. Reservatório de água
- A8. Infusor
- A9. Caixa para borras de café
- A10. Tabuleiro das chávenas
- A11. Pingadeira
- A12. Porta de serviço
- A13. Gaveta móvel
- A14. Ejector de café (regulável em altura)
- A15. Bico de saída de água quente e vapor

PT

Descrição do recipiente de leite

(Pág. 3 - **B**)

- B1. Cursor do emulsionador de leite
- B2. Pega do recipiente de leite
- B3. Tecla CLEAN
- B4. Tubo de extracção de leite
- B5. Tubo de ejeção de leite com espuma
- B6. Dispositivo emulsionador de leite
- B7. Ejector de água quente
- B8. Colher doseadora

Descrição do painel de controlo

(Pág. 3 - **C**)

Algumas teclas do painel têm uma dupla função: esta é assinalada entre parêntesis, no interior da descrição.

- C1. Visor: orienta o utilizador durante o uso do aparelho.
- C2. Tecla : para preparar 1 chávena de café com as definições visualizadas
- C3. Tecla para preparar 2 chávenas de café com as definições visualizadas.
- C4. Tecla para extrair água quente para a preparação de bebidas.
(Quando se acede ao MENU: a tecla "OK" é premida para confirmar a opção seleccionada).
- C5. Luzes indicadoras: assinalam as definições em utilização, mensagens de alarme ou algum procedimento de

- manutenção necessário.
- C6. Tecla CAPPUCCINO para preparar o cappuccino ou o leite com espuma.
- C7. Manipulo de selecção: rodar para a direita até que a luz piloto relativa à quantidade de café se acenda

 café personalizado (pessoal)

 café expresso

 café normal

 café cheio

 café extra-cheio

(Quando se acede ao MENU: rodar para seleccionar).

- C8. Tecla de selecção de aroma  : premir até que a luz piloto relativa ao tipo de café que se deseja preparar se acenda.

 café pré-moído

 sabor extra-suave

 sabor suave

 sabor normal

 sabor forte

 sabor extra-forte

- C9. Tecla  de enxaguamento: executa um breve enxaguamento para aquecer o equipamento de infusão.

(Quando se acede ao MENU: a tecla "ESC" é premida para sair da função seleccionada e regressar ao menu principal).

- C10. Tecla P para aceder ao menu:

- C11. Tecla  : para ligar ou desligar a máquina

Significado das luzes piloto

 Assinala a necessidade de descalcificar o aparelho.

 A caixa de borras está cheia: é necessário esvaziá-la.

 O reservatório de água está vazio: é necessário encher com água fresca.

 A função de acendimento automático está activada.

 O filtro de água está saturado: proceder à sua substituição.

 O visor apresenta um alarme.

 Indica a tecla a premir para confirmar a selecção dentro do menu.

 Indica a tecla a premir para sair do menu ou da função seleccionada.

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Controlo do transporte

Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se de que o aparelho não está danificado e que contém todos os acessórios.

Não utilize o aparelho se forem evidentes danos. Contacte a Assistência Técnica.

Instalação do aparelho



Atenção

Quando se instala o aparelho, devem ser cumpridas as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Certifique-se de que permanece um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies laterais e a parte posterior do aparelho e de pelo menos 15 cm sobre o aparelho. Caso contrário, o calor pode concentrar-se e danificar a máquina.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo. Não colocar o aparelho próximo de torneiras de água ou lava-loiças.
- O aparelho pode danificar-se se a água que entrar para o interior congelar. Não instalar o aparelho num ambiente onde a temperatura pode descer abaixo do ponto de congelação.
- Colocar o cabo de alimentação de modo a que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, placas eléctricas).

Ligação do aparelho



Atenção! Certifique-se de que a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na chapa de características colocada na parte de baixo do aparelho.

Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada convenientemente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente ligada à terra. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, faça substituir a tomada por outra compatível por um profissional qualificado.

Primeira utilização do aparelho



Nota!

- A máquina foi controlada na fábrica utilizando café, pelo que é absolutamente normal encontrar alguns vestígios de café no moinho. Garantimos, no entanto, que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Programação do grau de dureza da água" (pág. 138).
- Alguns modelos dispõem de filtro depurador que reduz o depósito de calcário na máquina. Para a instalação, consultar o parágrafo "Instalação do filtro" (pág. 131).

1. Ligar o aparelho à rede eléctrica.

É necessário seleccionar o idioma desejado (os idiomas alternam a cada 2 dois segundos):

2. quando surgir português, premir a tecla **OK**  durante 3 segundos (fig. 1). Uma vez memorizado o idioma, no visor surge a mensagem: "Português instalado".

Em seguida, prosseguir de acordo com as instruções indicadas no próprio aparelho:

3. "ENCHER RECIPIENTE!": retirar o reservatório de água, enchê-lo até à linha MAX com água fresca e voltar a introduzir o próprio reservatório (fig. 2).
4. "INSERIR EJECTOR ÁGUA E PREMIR OK": Verificar se o ejector de água quente está colocado debaixo do bico e colocar um recipiente sob este (fig. 3).
Prima a tecla **OK**  (fig. 1). No visor, surge a mensagem: "Por favor, aguarde...", enquanto o aparelho inicia a ejeção de água quente.

