

Advertências de segurança

Símbolos utilizados nas presentes instruções

As advertências importantes trazem estes símbolos. É absolutamente necessário observar estas advertências.



Perigo!

A não observância pode ser ou é causa de lesões por choque elétrico com perigo para a vida.



Atenção!

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou de danos ao aparelho.



Perigo Queimaduras!

A não observância pode ser ou é causa de crestaduras ou de queimaduras.



Note bem:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o usuário.

Advertências fundamentais para a segurança



Perigo!

Dado que o aparelho funciona a corrente elétrica, não se pode excluir que gere choques elétricos. Ater-se, portanto, às seguintes advertências de segurança:

- não tocar o aparelho com as mãos ou os pés molhados.
- não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Assegure-se de que a tomada elétrica utilizada seja sempre livremente acessível, porque só assim se poderá desconectar a ficha quando necessário.
- Se quiser desconectar a ficha da tomada, agir diretamente sobre a ficha. Não puxar nunca o cabo porque poderia danificar-se.
- Para desligar completamente o aparelho, desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Em caso de defeitos no aparelho, não tentar repará-los. Desligar o aparelho, desconectar a ficha da tomada e dirigir-se à Assistência Técnica.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, efetuar a sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica De'Longhi, de modo a prevenir qualquer tipo de risco.



Atenção:

Conservar o material da embalagem (sacos de plástico, esferovite) fora do alcance das crianças.



Atenção:

Não permitir a utilização do aparelho por pessoas (também

crianças) com capacidades psíquicas, físicas ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes, se não estiverem atentamente vigiadas e orientadas por um responsável pelo seu bem-estar. Vigiar as crianças, assegurando-se de que não brinquem com o aparelho.



Perigo Queimaduras!

Este aparelho produz água quente e quando está em função pode ocorrer a formação de vapor de água.

Prestar atenção para não entrar em contato com jatos de água ou vapor quente.

Utilização de acordo com o fim a que se destina

Este aparelho foi projetado para a preparação do café e para aquecer bebidas.

Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico.

Não é previsto o uso em:

- ambientes utilizados como cozinha para o pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- agroturismos
- hotel, motel e outras estruturas de recepção
- aluguel de quartos

Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável por danos derivados de um uso impróprio do aparelho.

Instruções para a utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

O desrespeito destas instruções pode dar origem a lesões e danos ao aparelho.

O fabricante não é responsável por danos derivados do desrespeito destas instruções de utilização.



Note bem:

Conservar com cuidado estas instruções. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve ser acompanhado destas instruções de utilização.

Controlo do transporte

Depois de ter tirado a embalagem, assegure-se da integridade do aparelho e da presença de todos os acessórios. Não utilizar o aparelho em presença de danos evidentes. Dirigir-se à Assistência Técnica Autorizada.

Instalação do aparelho



Atenção!

Quando se instala o aparelho devem-se observar as seguintes advertências de segurança:

Advertências de segurança - Descrição

- O aparelho emite calor no ambiente que o rodeia. Depois de ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verificar se permanece um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do aparelho, as partes laterais e a parte posterior, e um espaço livre de pelo menos 25 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho poderia danificá-lo.
Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras da água ou de lava-louças.
- O aparelho pode ser danificado se a água no seu interior congelar.
Não instalar o aparelho em um ambiente no qual a temperatura possa descer abaixo do ponto de congelamento.
- Colocar o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contato com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

Conexão do aparelho



Atenção!

Assegure-se de que a tensão da corrente elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados colocada no fundo do aparelho.

Conectar o aparelho exclusivamente a uma tomada elétrica instalada segundo normativa que tenha uma capacidade mínima de 10A e devidamente ligada a terra.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, providenciar a substituição da tomada por outra compatível por um profissional qualificado.

