

## INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a nossa máquina para fazer café.

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.



**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 escaldaduras.



**Nota:** Este símbolo realça conselhos e informações importantes para o utilizador.

## 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 necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegue directamente na ficha. Nunca puxe pelo cabo, pois poderia danificar-se.
- Para desligar completamente o aparelho, retire a tomada da corrente eléctrica.
- 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'Longhi, 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 brinquem com o aparelho.



**Atenção: Risco de escaldadura!** Este aparelho produz água quente, podendo formar-se vapor de água durante o funcionamento. Tenha o cuidado de não entrar em contacto com jactos 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.

Este aparelho deve ser utilizado somente para uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em:

- Espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho
- Turismo rural
- Hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento
- Quartos para alugar

Qualquer outro tipo de utilização deve ser considerado impróprio e, conseqüentemente, perigoso. 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.

- 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.



**Nota:** Conservar estas instruções com cuidado. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve também ser acompanhado das respectivas instruções

## DESCRIÇÃO

1. Painel de controlo
2. Manipulo para vapor
3. Reservatório de água
4. Tampa do reservatório de água
5. Cabo de alimentação
6. Tubo de distribuição do vapor ou de água quente
7. Tabuleiro das chávenas
8. Pingadeira
9. Cappuccinador

10. Pulverizador
11. Ducha da caldeira
12. Prensador para pó de café
13. Medidor para café moído
14. Porta-filtro
15. Filtro grande 2 doses
16. Filtro pequeno 1 dose ou para cápsulas
17. Tecla seleção função vapor
18. Tecla distribuição de café ou água quente
19. Tecla ligado/desligado
20. Lâmpada led aceso
21. Lâmpada led OK
22. Lâmpada led função vapor selecionada
23. Plano de apoio para esquentar xícaras

## 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 evidenciados danos. Contacte a Assistência Técnica De'Longhi.

### Instalação do aparelho

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

- 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 no seu 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 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 placa de dados 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.
- O fio de alimentação deste aparelho nunca deve ser substituído pelo próprio utente porque a substituição requer o uso de ferramentas especiais. Em caso de danos ao fio ou para a sua substituição, dirigir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo construtor de modo que seja preve-

nido qualquer tipo de risco.

### Enchimento do reservatório de água

1. Abrir a tampa do reservatório de água (fig. 1) e, em seguida, extraí-lo puxando para o alto (fig. 2).
2. Encher o reservatório de água corrente e limpa prestando atenção para não superar a escrita MÁX. (fig. 3). Recolocar o reservatório pressionando-o levemente de modo que seja aberta a válvula situada no fundo do próprio reservatório.
3. De forma mais fácil, o reservatório pode ser enchido sem a necessidade de extraí-lo, colocando água diretamente com uma caneca.



**Atenção:** nunca ligar o aparelho sem água no reservatório e lembrar-se sempre de enchê-lo quando o nível atingir cerca dois centímetros do fundo deste recipiente.



**Nota:** é normal encontrar água no vão embaixo do reservatório, portanto, este vão deve ser enxugado periodicamente utilizando uma esponja limpa.

## COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

### Pré-aquecimento do grupo café

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

1. Ligar a máquina pressionando a tecla ON/OFF (o respectivo led se ilumina) (fig. 4) e enganchar o porta-filtro à máquina sem enchê-lo com o café moído (fig. 5).
2. Posicionar a xícara embaixo do porta-filtro. Utilizar a mesma xícara com a qual se prepara o café de modo que a mesma possa ser pré-aquecida.
3. Esperar que a lâmpada do led OK se acenda (fig. 6) e logo a seguir pressionar a tecla da distribuição do café (fig. 7). Deixar sair a água até que a lâmpada do led OK se apague e a seguir interromper o processo, pressionando novamente a tecla da distribuição (fig. 7).
4. Esvaziar a xícara, esperar que a lâmpada do led "OK" acenda novamente e repetir a mesma operação.

(É normal que durante as operações de desenganchamento do porta-filtro ocorra um pequeno e inócuo sopro de vapor).

## COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de ter efectuado o pré-aquecimento da máquina como foi descrito no parágrafo anterior, inserir o filtro para o café moído no porta-filtro certificando-se de que o suporte esteja corretamente inserido no específico local, como indicado na fig.

8. Utilizar o filtro menor caso deseje fazer um café ou então o maior caso deseje fazer dois cafés.
2. Caso deseje preparar somente um café, encher o filtro com um medidor raso de café moído, aproximadamente 7gr. (fig. 9). Se desejar preparar dois cafés, encher o filtro com dois medidores não cheios de café moído (aproximadamente 6+6 gr). Encher o filtro com pequenas medidas para evitar que o café moído extravase.