A máquina termina os procedimentos relativos à primeira utilização por isso, surge a mensagem "A desligar. Por favor, aguarde..." e o aparelho será desligado.

Agora, a máquina de café está pronta para uma utilização normal.



Nota! Aquando da primeira utilização, é necessário tirar 4-5 cafés e 4-5 cappuccini para que a máquina comece a ter um resultado satisfatório.

LIGAR O APARELHO

De cada vez que o aparelho é acendido, é efectuada um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento automático que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto a ser utilizado após a execução deste ciclo.



Perigo de queimaduras! Durante o enxaguamento, os orifícios do ejector de café libertam um pouco de água quente.

Tenha o cuidado de não entrar em contacto com gotículas de água.

- Para acender o aparelho, prima a tecla  (fig. 4): no visor, surge a mensagem "Em aquecimento... Por favor, aguarde".

Uma vez concluído o aquecimento, o aparelho apresenta outra mensagem: "ENXAGUAMENTO". Neste modo, além de aquecer a cadeira, o aparelho começa a fazer circular água nas condutas internas para que também estas aqueçam.

O aparelho atinge a temperatura correcta quando, no visor, surge a mensagem: "PRONTA Sabor normal".

DESLIGAR O APARELHO

Sempre que desligar o aparelho, é executado um enxaguamento automático, que não pode ser interrompido.



Perigo de queimaduras! Durante o enxaguamento, os orifícios do ejector de café libertam um pouco de água quente.

Tenha o cuidado de não entrar em contacto com gotículas de água.

Para desligar o aparelho, prima a tecla  (fig. 4). O aparelho executa o enxaguamento e, depois, desliga.

MODIFICAR AS DEFINIÇÕES DO MENU

Definição do relógio

1. Premir a tecla P para entrar no menu;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Modificar hora”;
3. Premir a tecla **OK** > ;
4. Rodar o manípulo de selecção para modificar a hora;
5. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);
6. Rodar o manípulo de selecção para modificar os minutos;
7. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);
8. Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu.

Definição do idioma

1. Premir a tecla P para entrar no menu;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Definir hora”;
3. Premir a tecla **OK** > ;
4. Roda o manípulo de selecção até que o idioma desejado seja visualizado no visor;
5. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação)
6. Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu.

Definição da hora de acendimento automático

É possível definir a hora de acendimento automático de modo a que o aparelho esteja pronto a usar a uma determinada hora (por exemplo, de manhã) e poder fazer café imediatamente.

1. Premir a tecla P para entrar no menu;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Acendimento automático”;
3. Premir a tecla **OK** > ;
4. Rodar o manípulo de selecção para modificar a hora;
5. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);
6. Rodar o manípulo de selecção para modificar os minutos;
7. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);

8. Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu.

Uma vez confirmado a hora, a luz piloto vermelha AUTO no visor acende-se para indicar que a função está activada.

Para desactivar a função, no menu, seleccionar a opção acendimento automático e sair premindo a tecla  <ESC; o ícone AUTO no visor irá desligar.



Nota! Para que esta função esteja activada, é necessário que a hora esteja definida.

Efectuar a descalcificação

1. Premir a tecla P para entrar no menu;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Descalcificação”;
3. Premir a tecla **OK** > ;
4. Neste momento, o visor apresentará a mensagem: “Confirmar?”;
5. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);
6. Executar a descalcificação de acordo com as indicações descritas no parágrafo “Descalcificação” (pág. 138).

Definição da temperatura

1. Premir a tecla P para entrar no menu;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Definir temperatura”;
3. Premir a tecla **OK** > ;
4. Rodar o manípulo de selecção até que a temperatura desejada (baixa, média e alta) seja visualizada no visor;
5. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);
6. Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu.

Desligar automaticamente

1. Premir a tecla P para entrar no menu;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Desligar automaticamente”;
3. Premir a tecla **OK** > ;
4. Rodar o manípulo de selecção até que surja o número de horas de funcionamento desejadas (1, 2 ou 3 horas);
5. Premir a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);

- Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu.

Definir a dureza da água

- Premir a tecla P para entrar no menu;
- Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem: “Grau de dureza da água”;
- Premir a tecla  > ,
- Rodar o manípulo de selecção até que o nível de dureza da água indicado pela tira reactiva seja apresentado no visor (consultar o parágrafo “Programação do grau de dureza da água”);
- Premir a tecla  > para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);
- Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu.

Reposição das definições de origem (reset)

Com esta função, tudo o menu recupera os valores de origem (excepto o idioma, que permanece o utilizado no momento).

- Premir a tecla P para entrar no menu;
- Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem: “Valores de origem”;
- Premir a tecla  > ,
- O visor apresentará a mensagem: “Confirmar?”;
- Premir a tecla  > para confirmar e sair (ou a tecla  <ESC para anular a operação)

Instalação do filtro

Alguns modelos dispõem de um filtro depurador (se o seu modelo não dispuser, também pode adquiri-lo separadamente, através de centros de assistência autorizados).

Para o instalar, proceder do seguinte modo:

- Inserir completamente o filtro no reservatório de água (ver figura ao lado).



Quando o filtro é instalado, é necessário indicar a sua presença ao aparelho.

- Premir a tecla P para entrar no menu;
- Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Instalar Filtro
- Premir a tecla  > ,
- O visor apresentará a mensagem: “Confirmar?”;

- Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu.