Descrição

- A. Tampa reservatório água café expresso
- B. Reservatório água café expresso
- C. Filtro amaciador para reservatório água café expresso (*só alguns modelos)
- D. Pega extração filtro anticloro
- E. Suporte filtro anticloro
- F. Filtro anticloro
- G. Porta-filtro para café filtro
- H. Filtro permanente (*só alguns modelos)
- I. Pega abertura
- J. Vão enchimento água
- K. Chapa de aquecimento para café filtro
- L. Jarra para café filtro
- M. Tabuleiro para apoiar as chávenas para café expresso
- N. Cuba para recolher as gotas
- O. Filtro 2 chávenas café expresso
- P. Filtro 1 chávena ou 1 barra café expresso
- Q. Porta-filtro café expresso
- R. Medidor para dosar o café com pressionador
- S. Cappuccinador
- T. Indicador OK para café expresso ou vapor
- U. Manipulo seletor para café expresso ou vapor
- V. Interruptor ligado/desligado café filtro
- W. Indicador ligação café filtro
- X. Indicador seleção função vapor
- Y. Indicador ligação café expresso
- Z. Indicador seleção função expresso
- Z1. Manipulo vapor para cappuccino

Dados Técnicos

Tensão:	220-240V~50/60Hz
Potência:	1750W
Dimensões (l x h x p):	372 x 323 x 262 (o 370) mm
Pressão bomba expresso:	15 bar
Caldeira expresso:	Aço inox
Capacidade reservatório expresso:	1,2 L
Capacidade reservatório café filtro:	1,4 L
Comprimento cabo de alimentação:	1,2 m
Peso:	BCO420 = 7,15 kg BCO410 = 6 kg

PT


Preparação do café filtro e do café expresso

Preparação do café filtro e do café expresso


O filtro elimina o sabor de cloro da água. Para a instalação operar como segue :

- Extrair o estojo da sua sede puxando-o para cima (fig. 1).
- Tirar o filtro anticloro do saco de plástico e enxaguar-lo sob a água da torneira (fig. 2).
- Abrir o estojo e posicionar com cuidado o filtro no compartimento como indicado na fig. 2.
- Fechar o estojo (fig. 2) e reinseri-lo na sede pressionando-o a fundo para baixo.
- Depois de 80 ciclos e de qualquer modo depois de seis meses de funcionamento, o filtro anticloro deve ser substituído.

Preparação do café filtro

- Abrir a portinha porta-filtro rodando-a para a direita (fig. 3).
- Encher a jarra até a indicação de nível relativa às châvenas de café que se queira preparar prestando atenção a não superar a mensagem MAX (fig.4).
- Colocar a água no vão enchimento água (fig. 5)
- Posicionar o filtro permanente (se previsto) (ou filtro de papel) no porta-filtro (fig. 6).
- Pôr o café moído no filtro utilizando o medidor fornecido e nivelá-lo uniformemente (fig. 7). Como regra geral pôr um medidor cheio de café (mais ou menos 7 gramas) para cada chávena que se queira obter (exemplo 10 medidores para obter 10 chávenas).
- Fechar a portinha porta-filtro e colocar a jarra, com a tampa inserida, sobre a chapa de aquecimento.
- Pressionar o interruptor . O indicador no interruptor mesmo indica que a cafeteira filtro está em função.
- o café iniciará a sair depois de alguns segundos.

É completamente normal que durante a filtração do café o aparelho emita vapor. Para manter o café quente depois da filtração, apoiar a jarra sobre a chapa de aquecimento e deixar ligada a máquina (indicador café filtro ligado): o café contido na jarra é mantido na temperatura adequada.

- Para desligar a máquina, pressionar o interruptor .

Preparação do café expresso

 **Note bem:**

Na primeira utilização é necessário lavar todos os acessórios e enxaguar os tubos internos do aparelho, fazendo-o funcionar como para fazer café, até esvaziar 2 reservatórios de água. Em seguida, proceder com a preparação do café.

Filtro amaciador (só em alguns modelos)

Alguns modelos têm fornecido o filtro amaciador: proceder à instalação como segue:

1. Tirar o filtro da embalagem.
2. Rodar o disco do calendário (veja fig. 8) a fim de que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.




 **Note bem:**

O filtro tem duração de dois meses se o aparelho for utilizado normalmente; se, porém, a máquina permanece inutilizada com o filtro instalado, tem duração de 3 semanas no máximo.

