

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Símbologia utilizada nestas instruções

Nas advertências importantes são ilustrados estes símbolos. É absolutamente necessário observar estas advertências.



Perigo!

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.



Atenção!

A não observância causa ou pode causar lesões ou danos à máquina.



Perigo de Queimaduras!

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



Note Bem:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o usuário.

Advertências fundamentais para a segurança



Perigo!

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Por isso obedecer as seguintes advertências de segurança:

- Não tocar a máquina com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar o plugue com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque somente assim será possível desligá-lo em caso de necessidade.
- Caso se queira desconectar o plugue da tomada, agir diretamente sobre o mesmo. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar o plugue da tomada.
- Em caso de defeitos na máquina, não tentar repará-los. Desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e procurar a Assistência Técnica.

Em caso de danos ao plugue ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica De'Longhi, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, retirar o plugue da tomada e aguardar até que a mesma esfrie.



Atenção:

Guardar o material da embalagem (sacos de plástico, isopor) longe do alcance das crianças.



Atenção:

A máquina pode ser utilizada por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo. Crianças não devem brincar com a máquina. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.



Perigo de Queimaduras!

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

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

Durante o funcionamento da máquina não tocar a superfície aquecedora de xícaras porque estará quente.



As superfícies que indicam este símbolo se tornam quentes durante o uso (o símbolo aparece somente em alguns modelos).

Uso conforme a destinação

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Esta máquina é destinada exclusivamente ao uso doméstico.

Não está previsto o uso em:

- ambientes utilizados como cozinha pelo pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- hotéis fazenda
- hotéis, motéis e outros tipos de hospedagem

• quartos para alugar

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por danos oriundos de um uso indevido da máquina.

Instruções para o uso

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não se responsabiliza por danos oriundos da não observância das instruções para o uso.

Note Bem:

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

ELIMINAÇÃO

 De acordo com a diretiva Europeia 2002/96/EC, não eliminar a máquina junto com o lixo doméstico, mas entregá-la a um centro de coleta seletiva oficial.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede: 220-240V~50/60Hz

Potência absorvida: 1350 W

Pressão: 15 bar

Capacidade do recipiente de água: 1 l

Dimensões LxAxP 149x305x330 (414)mm

Peso 4,04 Kg

 A máquina está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretriz Baixa Tensão 2006/95/CE e emendas seguintes;
- Diretriz EMC 2004/108/CE e emendas seguintes;
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008;
- Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



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

DESCRIÇÃO

Os termos a seguir serão usados continuamente nas próximas páginas.

Descrição da máquina

(ver pág. 3)

- A. Tapa do recipiente de água
- B. Alça de extração do recipiente
- C. Recipiente de água
- D. Aquecedor de xícaras
- E. Ducha da caldeira
- F. Interruptor ON/OFF
- G. Bandeja de apoio das xícaras
- H. Indicador de recipiente de coleta de gotas cheio
- I. Recipiente de coleta de gotas
- J. Distribuidor de água quente/vapor
- K. Bico de água quente/vapor
- L. Conexão tubo água quente/vapor
- M. Manipulo do vapor
- N. Porta-filtro
- O. Medidor/calçador
- P. Filtro 1 xícara (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- Q. Filtro 2 xícaras (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- R. Filtro sachês (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- S. Filtro abrandador da água (*não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)

Descrição do painel de controle

- T. Botão para fazer uma xícara de café
- T1. Luz de funcionamento integrada (branca)
- U. Botão para fazer duas xícaras de café
- U1. Luz de funcionamento integrada (branca)
- V. Botão função vapor
- V1. Luz de funcionamento integrada (branca)
- V2. Luz descalcificação (laranja)

INSTALAÇÃO DO APARELHO

Atenção!

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- A penetração de água na máquina poderá danificá-la. Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- A máquina pode ser danificada caso a água em seu interior congele.

Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.

- Dispor o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou devido ao contato com superfícies quentes (ex. chapas elétricas)..
- A máquina emite calor no ambiente circundante. Após ter posicionado a máquina sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.