Substituição do filtro (“Filtro de água a zero”)

Quando se acende a luz piloto  vermelha, é necessário efectuar a substituição do filtro:

- Extrair o filtro cheio e substituí-lo por um novo;
- Premir a tecla P para entrar no menu;
- Rodar o manípulo de selecção até que apareça escrito no visor: “Filtro de água a zero”;
- Premir a tecla  > ;
- O visor apresenta a mensagem: “Confirma?”;
- Premir a tecla  > para confirmar (ou a tecla  <ESC para anular a operação);
- Em seguida, premir a tecla  <ESC para sair do menu;

Remoção do filtro

Se desejar utilizar o aparelho sem o filtro, tem de o retirar e indicar a sua remoção. Proceder do seguinte modo:

- Premir a tecla P para entrar no menu;
- Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Instalar Filtro
- Premir a tecla  > ,
- O visor apresentará a mensagem: “Confirmar?”;
- Premir a tecla  <ESC ,
- Depois de o asterisco desaparecer do canto superior esquerdo do visor, premir  <ESC para sair do menu.



Atenção! Se esta operação não for efectuada, a máquina pode entupir devido ao calcário.

Função de estatística

- Premir a tecla P para entrar no menu;
- Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem: “Estatística”;
- Premir a tecla  > ,
- Rodando o manípulo de selecção, é possível verificar:
 - quantos cafés foram tirados;
 - quantos cappuccini foram tirados;
 - quantas descalcificações foram efectuadas;
 - quantos litros de água foram completamente distribuídos;

- quantas vezes o filtro de água foi substituído.
- 5. Em seguida, premir a tecla  <ESC duas vezes para sair do menu.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

Seleção do sabor do café

A máquina está predefinida de origem para extrair café com sabor normal.

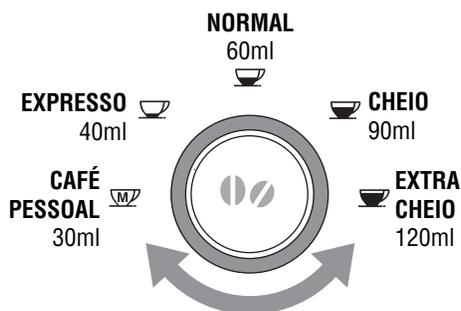
É possível escolher um destes sabores:

-  Sabor extra-suave
-  Sabor suave
-  Sabor normal
-  Sabor forte
-  Sabor extra-forte

Para alterar o sabor, prima repetidamente a tecla  (fig. 5) até que o sabor desejado surja no visor.

Seleção da quantidade de café na chávena

Para seleccionar a quantidade de café, rodar o manípulo de selecção até que se acenda a luz piloto relativa à quantidade de café desejado:



Personalização da quantidade de CAFÉ PESSOAL

A máquina está predefinida de origem para distribuir 30 ml.

1. Colocar uma chávena debaixo dos orifícios do ejector de café (fig. 9).
2. Rodar o manípulo de selecção (C7) até que a luz piloto acenda .
3. Premir durante pelo menos 8 segundos a tecla para tirar 1 chávena  (fig. 6). No visor, surge a mensagem: "1 CAFÉ PESSOAL Programa Quantidade" e a máquina começa a

distribuir café. Em seguida, soltar a tecla.

4. Quando o café tiver atingido o nível desejado, voltar a premir a tecla 1 chávena .

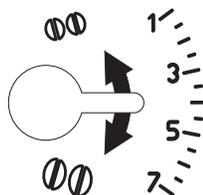
Neste momento, a quantidade está programada de acordo com a nova definição.

Regulação do moinho de café

O moinho de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois está predefinido de origem para permitir uma extracção de café correcta.

Se, porém, depois de tirar os primeiros cafés, a extracção estiver demasiado rápida ou lenta (às gotas), será necessário corrigi-la com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 7).

Para obter uma extracção do café mais lenta e melhorar o aspecto do creme, rode o manípulo um nível em direcção ao número 1 (=moagem mais fina).



Para obter uma extracção do café mais rápida (não às gotas), rode o manípulo um nível em direcção ao número 7 (= moagem mais grossa).

O efeito desta correcção só se nota depois de se tirarem pelo menos 2 cafés de seguida.

 **Nota!** O manípulo de regulação só deve ser rodado com o moinho de café em funcionamento.

Preparação do café utilizando café em grão

 **Atenção!** Não utilizar grãos de café caramelizados ou adoçados, pois podem colocar no moinho de café e avariá-lo.

1. Introduzir o café em grão no recipiente adequado (A3) (fig. 8).
2. Colocar os orifícios do ejetor de café por baixo:
 - 1 chávena, se desejar 1 café (fig. 9).
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Baixar o ejetor de modo a aproximá-lo o mais possível das chávenas, por forma a obter um creme melhor (fig. 10).
4. Premir a tecla de extracção desejada (1 chávena ☐ ou 2 chávenas ☐☐) (fig. 6 e 11).
5. A preparação começa e, no visor, surge a barra de estado, que vai sendo preenchida com o decorrer da preparação (fig. 12).

Uma vez concluída a preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

Nota!