3. Enxaguar o filtro com pelo menos 0,5 l de água corrente (fig. 9).
4. Imergir completamente o filtro em um recipiente de água, inclinándolo para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 10).
5. Encher o reservatório de água, inserir o filtro na sede adequada (fig. 11) e pressioná-lo a fundo.

Preaquecimento do grupo café

Para obter um café expresso na temperatura adequada, aconselha-se preaquecer a máquina deste modo:

1. Ligar a máquina rodando o manípulo seletor em posição  (o relativo indicador se ilumina) (fig. 12) e encaixar o porta-filtro, equipado com filtro, à máquina (fig. 14) sem enchê-lo de café moído. Assegure-se de que a bossa esteja corretamente inserida na adequada sede como indicado na fig. 13. Utilizar o filtro menor se quiser fazer um café ou o maior se quiser fazer 2 cafés.
2. Posicionar uma chávena sob o porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual se preparará o café de modo a preaquecê-la.
3. Esperar a ligação da lâmpada indicadora OK (fig. 15) e imediatamente depois de rodar o manípulo seletor em posição  (fig. 16), deixar sair a água até o desligamento da lâmpada indicadora OK; então, interromper rodando o manípulo seletor em posição  (fig. 12) e esvaziar a chávena.

(É normal que durante a operação de desencaixe do porta-filtro, ocorra uma pequena e inócua saída de vapor).

Preparar o expresso com o café moído

1. Depois de ter realizado o preaquecimento da máquina e do porta-filtro como descrito no parágrafo precedente. Utilizar o filtro mais pequeno se quiser fazer um café ou o maior se quiser fazer 2 cafés.
2. Se quiser preparar um só café, encher o filtro com um medidor cheio de café moído, mais ou menos 7g. (fig. 17).



Preparação do café expresso e do cappuccino

Se, porém, desejar, preparar dois cafés, encher o filtro com dois medidores rasos de café moído (mais ou menos 6+6 g.). Encher o filtro a pequenas doses para evitar que o café moído transborde.



Atenção:


Para um correto funcionamento, antes de enchê-lo de café moído, assegure-se sempre de que o filtro não tenha resíduos de pó de café da infusão precedente.

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o pressionador (fig. 18). A pressão do café moído é muito importante para obter um bom café expresso. Se pressionar muito, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se pressionar pouco, ao contrário, o café sairá muito rapidamente e se obterá pouco creme de cor clara.
4. Tirar eventual excesso de café da borda do porta-filtro e encaixá-lo à máquina: rodar o cabo para a direita com decisão (fig. 14) para evitar perdas de água.
5. Posicionar a chávina ou as chávinas sob os bicos do porta-filtro (fig. 19). Aconselha-se aquecer as chávinas, antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente.
6. Assegure-se de que o indicador OK (fig. 15) esteja ligado (se estiver desligado, esperar que se acenda) e rodar o manípulo seletor em posição  (fig. 16). Obtida a quantidade de café desejada, interromper rodando o manípulo seletor em posição  (fig. 12). Aconselha-se distribuir café por não mais de 45 segundos.
7. Para desencaixar o porta-filtro, rodar o cabo da direita à esquerda.



Perigo Queimaduras!

Para evitar jatos, não desencaixar nunca o porta-filtro enquanto a máquina estiver em distribuição.

8. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado pressionando-o com a adequada alavanca incorporada no cabo e fazer sair o café batendo o porta-filtro de cabeça para baixo (fig. 20).
9. Para desligar a máquina de café, rodar o manípulo seletor em posição .

Preparar o expresso utilizando as barras

1. Realizar o preaquecimento da máquina como descrito no parágrafo "PRAQUECIMENTO DO GRUPO CAFÉ", assegurando-se de deixar o porta-filtro encaixado à máquina. Assim fazendo se obtém o café mais quente.



Note bem:


Utilizar barras que respeitem o padrão ESE: este se encontra nas confecções com a seguinte marca.



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

2. Inserir o filtro pequeno no porta-filtro, assegurando-se de que a bossa esteja corretamente inserida na adequada sede como indicado na fig. 13.
3. Inserir a barra centrando-a o mais possível sobre o filtro (fig. 21). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem das barras para posicionar corretamente a barra no filtro.
4. Encaixar o porta-filtro à máquina, rodando-o sempre até o fundo (fig. 14).
5. Proceder como nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo precedente.