Conexão da máquina



Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o plugue do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE ÁGUA

1. Extrair o recipiente, puxando-o para cima (fig. 1).
2. Abrir a tampa e encher o recipiente com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX. (fig. 2). Recolocar o recipiente, pressionando-o levemente de modo a abrir as válvulas situadas no fundo do mesmo.
3. De forma mais simples, é possível encher o recipiente sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma garrafa.



Jamais ligar a máquina sem água no recipiente ou sem este último.



É normal encontrar água no compartimento abaixo do recipiente, por isso, de vez em quando é necessário enxugar este compartimento utilizando uma esponja limpa.

ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

- Ligar a máquina pressionando o interruptor ON/OFF (fig. 3): o aparelho efetua um auto diagnóstico indicado pela sequência de piscagem dos três botões.
- As luzes e piscam para indicar que o aparelho está alcançando a temperatura: quando as luzes param de piscar e permanecem acesas em modo fixo, a máquina está pronta para ser utilizada.

- Posicionar embaixo da saída de água quente/vapor um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 4).
- Colocar o manípulo de saída de água quente e vapor na posição /88 (fig. 5) e distribuir cerca de 100 ml de água; fechar então o manípulo (símbolo).



Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4/5 cafés ou 4/5 cappuccinos até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.

CONFIGURAÇÕES DO MENU DE PROGRAMAÇÃO

Para acessar o menu, certificar-se que a máquina esteja pronta para ser usada, então manter pressionado o botão por 10 segundos, até que os três botões comecem a piscar em sequência:

A máquina está na modalidade de programação.

Proceder configurando a máquina como desejado; para sair do menu de programação, aguardar 15 segundos



Se não for efetuada uma seleção em até 15 segundos, a máquina retorna automaticamente ao modo "pronta ao uso".

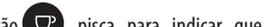
Configuração da temperatura do café

Caso se queira modificar a temperatura da água com a qual é feito o café, proceder como segue:

1. Acessar o menu de programação;
2. Pressionar o botão para entrar na modalidade de seleção da temperatura do café: as luzes relativas à seleção atual acendem:



3. As luzes começam a piscar em sequência;
4. Pressionar então o botão relativo à temperatura desejada:



5. O botão pisca para indicar que a seleção foi memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta ao uso.

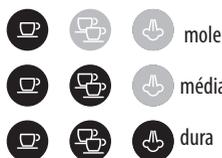
Definir a dureza da água

A luz (V2) que indica a necessidade de descalcificar o aparelho acende após um período de funcionamento predeterminado que depende da dureza da água.

Se desejado, é possível programar a máquina com base na dureza real da água utilizada nas várias regiões, tornando assim mais ou menos frequente o procedimento de descalcificação.

Proceder como segue:

1. Acessar o menu de programação;
2. Pressionar o botão  para entrar na modalidade de seleção da dureza da água : as luzes relativas à seleção atual acendem:



3. As luzes começam a piscar em sequência;
4. Pressionar então o botão relativo à dureza da água da sua região:

 água mole	 água média	 água dura
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°FH	18°FH - 36°FH	>36°FH
<180mg/l CaCO ₃	180-300mg/l CaCO ₃	360mg/l CaCO ₃

5. O botão  pisca para indicar que a seleção foi memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta ao uso.

Regular o auto-off (stand-by)

Para economizar energia, a máquina é dotada de uma função de auto-off caso não seja utilizada por um período prolongado. Para ligar novamente a máquina, pressionar qualquer botão no painel de controle

1. Acessar o menu de programação;
2. Pressionar o botão  para entrar na modalidade de seleção da dureza da água : as luzes relativas à seleção atual acendem:



3. As luzes começam a piscar em sequência;

4. Pressionar o botão relativo ao tempo desejado:



5. O botão  pisca para indicar que a seleção foi memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta ao uso.

Valores de fábrica (reset)

Com esta função todas as configurações do menu e todas as programações das quantidades são restauradas, retornando aos valores de fábrica.