- A extracção pode ser interrompida a qualquer momento, enquanto a máquina estiver a fazer o café, bastando para tal premir uma das teclas de extracção de café (☐ ou ☐☐).
- Se, uma vez terminada a extracção, desejar aumentar a quantidade de café que está na chávena, mantenha premida uma das teclas de extracção de café (☐ ou ☐☐) até obter a quantidade desejada (esta operação deve ser efectuada no espaço de 3 segundos após o fim da extracção).
- Se o café sair às gotas ou demasiado rapidamente, com pouco creme ou demasiado frio, ler os conselhos indicados no “Resolução de problemas” (pág. 142).

Preparação do café utilizando café pré-moído

 **Nota!** Se se utilizar café pré-moído, é possível prepara apenas uma chávena de café de cada vez.

1. Premir repetidamente a tecla  (fig. 13) até que visualizar no visor “PRONTA Pré-moído”.

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que este se espalhe pelo interior da máquina, sujando-a. Se isso acontecesse, a máquina poderia ser danificada.
 - Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.
2. Introduzir uma colher doseadora rasa de café pré-moído (fig. 14).
 3. Colocar uma chávena debaixo dos orifícios do ejetor de café.
 4. Prima a tecla de extracção de uma chávena ☐ (fig. 6).



PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

Encher e encaixar o recipiente de leite

1. Rodar a tampa do recipiente de leite para a direita até ultrapassar uma resistência claramente perceptível e, em seguida, retirar a tampa.
2. Encher o recipiente de leite com uma quantidade de leite suficiente, não ultrapassando o nível MAX gravado na pega (fig. 15).

 **Nota!** Utilize de preferência leite magro ou meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C).

3. Certifique-se de que o tubo de extracção de leite (B4) está bem inserido no lugar previsto na parte inferior da tampa do recipiente do leite (fig. 16).
4. Coloque novamente a tampa do recipiente do leite e rode-a totalmente para a esquerda.
5. Retire o ejetor de água quente do bico (fig. 17).
6. Encaixar, pressionando completamente o recipiente na direcção do bico (fig. 18).
7. Colocar uma chávena suficientemente grande sob os orifícios do ejetor de café (A14) e sob o tubo de ejeção de leite com espuma (fig.19).

Se necessário, deslocar o tubo de ejeção de leite

com espuma ligeiramente para fora (B5 - fig.19).

Limpeza do recipiente do leite depois da utilização

Limpar os tubos internos do recipiente de leite sempre que este for utilizado, para evitar que se possam depositar resíduos de leite ou que fique obstruído.



Atenção! Perigo de queimaduras Durante a limpeza dos tubos internos do recipiente de leite, sai um pouco de água quente do tubo de ejeção de leite com espuma (B5). Tenha o cuidado de não entrar em contacto com gotículas de água.

- 1 Colocar uma chávena ou um outro recipiente sob o tubo de ejeção de leite com espuma (B5 - fig. 19).
2. Prima a tecla "CLEAN" (B3 - fig. 20) e mantenha-a premida durante pelo menos 8 segundos. No visor, surge a mensagem: "Limpeza em curso".
3. Retirar o recipiente de leite e limpar o bico com uma esponja (fig. 21).

Programar a quantidade de café e de leite na chávena para o cappuccino ou leite pingado

A máquina está predefinida de origem para extrair 70 ml de leite com espuma e 80 ml de café. Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

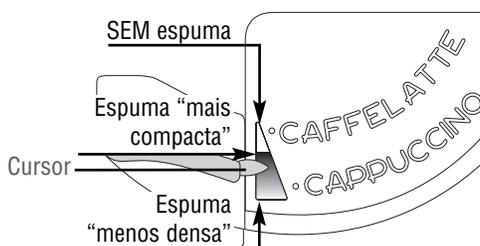
1. Colocar uma chávena sob os orifícios do ejetor de café e sob o tubo de ejeção de leite com espuma (fig. 19).
2. Premir a tecla CAPPUCCINO durante pelo menos 8 segundos (fig. 22). No visor, surge a mensagem: "Leite para Cappuccino Programa Quantidade".
3. Soltar a tecla. A máquina começará a distribuir o leite.
4. Quando tiver chegado à quantidade de leite na chávena desejada, premir novamente a tecla CAPPUCCINO.
5. Ao fim de alguns segundos, a máquina começa a deitar o café na a chávena e apresenta a mensagem: "Café para Cappuccino Programa QUANTIDADE".
6. Quando o café na chávena atingir a quantidade desejada, premir a tecla CAPPUCCINO outra

vez. A ejeção de café é interrompida e, no visor, surge a mensagem "PRONTA".

Neste momento, a máquina está reprogramada segundo as novas quantidades.

Preparação de cappuccino

1. Encher o contentor com leite (B) e encaixá-lo do modo descrito no parágrafo "Encher e encaixar o recipiente de leite".
2. Colocar o cursor de emulsão de leite (B1) entre as palavras CAPPUCCINO e CAFFELATTE (GALÃO) gravadas na tampa do recipiente de leite. Se, pelo contrário, for rodado para a palavra CAPPUCCINO, obtém-se uma espuma menos densa.



3. Prima a tecla cappuccino (fig. 22). No visor, surge a mensagem: "Cappuccino". (Depois de alguns segundos, o leite com espuma sai do tubo ejetor de leite e enche a chávena colocada por baixo. A saída de leite é automaticamente interrompida, começando depois a sair café).