Fazer o cappuccino

1. Preparar os cafés expressos como descrito nos parágrafos precedentes, utilizando chávinas suficientemente grandes.
2. Rodar o manípulo seletor na posição  (fig. 22): se acende o relativo indicador.
3. Enquanto isso, encher um recipiente com mais ou menos 100 gramas de leite para cada cappuccino que se queira preparar. O leite deve estar frio de geladeira (não quente!). Na escolha das dimensões do recipiente considerar que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes.





Note bem:

Aconselha-se utilizar leite parcialmente desnatado e à temperatura de geladeira.



4. Posicionar o recipiente com o leite sob o cappuccinador.
5. Esperar a ligação da lâmpada indicadora OK. A ligação da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor: é normal que ao alcançar a temperatura ideal haja alguma saída de água e vapor na cuba para recolher as gotas (N).
6. Extrair o cappuccinador puxando-o para frente e rodando-o para a esquerda (fig. 23): durante a operação, prestar atenção a não tocar a ducha da caldeira que está quente. Posicionar, então, o recipiente com o leite sob o cappuccinador mesmo.
7. Imergir o cappuccinador no leite por alguns milímetros (fig. 24). Rodar o manípulo de vapor em sentido anti-horário, fig. 25 por pelo menos meio giro. Do cappuccinador sai o vapor que fará com que o leite assumam um

Produção de água quente - Limpeza

- aspecto cremoso e aumentará o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhar o cappuccinador no leite e mover o recipiente lentamente de baixo para cima.
- Quando o volume do leite tiver dobrado, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a aquecer o leite. Alcançada a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme desejado, interromper a distribuição do vapor rodando o manípulo vapor em sentido horário até o fim de curso e rodar o seletor em posição  . Para desligar a máquina, rodar o manípulo seletor em posição  .
 - Colocar o leite emulsionado nas chávenas com o café expresso preparado em precedência. O cappuccino está pronto: adoçar a gosto, e se desejar, polvilhar a espuma com um pouco de chocolate em pó.



Note bem:

- Se tiver de preparar vários cappuccinos, é necessário fazer antes todos os cafés e só ao final preparar o leite montado para todos os cappuccinos.
- Se desejar preparar café de novo depois de ter espumado o leite, esperar que a caldeira esteja bem arrefecida, porque caso contrário o café sai queimado. Para arrefecer a caldeira, posicionar um recipiente sob a ducha caldeira; rodar o manípulo seletor em  (fig. 16); fazer sair a água até que se desligue o indicador "OK"; pôr de novo o manípulo seletor em  e preparar o café como descrito nos parágrafos precedentes.
- aconselha-se uma distribuição de vapor máxima de 60 segundos e não montar o leite por mais de 3 vezes consecutivas.



Atenção:




Por motivos de higiene recomenda-se limpar sempre o cappuccinador depois do uso.

Proceder do seguinte modo:

- Fazer defluir um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo precedente) rodando o manípulo vapor (fig. 25). Com esta operação, o cappuccinador descarrega o eventual leite que pode ter permanecido no seu interior. Desligar o aparelho pressionando a tecla ligado/desligado.
- Com uma mão, manter parado o tubo cappuccinador e com a outra, desbloquear o cappuccinador mesmo rodando-o em sentido horário e depois desenfiá-lo para baixo (fig. 26).
- Tirar o bico vapor do tubo distribuição puxando-o para baixo.

- Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o bico vapor com água morna.
- Controlar que os dois furos indicados pelas setas na fig. 27 não estejam obstruídos. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Remontar o bico do vapor inserindo-o com uma certa força para cima no tubo vapor.
- Remontar o cappuccinador enfiando-o para cima e rodando-o em sentido anti-horário.

Produção de água quente

- Ligar a máquina rodando o manípulo seletor em posição  (o relativo indicador se ilumina) (fig. 12). Esperar que o indicador OK se acenda (fig. 15).
- Posicionar um recipiente sob o cappuccinador.
- Quando a lâmpada indicadora OK se acender, posicionar o manípulo seletor em  (fig. 16) e ao mesmo tempo rodar o manípulo vapor em sentido anti-horário (fig. 25): a água quente sairá do cappuccinador.
- Para interromper a saída de água quente, rodar em sentido horário o manípulo vapor e rodar o manípulo seletor em  (fig. 12). Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

Limpeza



Perigo!