**Atenção:** para um correto funcionamento, antes de encher com café moído, certificar-se sempre de que o filtro não tenha resíduos de pó de café da infusão anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com a pequena prensa para o pó de café (fig. 10).  
É muito importante pressionar o café moído para obter um bom café expresso. Se for muito pressionado, o café sai lentamente e o creme será de cor escura. Se for pouco pressionado, o café sai de modo veloz e com pouco creme, cuja cor será clara.
4. Retirar eventuais excedências de café da borda do porta-filtro e enganchá-lo à máquina. Girar o cabo para a direita com firmeza (fig. 5) para evitar perdas de água.
5. Posicionar a(s) xícara(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 11). Aconselha-se, antes de fazer o café, aquecer as xícaras, enxaguando-as com um pouco de água quente ou então colocando-as para pré-aquecerem no plano superior por pelo menos 15-20 minutos (fig. 12).
6. Certificar-se de que o led OK (fig. 6) está aceso (se estiver desligado, esperar que se acenda) e pressionar a tecla de distribuição do café (fig. 7). Quando for obtida a quantidade desejada de café, pressionar a mesma tecla novamente para interromper o processo (fig. 7). (Aconselha-se distribuir café por não mais de 45 segundos).
7. Para desenganchar o porta-filtro, girar o cabo da direita para a esquerda.



**Perigo queimaduras!** Para evitar borrifos, nunca desenganchar o porta-filtro enquanto a máquina estiver distribuindo o café.

8. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado pressionando com a específica pequena alavanca presente no cabo e fazer com que o café saia batendo o porta-filtro girado ao contrário (fig. 13).
- 9 Para desligar a máquina de café, pressionar a tecla ligado/desligado (fig. 4).

A primeira vez que se utiliza a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e circuitos internos, fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o pó.

## COMO PREPARAR O EXPRESSO UTILIZANDO CÁPSULAS

1. Efectuar o pré-aquecimento da máquina como descrito no parágrafo “PRÉ-AQUECIMENTO DO GRUPO CAFÉ, certificando-se de deixar o porta-filtro enganchado na máquina. Fazendo deste modo, obter-se-á um café mais quente.



**Nota:** utilizar cápsulas que respeitam o standard ESE, o qual encontra-se presente nas confeções com a seguinte marca.

O standard 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 pequeno para 1 dose ou para cápsulas no porta-filtro, certificando-se de que o suporte esteja corretamente inserido no devido local, como indicado na figura 8.
3. Inserir a cápsula centralizando-a o máximo que for possível em cima do filtro (fig. 14). Seguir sempre as instruções da confecção das cápsulas para posicionar corretamente a cápsula no filtro.
4. Enganchar o porta-filtro na máquina, girando-o sempre até o fim (fig. 5).
5. Continuar como nos itens 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

## COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando xícaras suficientemente grandes.
2. Pressionar a tecla do vapor (fig. 15).
3. Enquanto isso, encher um recipiente com aproximadamente 100 ml de leite para cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve ser frio e ter a temperatura da geladeira (não deve ser quente!). Na escolha das dimensões do recipiente deve-se saber que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes.



**Nota:** aconselha-se utilizar leite semi-desnatado e com a temperatura da geladeira.

4. Posicionar o recipiente com o leite embaixo do cappuccinador.
5. Esperar o acendimento da lâmpada do led da tecla vapor (fig. 16). O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para produzir vapor.
6. Abrir a tampa do vapor por alguns segundos para deixar fluir eventuais presenças de água no próprio circuito. Fechar novamente a torneira.
7. Mergulhar o cappuccinador no leite por alguns milímetros (fig. 17) prestando atenção para não mergulhar a linha em alto relevo no próprio cappuccinador (indicado pela seta da fig. 17). Girar o

manípulo em sentido anti-horário como na fig. 18 por meio giro pelo menos. Do cappuccinador sai o vapor que dá ao leite um aspecto cremoso e que aumentará o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhar o cappuccinador no leite e girar o recipiente com lentos movimentos de baixo para cima.

- Quando o volume do leite será dobrado, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a aquecer o leite. Quando a temperatura for atingida (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme desejada, interromper a distribuição do vapor girando o manípulo do vapor em sentido horário e pressionando a tecla do vapor. Para desligar a máquina, pressionar a tecla ligado/desligado (fig. 4) (O respectivo led de acendimento se apaga).
- Colocar o leite emulsionado nas xícaras que contém 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.