Nota! Se desejar interromper a preparação, premir a tecla CAPPUCCINO duas vezes: a primeira interrompe a distribuição de leite com espuma e a segunda, a distribuição de café.

Preparação de leite com espuma

1. Encher o contentor com leite (B) e encaixá-lo do modo descrito no parágrafo "Encher e encaixar o recipiente de leite".
2. Regular o cursor emulsificador de leite (B1) de acordo com a quantidade de espuma desejada.
3. Premir duas vezes a tecla "CAPPUCCINO" (fig. 22). No visor, surge a mensagem: "Leite com espuma".



Nota! Se desejar interromper a preparação de leite com espuma, premir uma vez a tecla CAPPUCCINO.

Preparação de galão

1. Encher o contentor com leite (B) e encaixá-lo do modo descrito no parágrafo “Encher e encaixar o recipiente de leite”.
2. Regular o cursor de emulsão de leite (B1) posicionado sobre CAFFELATTE (GALÃO).
3. Premir a tecla “CAPPUCCINO” (fig.22). No visor, surge a mensagem: “Cappuccino”.



Nota! Se desejar interromper a preparação do galão, premir a tecla CAPPUCCINO duas vezes.

Preparação de leite quente

1. Encher o contentor com leite (B) e encaixá-lo do modo descrito no parágrafo “Encher e encaixar o recipiente de leite”.
2. Regular o cursor de emulsão de leite (B1) posicionado sobre CAFFELATTE (GALÃO)
3. Premir duas vezes a tecla “CAPPUCCINO” (fig. 22). No visor, surge a mensagem: “Leite com espuma”.



Nota! Se desejar interromper a preparação de leite quente, premir uma vez a tecla CAPPUCCINO.

PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Preparação



Atenção! Perigo de queimaduras. Não deixar a máquina sem vigilância quando distribuir água quente. Interromper a distribuição de água quente, do modo descrito abaixo, quando a chávena está cheia. O tubo de ejeção de água quente aquece durante a ejeção, por isso, só deve pegar no ejector pela pega.

1. Certifique-se de que o ejector de água quente (B7) está encaixado correctamente (fig. 3).
2. Colocar um recipiente sobre o ejector (o mais próximo possível de forma a evitar pingas).
3. Premir a tecla (fig. 1 No visor, surge a mensagem: “Água quente...”: sai água pelo ejector.



Nota! Para interromper a distribuição de água, premir a tecla .



Atenção: Não distribuir água quente durante mais de 2 minutos seguidos.

Modificar a quantidade

A máquina está predefinida de origem para distribuir 250 ml. Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

1. Coloque um recipiente debaixo do ejector.
2. Prima e mantenha premido a tecla durante 8 segundos. No visor, surge a mensagem: “Água quente Programa QUANTIDADE

- Quando a água quente atingir o nível desejado na chávena, prima novamente a tecla .

Neste momento, a máquina está reprogramada segundo a nova quantidade.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Perigo de choque eléctrico! Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, a máquina deve ser desligada e desconectada da corrente eléctrica.

Nunca mergulhe a máquina na água.



Atenção! Perigo de queimaduras. Deixar a máquina arrefecer antes de a limpar.



Atenção!

- Não use solventes, detergentes abrasivos ou álcool para a limpeza da máquina.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Não utilizar objectos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

Esvaziar a pingadeira



Atenção! Se a pingadeira (A11) não for esvaziada periodicamente, a água pode extravasar o bordo e entrar para a máquina ou para as suas partes laterais. Isso pode danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante.

A pingadeira dispõe de um indicador de nível da água composto por uma bóia de nível vermelha, que sobe em sintonia com a subida do nível da água contida na pingadeira.

Esvaziar a pingadeira antes de o indicador vermelho ultrapassar as bordas do tabuleiro (fig. 23).

Para retirar a pingadeira:

1. Abra a porta de serviço (fig. 24);
2. Retirar a pingadeira e a caixa de borras de café (fig. 25);
3. Esvaziar a pingadeira e a caixa de borras de café (A9);
4. Reintroduzir a pingadeira juntamente com a caixa de borras de café (A9);
5. Fechar a porta de serviço.

Limpeza da máquina

As peças indicadas em seguida devem ser limpas periodicamente:

- reservatório de água (A7);
- pingadeira (A11);
- caixa de borras de café (A9);
- orifícios do ejetor de café (A14) e de água quente (A15);
- funil para introdução de café pré-moído (A4);
- interior da máquina, acessível depois de aberta a porta de serviço (A12),
- infusor (A8),
- recipiente de leite (B)

Limpeza do reservatório de água

1. Limpar o reservatório de água (A7) periodicamente (cerca de uma vez por mês) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Enxaguar cuidadosamente o reservatório de água depois de limpar para remover todos os resíduos de detergente.

Limpeza da pingadeira

- Limpar a pingadeira (A11) sempre que for esvaziada, utilizando um pano húmido e um pouco de detergente delicado.

Limpeza da caixa de borras de café

1. Limpar a caixa de borras de café (A9) sempre que for esvaziada, utilizando um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Tentar retirar as incrustações de café mais resistentes utilizando um palito. Se esta operação não for suficiente, amolecer as incrustações deixando o recipiente dentro de água durante alguns minutos.