- Durante a limpeza, não mergulhar nunca a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, desconectar a ficha da tomada elétrica e deixar arrefecer a máquina.

Limpeza e manutenção dos filtros de café expresso

A cada 300 cafés mais ou menos ou quando o café sai do porta-filtro a gotas ou não sai completamente, limpar o porta-filtro e os filtros para o café moído do seguinte modo:

- Tirar o filtro do porta-filtro.
- Desparafusar a tampa do filtro (fig. 28) na direção indicada pela seta na própria tampa.
- Desenfiar o dispositivo para montar o creme do recipiente empurrando-o pela parte da tampa.
- Tirar a guarnição.
- Enxaguar todos os componentes e limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente esfregando com uma escova (fig. 29). Controlar que os furinhos do filtro metáli-

Produção água quente - Limpeza

co não estejam obstruídos; caso contrário, limpá-los com a ajuda de um alfinete (veja fig. 30).

- Remontar o filtro e a guarnição no disco de plástico como indicado em figura 31. Prestar atenção a inserir o pino do disco de plástico dentro do furo da guarnição indicado pela seta na fig. 31.
- Reinsere o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 32), assegurando-se de que o pino esteja inserido no furo do suporte mesmo (ver seta fig. 32).
- Enfim parafusar a tampa.

A garantia não é válida se a limpeza acima descrita não for regularmente realizada.

Limpeza da ducha caldeira

A cada 300 cafés, mais ou menos, é necessário limpar a ducha da caldeira expresso do seguinte modo:

- Assegure-se de que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja desconectada;
- Com a ajuda de uma chave de fenda, desaparafusar o parafuso que fixa a ducha da caldeira expresso (fig. 33);
- Tirar a ducha caldeira;
- Limpar com um pano húmido a caldeira (fig. 33);
- Limpar a ducha cuidadosamente com água quente esfregando com uma escova. Controlar que os furinhos não estejam obstruídos; caso contrário, limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 30).
- Enxaguar a ducha sob a torneira esfregando-a sempre.
- Remontar a ducha da caldeira fazendo atenção a posicioná-la corretamente sobre a guarnição.

A garantia não é válida se a limpeza acima descrita não for regularmente realizada.

Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não usar solventes ou detergentes abrasivos. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpar regularmente a taça porta-filtro, os filtros, a cuba para recolher as gotas e o reservatório da água. Para efetuar o esvaziamento da cuba para recolher as gotas, remover a grelha para apoiar as chávenas, eliminar a água e limpar com um pano a cuba: depois, remontar o tabuleiro para recolher as gotas. Limpar o reservatório de água com a ajuda de uma escovinha macia para alcançar melhor o fundo.



Durante a limpeza, não imergir nunca a máquina na água: é um aparelho elétrico.

Descalcificação da seção café expresso

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés mais ou menos. Aconselha-se utilizar o descalcificador De'Longhi que se encontra em comércio. Seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificadora, obtida diluindo com água o descalcificador de acordo com as indicações que se encontram na embalagem.
2. Ligar a máquina rodando o manípulo seletor em posição e esperar a ligação da lâmpada indicadora OK.
3. Assegure-se de que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente sob a ducha da máquina.
4. Rodar o manípulo seletor em e fazer defluir mais ou menos 1/4 da solução contida no reservatório: de vem em quando, rodar o manípulo vapor e fazer sair um pouco de solução através do tubo cappuccinador; então, interromper rodando o manípulo seletor em e deixar agir a solução por mais ou menos 5 minutos.
5. Repetir o ponto 4 por outras 3 vezes, até esvaziar completamente o reservatório.
6. Para eliminar os resíduos da solução e de cálcio, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa (sem descalcificador).
7. Rodar o manípulo seletor em (fig. 16) e fazer distribuir até que o reservatório esteja completamente vazio;
8. Repetir as operações 6 e 7 outra vez.