Para restaurar os valores de fábrica, proceder como segue:

1. Acessar o menu de programação;
2. Colocar o manípulo de vapor na posição ;
3. Pressionar o botão  : as três luzes piscam simultaneamente para confirmar a restauração das configurações originais.
4. As luzes  e  piscam para indicar que o manípulo de vapor deve ser fechado (símbolo ○).

Uma vez fechado o manípulo, a máquina está pronta ao uso.

PROCEDIMENTO PARA FAZER O CAFÉ EXPRESSO

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso mais quente, é aconselhável:

- Encaixar na máquina o porta-filtro com o filtro inserido, **sem adicionar o café**. Utilizando a mesma xícara com a qual será preparado o café, pressionar o botão 1 xícara e distribuir água quente na mesma para aquecê-la.
- Aumentar a temperatura do café no menu de programação.
- Durante o funcionamento, o apoio das xícaras (D) se torna quente: apoiar no mesmo as xícaras a serem utilizadas.

Como preparar o expresso com o café moído

1. Inserir o filtro para café moído (P ou Q) o porta-filtro (fig. 6). Utilizar o filtro com o símbolo  impresso embaixo caso se queira fazer uma xícara de café ou o filtro com o símbolo , caso se queira fazer 2 xícaras.
2. Caso se deseje preparar somente uma xícara de café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 7). Se ao invés se quer preparar duas xícaras de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 7+7 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame.

⚠ Atenção:

para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certificar-se que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.

- Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calcador (fig. 8).
É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café derramará lentamente e será forte. Se for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e será fraco.
- Tirar o excesso de café da borda do porta-filtro e encaixar o mesmo na máquina: para um encaixe correto, alinhar o cabo do porta-filtro com o símbolo INSERT (fig. 9), encaixar o porta-filtro e girar o cabo para a direita, alinhando-o à posição CLOSE.
- Posicionar a(s) xícara(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 10). É aconselhável aquecer as xícaras antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
- Certificar-se que as luzes relativas aos botões de saída do café estejam acessas antes de pressionar o botão de distribuição  ou : a máquina procede e interrompe automaticamente a distribuição.

Como preparar o expresso com os sachês

Note Bem:

utilizar sachês que respeitem os padrões ESE (Easy Serving Espresso), cuja marca é indicada nas embalagens.



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

- Inserir o filtro para café em sachês (com o símbolo  impresso embaixo) no porta-filtro.
- Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 11). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro.

Proceder seguindo os pontos 4, 5 e 6 do parágrafo anterior.

Note Bem:

- Enquanto a máquina está fazendo o café, a saída deste pode ser interrompida a qualquer momento pressionando o botão apertado anteriormente.
- Assim que terminar a saída de café, caso se queira aumentar a quantidade deste na xícara, basta manter pressionado (em até 3 segundos) o botão de saída do café pressionado anteriormente: a saída é interrompida automaticamente após alguns segundos.
- Para desencaixar o porta-filtro, girar o cabo do mesmo da direita para a esquerda.

Perigo de Queimaduras!

Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está fazendo o café e aguardar alguns segundos após o término deste procedimento.

Programar a quantidade de café na xícara

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir quantidades de café padrão. Caso se deseje modificar estas quantidades, proceder na seguinte maneira:

- Posicionar uma ou duas xícaras embaixo dos bicos do porta-filtro.
- Pressionar o botão que se deseja programar () e mantê-lo pressionado. A máquina inicia a distribuir café e o outro botão de distribuição de café pisca para indicar que a máquina está em modo de programação.
- Ao obter a quantidade desejada de café na xícara, soltar o botão: para de sair café da máquina e a luz pisca para indicar que a quantidade foi memorizada corretamente.
- Quando as duas luzes de saída do café permanecem fixas, a máquina está pronta ao uso.

PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAPPUCCINO

- Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando xícaras suficientemente grandes.
- Pressionar o botão  (fig. 12): a luz pisca;
- Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar gelado (não quente!). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 13).

Note Bem:

É aconselhável utilizar leite semidesnatado e à temperatura da geladeira.