Limpeza dos orifícios

1. Limpar o bico (A15), se possível depois de cada utilização, utilizando uma esponja ou um pano (fig. 21).
2. Verificar periodicamente (cerca de uma vez por mês) se os orifícios do ejetor de café (A14) não estão obstruídos. Se necessário, retirar os depósitos de café com um palito (fig. 26), uma esponja ou uma escova de cozinha com filamentos duros.

Limpeza do funil de introdução do café

- Verificar periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para introdução de café pré-moído não está obstruído. Se necessário, retirar os depósitos de café utilizando uma faca de cozinha.

Limpeza do interior da máquina

1. 1. Verificar periodicamente (cerca de uma vez por semana) se o interior da máquina está sujo. Se necessário, retirar os depósitos de café com um palito, uma esponja ou uma escova de cozinha com filamentos duros.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador (fig. 27).

Limpeza do infusor

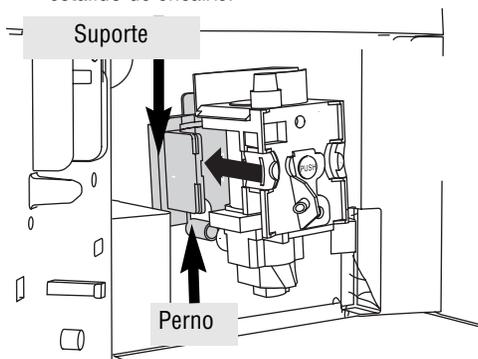
O infusor deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.

! **Atenção!** O infusor (A8) só pode ser removido quando a máquina está ligada. Não tentar retirar o infusor à força porque a máquina pode danificar-se.

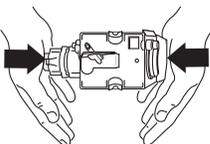
1. Desligar a máquina.
2. Abrir a porta de serviço (fig. 24).
3. Retirar a pingadeira e a caixa de borras de café e a caixa de borras (fig. 25).
4. Premir as duas teclas de encaixe vermelhas em direcção ao interior e, ao mesmo tempo, retirar o infusor (fig. 28).

! **Atenção!** Limpar o infusor (A8) sem utilizar detergentes porque o interior do pistão é tratado com um lubrificante que pode ser transportado pelo detergente, fazendo com que o infusor cole e fique inutilizado.

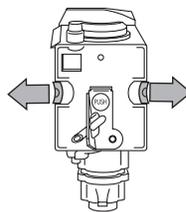
5. Mergulhar o infusor em água durante cerca de 15 minutos e depois enxaguar.
6. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor (A8), inserindo-o no suporte e no perno inferior; de seguida, carregue bem no local assinalado pela palavra PUSH até ouvir o estalido de encaixe.



i **Nota!** Se o infusor for difícil de inserir, dê-lhe a dimensão correcta premindo-o com força (antes da inserção), na parte inferior e superior em simultâneo, conforme indicado na figura.



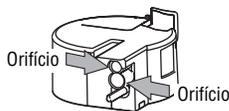
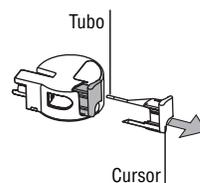
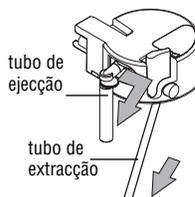
7. Uma vez inserido, certifique-se de que as teclas vermelhas saltaram para fora.
8. Volte a introduzir a pingadeira (A11) e a caixa de borras (A9).
9. Fechar a porta de serviço (A12).



Limpeza do recipiente de leite

! **Atenção!** Limpar sempre os tubos interiores do recipiente de leite (B) depois de ter preparado o leite. Se o recipiente ainda contiver leite, não o deixar durante muito tempo fora do frigorífico. Limpar o recipiente depois de cada preparação, como descrito no parágrafo “Limpeza do recipiente de leite depois da utilização”.

1. Retire a tampa do recipiente do leite, rodando-a para a direita e extraíndo.
2. Retirar o tubo de ejeção e de extracção.
3. Retirar o cursor, puxando para o exterior.
4. Lave cuidadosamente todos os componentes com água quente e detergente delicado. Tenha especial cuidado para que no interior dos orifícios e no tubo situado na ponta do cursor não fiquem resíduos de leite.
5. Verifique também se o tubo de extracção e de ejeção não estão obstruídos por resíduos de leite.
6. Voltar a montar o cursor, o tubo de ejeção e o tubo de extracção de leite.
7. Voltar a colocar a tampa do recipiente de leite



DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando o visor acender a luz piloto vermelha  e intermitente e surgir (a piscar) a mensagem “DESCALCIFICAR!”.

 **Atenção!** O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário cumprir as advertências de segurança do produtor, indicadas no recipiente de descalcificação, bem como as advertências relativas à conduta a adoptar em caso de contacto com a pele e os olhos.