As reparações da máquina de café relativas a problemas de cálcio não serão cobertas pela garantia se a descalcificação acima descrita não for regularmente realizada.

Descalcificação da seção café filtro

O cálcio contido na água com o passar do tempo causará obstruções que comprometerão o bom funcionamento do aparelho. É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina mais ou menos a cada 40 utilizações. Proceder à descalcificação utilizando os adequados descalcificadores para máquinas de café filtro que se encontram em comércio. Se estes produtos não forem encontrados, é possível seguir o procedimento:

1. Colocar 4 chávenas de água dentro da jarra;
2. Dissolver 2 colheres (mais ou menos 30 gramas) de ácido cítrico (fácil de encontrar em farmácia ou drogaria);

Descalcificação - Se algo não funciona...

3. Disponibilizar a jarra sobre a chapa de aquecimento;
4. Pressionar o interruptor , fazer filtrar o equivalente a uma chávena e depois desligar o aparelho;
5. Deixar agir a solução por 15 minutos. Repetir a operação 4 e 5 outra vez.
6. Ligar a máquina e fazer distribuir até que o reservatório se esvazie completamente.
7. Enxaguar fazendo funcionar o aparelho somente com água por pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

Eliminação



Advertências para a correta eliminação do produto nos termos da Diretiva Europeia 2002/96/EC.

■ Ao final da sua vida útil o produto 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 eletrodoméstico

consente evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivadas de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais de que é composto a fim de obter uma importante economia de energia e de recursos. Para enfatizar a obrigação de eliminar separadamente os eletrodomésticos, o produto traz a marca do recipiente de eliminação móvel barrado.

CE O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretivas Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações;
- Diretiva EMC 2004/108/CE e sucessivas alterações;
- os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

Se qualcosa non funziona...

Problema	Causas possíveis	Solução
Não sai mais o café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	Os furos de saída café do porta-filtro estão obstruídos	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	A ducha da caldeira expresso está obstruída	Realizar a limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza da ducha caldeira"
O café expresso goteja pelas bordas do porta-filtro e não pelos furos	O porta-filtro está mal inserido	Encaixar o porta-filtro corretamente e rodá-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 furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	Limpar os furos dos bicos.
O café expresso está frio	A lâmpada indicadora OK expresso não está ligada no instante em que se pressiona o interruptor de distribuição do café	Esperar a ligação da lâmpada indicadora OK
	O preaquecimento não foi realizado	Realizar o pré-aquecimento como indicado no parágrafo
	As chávenas não foram preaquecidas	Preaquecer as chávenas com água quente ou deixando-as apoiadas por pelo menos 20 minutos na superfície para esquentar as chávenas sobre a tampa
Rumor elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório está mal inserido e a válvula no seu fundo não está aberta	Pressionar levemente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo

Se algo não funciona...

Problema	Causas possíveis	Solução
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	O café moído está pouco pressionado	Aumentar a pressão do café moído (fig. 18)
	A quantidade de café moído é pouca	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 é de tipo correto	Mudar a qualidade de café moído
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído está muito pressionado	Pressionar menos o café (fig. 18)
	A quantidade de café moído é elevada	Diminuir a quantidade de café moído
	A ducha caldeira expresso está obstruída	Realizar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza da ducha caldeira expresso".
	O filtro está obstruído	Realizar a limpeza como indicado no parágrafo "limpeza do filtro"
	O café moído é muito fino ou está húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e o pó não deve ser muito húmido
	Qualidade de café moído não é de tipo correto	Mudar qualidade de pó de café moído
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Usar sempre leite à temperatura de geladeira
	O cappuccinador está sujo	Limpar cuidadosamente os furinhos do cappuccinador, especialmente os indicados na figura 27
O café filtro ou expresso tem um sabor ácido	O enxágue depois da descalcificação não foi suficiente	Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "Descalcificação da seção filtro" ou "Descalcificação da seção expresso"
Os tempos de filtração do café filtro se alongaram	A cafeteira filtro deve ser descalcificada	Realizar a descalcificação como descrito no parágrafo "Descalcificação da seção café filtro"

PT