#### **Nota:**

- caso deseje preparar mais cappuccinos, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente no final preparar o leite batido para todos os cappuccinos;
- caso deseje refazer o café depois de ter batido o leite, é necessário esfriar antes a caldeira senão o café sai queimado.

Para resfriar, posicionar um recipiente embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 11), pressionar a tecla vapor e deixar sair a água até que se desligue o led da função do vapor: continuar então com a preparação do café.

Aconselha-se uma distribuição de vapor no máximo de 60 segundos e de não bater o leite por mais de três vezes consecutivas.



**Atenção:** por motivos de higiene aconselha-se sempre limpar o cappuccinador depois de cada utilização.

Proceder da seguinte maneira:

- Deixar defluir um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior) girando o manípulo do vapor (fig. 18). Com esta operação, o cappuccinador descarrega eventuais resíduos de leite que possa ter permanecido no seu interior. Desligar o aparelho pressionando a tecla ligado/desligado.
- Com uma mão manter firme o tubo do cappuccinador e com a outra desbloquear o próprio cappuccinador girando-o em sentido horário e, em seguida, retirá-lo para baixo (fig. 19).
- Retirar o pulverizador de vapor do tubo de distribuição puxando-o para baixo (fig. 20).

- Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o vaporizador com água morna.
- Controlar se os dois orifícios indicados pelas setas na figura 21 estão obstruídos. Se necessário limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Remontar o vaporizador inserindo-o com força para cima no tubo do vapor.
- Remontar o cappuccinador inserindo-o para cima e girando-o em sentido anti-horário.

## **PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE**

- Ligar a máquina pressionando a tecla ligado/desligado (fig. 4). Esperar que o led OK se acenda (fig. 6).
- Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
- Pressionar a tecla de distribuição (fig. 7) e contemporaneamente girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário (fig. 18) e a água quente sairá do cappuccinador.
- Para interromper a saída da água quente girar em sentido horário o manípulo do vapor e pressionar novamente a tecla de distribuição (fig. 7). Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

## **LIMPEZA**



**Perigo!** Antes de efectuar qualquer tipo de operação de limpeza das partes externas do aparelho desligar a máquina, retirar a tomada da parede e deixar resfriar a máquina.

### **Limpeza e manutenção do filtro**

A cada 300 cafés aproximadamente e sempre que o café sair do porta-filtro em gotas ou não sair completamente, limpar o porta-filtro e os filtros para o café moído da seguinte maneira:

- Retirar o filtro do porta-filtro.
- Desatarrachar a tampa do filtro (fig. 22) no sentido indicado pela seta na própria tampa.
- Desatarrachar o dispositivo para bater o creme do recipiente empurrando-o pela parte da tampa.
- Retirar a guarnição.
- Enxaguar todos os componentes e limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente com a ajuda de uma escovinha (fig. 23). Controlar se os pequenos orifícios do filtro metálico estão obstruídos e se for necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete (ver fig. 24).
- Remontar o filtro e a guarnição no disco de plástico, como indicado na figura 25. Prestar atenção para inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da guarnição como indicado pela seta na fig. 25.
- Reinserir as partes no recipiente de aço para o filtro (fig. 26), certificando-se de que o pino está inserido

no orifício do próprio suporte (ver seta fig. 26).

- Finalmente, atarrachar a tampa.

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

### Limpeza da ducha da caldeira

A cada 300 cafés aproximadamente é necessário limpar a ducha da caldeira expressa da seguinte maneira:

- Certificar-se de que a máquina de café não está quente e a tomada não conectada na parede;
- Com a ajuda de uma chave de fenda, desaparafusar os parafusos que fixam a ducha da caldeira expressa (fig. 27);
- Retirar a ducha da caldeira;
- Limpar a caldeira com um pano húmido (fig. 27);
- Limpar a ducha cuidadosamente com água quente e com a ajuda de uma escovinha. Controlar se os pequenos orifícios estão obstruídos e, se for necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 24).
- Enxaguar a ducha embaixo da torneira esfregando-a continuamente.
- Remontar a ducha da caldeira prestando atenção para posicioná-la corretamente na guarnição.

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

### Outras limpezas

1. Para a limpeza das máquinas não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpar regularmente o recipiente porta-filtro, os filtros, o recipiente recolhe-gotas e o reservatório de água. Para efectuar o esvaziamento do recipiente recolhe gotas remover a grade para apoiar xícaras, eliminar a água e limpar este recipiente com um pano. A seguir, remontar a bandeja recolhe gotas. Limpar o reservatório de água com a ajuda de um escovão macio e pequeno para melhor atingir o fundo.