 **Nota:** A garantia não é válida se a descalcificação não for efectuada regularmente.

1. Ligar a máquina.
2. Entrar no menu premindo a tecla P.
3. Rodar o manípulo de selecção até visualizar a opção “Descalcificação”.
4. Seleccionar premindo a tecla OK > . No visor, surge a mensagem: “Descalcificação Confirmar?”; premir OK >  para activar a função.
5. Se no visor surgir a mensagem. “INSERIR EJECTOR DE ÁGUA!”, proceder à sua introdução (fig. 3).
6. No visor, surge a mensagem: “Inserir Descalcific. Confirma?”
7. Esvaziar reservatório de água (A7).
8. Deitar o descalcificante diluído em água no reservatório de água (respeitando as proporções indicadas no frasco de descalcificante); utilizar sempre o descalcificante aconselhado pela De'Longhi (consultar centros de assistência autorizados).
9. Coloque sob o ejector de água quente (B7) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 1,5 l (fig.3).

 **Atenção! Perigo de queimaduras** Do ejector de água quente é expelida água que contém ácidos. Tenha o cuidado de não entrar em contacto com gotículas de água.

10. Premir a tecla OK >  para confirmar a introdução da solução e proceder à descalcificação.
11. No visor, surge a mensagem: “Máquina em descalcificação”.

Depois de cerca de 30 minutos, surge no visor a mensagem “Enxaguamento ENCHER RESERVATÓRIO!”.

12. Extrair o reservatório de água e, depois, esvaziar, enxaguar com água corrente, voltar a encher com água fresca e voltar a colocá-lo.
13. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e reposicionando-o sobre o ejector de água quente.
14. Premir a tecla OK >  para confirmar o enxaguamento. A água quente sai do ejector e, no visor, surge a mensagem “Enxaguar...”.
15. Quando o reservatório de água fica completamente vazio, no visor, surge a mensagem “Enxaguamento completo... Confirma?”.
16. Premir a tecla OK > , encher o reservatório de água e a máquina fica pronta a ser utilizada.

PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA

A mensagem DECALCIFICAR é utilizada depois de um período de tempo pré-determinado, que dependem do grau de dureza da água.

A máquina vem predefinida de origem para o nível de 1 de dureza.

Caso se deseje, é possível programar a máquina de acordo com a dureza da água utilizada nas várias regiões, modificando assim a frequência de visualização da mensagem.

Medição do grau de dureza da água

1. Retirar da embalagem a tira reactiva “TOTAL HARDNESS TEST” fornecida.
2. Mergulhar completamente a tira num copo de água durante um segundo.
3. Retirar a tira da água e abaná-la suavemente. Ao fim de cerca de um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados de cor vermelha, que correspondem respectivamente a um nível de dureza da água.

Nível 1  

Nível 2  

Nível 3  

Nível 4  

Programação do grau de dureza da água

1. Premir a tecla P para entrar no menu.
2. Rodar o manípulo de selecção até seleccionar a opção "Grau de dureza da água".
3. Para confirmar a selecção, prima a tecla **OK** > .
4. Rodar o manípulo de selecção e definir para o nível indicado pela tira reactiva (ver fig. do parágrafo anterior).
5. Premir a tecla **OK** >  para confirmar a definição.
6. Premir a tecla  < **ESC** para sair do menu.

Neste momento, a máquina está reprogramada de acordo com a nova definição de dureza da água.

MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR

MENSAGEM VISUALIZAÇÃO	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO	<ul style="list-style-type: none"> O reservatório de água está vazio ou está mal inserido. 	<ul style="list-style-type: none"> Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo correctamente, fazendo pressão até ao fundo até sentir o encaixe.
MOAGEM DEMASIADO FINA, REGULAR O MOINHO Inserir ejector água e premir ok	<ul style="list-style-type: none"> A moagem é demasiado fina fazendo com que o café saia demasiado lentamente. A máquina não consegue fazer o café. 	<ul style="list-style-type: none"> Rode o manípulo de regulação da moagem um nível em direcção ao número 7. Introduza o ejector de água quente, prima a tecla  e deixe fluir a água através do ejector durante alguns segundos.
INSERIR EJECTOR ÁGUA	<ul style="list-style-type: none"> O ejector de água não está inserido ou está mal inserido. 	<ul style="list-style-type: none"> Insira o ejector de água.
ESVAZIAR CAIXA DE BORRAS!	<ul style="list-style-type: none"> A caixa de borras de café (A9) está cheia. 	<ul style="list-style-type: none"> Esvazie a caixa de borras, limpe-a e volte a introduzi-la. IMPORTANTE: Sempre que retirar a pingadeira, é OBRIGATÓRIO esvaziar a caixa de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efectuada pode acontecer que, quando tirar os cafés seguintes, a caixa de borras se encha mais do que o previsto e que a máquina fique obstruída.
INSERIR CAIXA DE BORRAS!	<ul style="list-style-type: none"> A caixa de borras não foi inserida após a limpeza. 	<ul style="list-style-type: none"> Abra a porta de serviço e introduza a caixa de borras.
INSERIR RECIPIENTE DE LEITE	<ul style="list-style-type: none"> O recipiente de leite não está inserido. 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o recipiente de leite.
INTRODUZIR CAFÉ MOÍDO!	<ul style="list-style-type: none"> Foi seleccionada a função "café pré-moído", mas não foi colocado café pré-moído no funil. 	<ul style="list-style-type: none"> Introduzir o café pré-moído no funil ou seleccionar a função "café em grão".