- Aguardar até que a luz relativa ao botão  permaneça fixa para indicar que a caldeira alcançou a temperatura ideal para a produção de vapor.
- Posicionar um recipiente vazio embaixo do cappuccinador e abrir o manipulador por alguns segundos para espurgar a eventual presença de água no circuito. Fechar o manipulador.
- Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
- Mergulhar o cappuccinador no leite por alguns milímetros (fig. 14). Girar o manipulador, colocando-o na posição . Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhar o cappuccinador no

- leite e girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Quando o volume do leite dobrar, mergulhar em profundidade o cappuccinador para continuar a aquecer o leite (fig. 15). Alcançada a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme desejada, interromper a saída do vapor girando o manípulo no sentido horário.
 - Despejar o leite emulsificado nas xícaras que contém o café expresso preparado anteriormente. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Note Bem:

- se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;
- para sair da função vapor, pressionar qualquer botão: as luzes  e  piscam para indicar que a temperatura está muito alta para a saída de café (ver parágrafo “Resfriamento da caldeira”).

É aconselhável a saída de vapor por um máximo de 60 segundos.

Atenção:

Por motivos higiênicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder da seguinte maneira:

- Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 4 e 5 do parágrafo anterior) girando o manípulo do vapor. Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o botão ON/OFF.
- Com uma mão, manter firme o tubo do cappuccinador e com a outra desbloquear o mesmo, girando-o no sentido horário e então puxá-lo para baixo (fig. 16).
- Retirar o bico vaporizador de borracha do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 17).
- Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o bico vaporizador com água morna (fig. 18).
- Verificar que o furo indicado pela seta da fig. 18 não esteja tapado.
- Montar novamente o bico vaporizador, inserindo-o de baixo para cima no tubo do vapor.
- Montar novamente o cappuccinador, inserindo-o de baixo para cima e girando-o no sentido anti-horário.

Resfriamento da caldeira

Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado.

Proceder como segue:

- posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador;
- abrir o manípulo do valor para sair água quente e resfriar a caldeira;
- a saída de água quente é interrompida automaticamente quando a caldeira esfria: quando a bomba para de funcionar e não sai mais água, fechar o manípulo do vapor.

A máquina está pronta ao uso.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

- Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 4). Aguardar até que as luzes de saída do café acendam.
- Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
- Girar o manípulo, colocando-o na posição : a água quente sairá do cappuccinador.
- Para interromper a saída de água quente, fechar o manípulo e pressionar qualquer botão.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

LIMPEZA

Perigo!

Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina esfrie.

Limpeza do recipiente de coleta de gotas

Atenção!

O recipiente de coleta de gotas é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 19). Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio das xícaras, é necessário esvaziar o recipiente e limpá-lo, senão a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

- Remover o recipiente (fig. 20).
- Remover a grelha de apoio das xícaras, eliminar a água e limpar o recipiente com um pano: montar então a bandeja de coleta de gotas.
- Reinsere o recipiente de coleta de gotas.

Limpeza dos filtros de café

Limpar regularmente os filtros de café, lavando-os com água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 21).

Limpeza da ducha da caldeira

A cada 200 xícaras de café feitas, lavar a ducha da caldeira, fazendo com que saia da mesma cerca de 0,5l de água (pressionar o botão relativo à produção de café sem utilizar o pó).

Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não usar solventes ou detergentes abrasivos. Será suficiente usar um pano úmido e macio.
2. Limpar regularmente o compartimento porta-filtro.

Limpeza do recipiente de água

Limpar periodicamente (mais ou menos uma vez por mês) o recipiente de água com um pano úmido e um pouco de detergente delicado.



Perigo!

Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

Descalcificação

Descalcificar a máquina quando acender a luz laranja relativa ao botão



Atenção!

- O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário respeitar as advertências de segurança do fabricante, indicadas na embalagem do descalcificante, e as advertências relativas ao comportamento a ser adotado em caso de contato com a pele ou com os olhos.
- É aconselhável utilizar somente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

Seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o recipiente com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem.
2. Pressionar o botão ON/OFF.
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
4. Aguardar até que as luzes ou fiquem fixas para indicar que a máquina está pronta ao uso.
5. Manter pressionado o botão por 10 segundos, até que os três botões pisquem em sequência.
6. Colocar o manípulo do vapor na pos. / .
7. Pressionar o botão para iniciar a descalcificação.

8. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai do distribuidor de água. O programa de descalcificação realiza automaticamente uma inteira série de lavagens intervaladas para remover os resíduos de cálcio do interior da máquina de café até o esvaziamento total do recipiente.

Note Bem:

Durante a descalcificação, para limpar a ducha da caldeira, fechar de vez em quando o manípulo do vapor para deixar sair pequenas quantidades de descalcificante da ducha da caldeira.

9. A máquina interrompe o funcionamento: a luz laranja continua a piscar para indicar que a máquina ainda continua com a função de descalcificação.
10. O aparelho agora está pronto para um processo de enxague com água fria. Extrair o recipiente de água, esvaziá-lo, lavá-lo com água corrente, enchê-lo até o nível MAX com água fria e inserir o recipiente de água na máquina.
11. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo novamente, vazio, embaixo da saída de água quente.
12. Certificar-se que o manípulo do vapor esteja na posição / , então pressionar o botão para iniciar a lavagem.

Note Bem:

Durante o enxague, para limpar a ducha da caldeira, fechar de vez em quando o manípulo do vapor para deixar sair pequenas quantidades de água da ducha da caldeira.

13. Quando o recipiente de água está vazio, a lavagem é concluída e a luz laranja apaga.
14. Certificar-se que o manípulo do vapor esteja fechado (símbolo) .

A máquina assim está pronta ao uso.

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

SIGNIFICADO DAS LUZES

Luzes	Procedimento	Significado das luzes
	Acionamento do interruptor ON/OFF	A máquina executa o auto diagnóstico, indicado pela piscagem em sequência das luzes
	A máquina está ligada	Luzes piscantes: a máquina está esquentando para fazer o café Luzes fixas: a máquina está pronta para fazer café As luzes piscam rapidamente: o recipiente está vazio ou a máquina não consegue distribuir café. Ver par. "Se algo não funciona"
	É necessário a função vapor	Luz piscante: a máquina está esquentando para fornecer vapor Luz fixa: a máquina está pronta para fornecer vapor
	Manipulo de vapor aberto	Luzes piscando: fechar o manípulo de vapor
	Temperatura da caldeira elevada	Luzes piscando: Realizar o resfriamento, conforme indicado no respectivo parágrafo

SE ALGO NÃO FUNCIONA

Problema	Causa	Solução
Não sai mais café expresso	Falta de água no recipiente	Encher o recipiente
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O recipiente está mal inserido e as válvulas em seu fundo não estão abertas	Pressionar levemente o recipiente de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no par. "Descalcificação"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não atravessa dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos
O porta-filtro não encaixa no aparelho	Foi colocado muito café no filtro	Utilizar o medidor em dotação e assegurar-se de usar o filtro correto para o tipo de preparação

O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	O café moído foi pouco calcado	Calcar mais o café moído
	A quantidade de café moído é pouca	Aumentar a quantidade de café moído
	O café foi moído grosso	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade do café moído
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	A ducha da caldeira expresso está obstruída	Realizar a limpeza como indicado no pár. "limpeza da ducha da caldeira"
	O filtro está entupido	Realizar a limpeza como indicado no pár. "Limpeza do filtro"
	O café foi moído muito fino	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	O café moído é muito fino ou úmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e não deve ser muito úmido
Após a saída do café, o filtro permanece preso à ducha da caldeira		Reinsere o porta-filtro, fazer sair café, e então remover o porta-filtro
Não sai nenhuma bebida da máquina   e  as luzes piscam por alguns segundos	Falta de água no recipiente	Encher o recipiente de água
	O recipiente está mal inserido e as válvulas em seu fundo não estão abertas	Pressionar levemente o recipiente de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	A ducha da caldeira expresso está obstruída	Realizar a limpeza como indicado no pár. "limpeza da ducha da caldeira"
	O filtro está entupido	Realizar a limpeza como indicado no pár. "limpeza do filtro"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no pár. "Descalcificação"
A máquina não funciona e todas as luzes piscam		Desconectar imediatamente o aparelho e procurar um centro de assistência autorizado