**Perigo!** Durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água pois é um aparelho eléctrico.

### DESCALCIFICAÇÃO

Aconselha-se realizar uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés aproximadamente. Aconselha-se utilizar o decalcificador De Longhi que se encontra em venda. Seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificante obtida diluindo com água o decalcificador, com base nas indicações presentes na confecção.
2. Pressionar a tecla ligado/desligado e aguardar o acendimento da lâmpada do led OK.
3. Certificar-se de que o porta-filtro não está enganchado e posicionar um recipiente embaixo da ducha da máquina.
4. Pressionar o interruptor de distribuição de café

e deixar defluir aproximadamente 1/4 de solução contida no reservatório: de vez em quando, girar o manípulo do vapor e deixar sair um pouco de solução. A seguir, interromper o processo pressionando novamente o interruptor e deixar agir a solução por cerca 5 minutos.

5. Repetir o ponto 4 por mais 3 vezes, até que seja esvaziado completamente o reservatório.
6. Para eliminar resíduos de solução e de calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água limpa (sem decalcificante).
7. Pressionar a tecla de distribuição de café (fig. 6) e deixar sair até que o reservatório esteja completamente vazio.
8. Repetir novamente as operações 6 e 7.

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

### DESMANTELAMENTO

Advertências para a correta eliminação do producto nos senos da Directiva Européia 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o producto não deve ser eliminado junto com os normais detritos urbanos.



Pode ser entregue nos específicos centros de recolhimento diferenciado predispostos pelas administrações municipais ou então nas revendedoras que fornecem este serviço.

Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivadas de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais com os quais é produzido para obter uma importante economia de energia e de fontes. Para enfatizar a obrigação de eliminar separadamente os electrodomésticos, o producto traz a marca do recipiente de eliminação móvel barrado.

### DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240V~50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,4 litros
Dimensões LxHxP	255x315x280 (395) mm
Peso	3,9 kg



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

- “Directiva para baixa tensão” 2006/95/CE e sucessivas modificações.
- Directiva EMC 2004/108/CE e sucessivas modificações.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSSÍVEIS</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
Não sai mais o café expresso.	• Falta de água no reservatório	• Encher o reservatório com água.
	• Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos.	• Limpar os orifícios dos bicos do porta-filtro.
	• A ducha da caldeira expresso está obstruída.	• Efectuar a limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza da ducha da caldeira".
O café expresso pinga nas bordas do porta-filtro ao invés de sair pelos orifícios.	• O porta-filtro não está inserido corretamente.	• Enganchar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fundo com força.
	• A guarnição da caldeira expresso perdeu elasticidade.	• Substituir a guarnição da caldeira expresso em um Centro de Assistência.
	• Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos.	• Limpar os orifícios dos bicos.
O café expresso é frio.	• A lâmpada do led OK expresso não está acesa quando o interruptor de distribuição de café é pressionado.	• Aguardar o acendimento da lâmpada do led OK.
	• O pré-aquecimento não foi efectuado.	• Efectuar o pré-aquecimento como indicado no parágrafo
	• As xícaras não foram pré-aquecidas.	• Pré-aquecer as xícaras com água quente ou então deixá-las apoiadas pelo menos 20 minutos no plano esquentar-xícaras da tampa.
Rumor elevado da bomba.	• O reservatório de água está vazio.	• Encher o reservatório com água.
	• O reservatório está mal inserido e a válvula presente em seu fundo não está aberta.	• Pressionar levemente o reservatório de modo que se abra a válvula no fundo.
O creme do café é claro (desce muito rápido pelo bico).	• O café moído foi prensado pouco.	• Aumentar a prensagem do café moído (fig. 10)
	• A quantidade de café moído não é suficiente.	• Aumentar a quantidade de café moído
	• A moagem do café é grossa.	• Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	• Qualidade de café moído não está correta.	• Trocar a qualidade de café moído.
O creme do café é escuro (o café desce lentamente pelo bico).	• O café moído é muito prensado.	• Pensar menos o café (fig. 6)
	• A quantidade de café moído é elevada.	• Diminuir a quantidade de café moído
	• A ducha da caldeira expresso está obstruída.	• Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza da ducha da caldeira expresso".
	• O filtro está obstruído.	• Efectuar a limpeza como 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 então é húmido.	• Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e não deve ser muito húmido
	• Qualidade de café moído não está correta.	• Trocar a qualidade de pó de café moído
Não se forma a espuma no leite enquanto se faz o cappuccino.	• O leite não está suficientemente frio.	• Usar sempre o leite na temperatura da geladeira.
	• O cappuccinador está sujo.	• Limpar cuidadosamente os orifícios do cappuccinador, especialmente aqueles indicados na figura 21