MENSAGEM VISUALIZAÇÃO	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
DESCALCIFICAR	<ul style="list-style-type: none"> É sinal de que a máquina está com incrustações de calcário. 	<ul style="list-style-type: none"> É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. DESCALCIFICAÇÃO
REDUZIR DOSE DE CAFÉ!	<ul style="list-style-type: none"> O funil para o café pré-moído está obstruído. Foi utilizado demasiado café em grão ou café pré-moído. 	<ul style="list-style-type: none"> Esvazie o funil com o auxílio de uma faca conforme descrito no par. "Limpeza do funil de introdução do café." Selecione um sabor mais suave ou reduza a quantidade de café pré-moído e, depois, tire um outro café.
ENCHER RECIPIENTE DE CAFÉ EM GRÃO!	<ul style="list-style-type: none"> O café em grão acabou. 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o recipiente de grãos de café.
INSERIR UNIDADE DE INFUSÃO	<ul style="list-style-type: none"> O infusor não foi inserido após a limpeza. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserir o infusor conforme descrito no parágrafo "Limpeza do infusor".
FECHAR A PORTA	<ul style="list-style-type: none"> A porta de serviço está aberta. 	<ul style="list-style-type: none"> feche a porta de serviço.
ALARME GENÉRICO	<ul style="list-style-type: none"> O interior da máquina está muito sujo. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no par. "limpeza e manutenção". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar a mensagem, contacte um centro de assistência.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em seguida, são indicados alguns problemas de mau funcionamento.

Se o problema não puder ser resolvido do modo descrito, contacte a Assistência Técnica.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O café não está quente.	<ul style="list-style-type: none">• As chávenas não foram previamente aquecidas.• O infusor arrefeceu porque já passaram 2/3 minutos desde que foi tirado o último café.	<ul style="list-style-type: none">• Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas, durante pelo menos 20 minutos, na superfície de aquecimento das chávenas.• Antes de fazer o café, aqueça o infusor premindo a tecla  (fig. 29).
O café tem pouco creme.	<ul style="list-style-type: none">• O café está com uma moagem demasiado grossa.• O lote de café não é o mais adequado.	<ul style="list-style-type: none">• Rode o manípulo de regulação da moagem para a direita, um nível em direcção ao número 1, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fig. (7)).• Utilize um lote de café para máquinas de café expresso.
O café sai de forma demasiado lenta ou gota a gota.	<ul style="list-style-type: none">• O café está com uma moagem demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none">• Rode o manípulo de regulação da moagem para a direita, um nível em direcção ao número 7, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fig. (7)). Avance um nível de cada vez, até obter uma extracção satisfatória.
O café sai de forma demasiado rápida.	<ul style="list-style-type: none">• O café está com uma moagem demasiado grossa.	<ul style="list-style-type: none">• Rode o manípulo de regulação da moagem para a direita, um nível em direcção ao número 1, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fig. (7)). Não rode demasiado o manípulo de regulação da moagem, caso contrário, o café poderá sair às gotas quando tirar 2 cafés.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O café não sai através de um ou de ambos os orifícios do ejector.	<ul style="list-style-type: none"> Os orifícios estão obstruídos. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar os orifícios com um palito, uma esponja ou uma escova de cozinha com filamentos duros (fig. 26).
O café não sai através dos orifícios do ejector, mas sim ao longo da porta de serviço (A12).	<ul style="list-style-type: none"> Os orifícios estão obstruídos por pó de café seco. A gaveta móvel (A13) no interior da porta de serviço bloqueou. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar os orifícios com um palito, uma esponja ou uma escovinha de cozinha com filamentos duros (fig. 26). Limpe cuidadosamente a gaveta móvel (A13), sobretudo junto às dobradiças.
Não sai café do ejector, mas sim água.	<ul style="list-style-type: none"> O café moído ficou bloqueado no funil (A4). 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar o funil (A4) com um garfo de madeira ou de plástico e limpar o interior da máquina.
O leite não sai através do tubo de ejeção (B5).	<ul style="list-style-type: none"> O tubo de extracção não foi inserido ou foi mal inserido. 	<ul style="list-style-type: none"> Insira bem o tubo de extracção (B4) no tampão de borracha da tampa do recipiente do leite (fig. 16).
O leite tem pouca espuma.	<ul style="list-style-type: none"> A tampa do recipiente do leite está suja. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe a tampa do leite conforme descrito no par. "Limpeza do recipiente de leite".
O leite está com bolhas grandes ou sai de jacto através do tubo de ejeção do leite	<ul style="list-style-type: none"> O leite não está suficientemente frio ou não é meio gordo. O cursor do moinho de café está mal regulado. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilize de preferência leite magro ou meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C). Se o resultado ainda não for o desejado, experimente mudar de marca de leite. Rodar ligeiramente o cursor na direcção da palavra "CAFFELATTE" (GALÃO) (ver par. "Preparação de cappuccino").

DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A

Potência absorvida: 1350W

Pressão: 15 bar

Capacidade do reservatório de água: 1,7 litros

Dimensões LxAxP: 272x374x441 mm

Peso: 11,4 Kg

CE O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas da UE:

- Directiva sobre baixa tensão 2006/95/CE;
- Directiva EMC 89/336/EEC e posteriores alterações 92/31/EEC e 93/68/EEC.

Os materiais e objectos destinados ao contacto com produtos alimentares cumprem as indicações da legislação Europeia 1935/2004.

ELIMINAÇÃO



Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.