

Simbologia utilizada nestas instruções

As advertências são identificadas através dos símbolos mostrados a seguir. É absolutamente necessário observar estes avisos.



Perigo!

A inobservância pode causar lesões devidas a choques elétricos, com exposição a perigo de vida.



Atenção!

A inobservância pode resultar em ferimentos ou danos ao aparelho.



Perigo de Queimaduras!

A inobservância pode provocar queimaduras.



Aviso importante:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda referida na Descrição do aparelho (pág. 3).

Avisos fundamentais para a segurança



Perigo!

Uma vez que o aparelho funciona com corrente elétrica, não pode ser excluída a hipótese de choque elétrico.

Respeitar, portanto, os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se sempre de que o acesso à tomada elétrica esteja desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Ao retirar a ficha da tomada, segurar firmemente a peça. Nunca puxe o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente o aparelho, a ficha tem de ser retirada da tomada de corrente.
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar consertá-lo. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e entre em contacto com a Assistência Técnica.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, solicitar sua substituição exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi, de modo a evitar qualquer risco.
- Durante a limpeza, não imirja a máquina em água: é um aparelho elétrico.
- Antes de efetuar qualquer tipo de operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada elétrica e deixar resfriar a máquina.



Atenção:

Os materiais de embalagem (sacos de plástico, esferovite) devem ser mantidos fora do alcance das crianças.



Atenção:

Não permitir a utilização do aparelho a pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas, físicas e/ou sensoriais reduzidas, ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que não sejam atentamente vigiadas e instruídas por um responsável por sua incolumidade. Vigiar as crianças, certificando-se que não brinquem com o aparelho.



Perigo de Queimaduras!

Este aparelho produz água quente e quando está em função pode formar vapor de água.

Tenha cuidado para não entrar em contacto com jatos de água ou vapor quente.

Quando o aparelho estiver em funcionamento, não toque na superfície de aquecimento das chávenas pois estará quente.

Utilização pretendido

Este aparelho foi fabricado para a preparação de café e para o aquecimento de bebidas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Não é previsto o utilização em:

- ambientes utilizados como cozinha por pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- agroturismos
- hotéis, motéis e outras estruturas de receção
- aluguer de quartos

Qualquer outro tipo de utilização deve ser considerado impróprio e, consequentemente, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos decorrentes de uma utilização imprópria do aparelho.

Instruções para o utilização

Leia 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 decorrentes da inobservância destas instruções relativas ao utilização.



Aviso importante:

Conservar cuidadosamente estas instruções. No caso em que o aparelho seja cedido a outras pessoas, entregue para elas estas instruções para o utilização.

Eliminação



De acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, o aparelho não deve ser descartado juntamente com outros resíduos domésticos, mas levado para um centro de coleta diferenciada autorizado.

Introdução

Obrigado por escolher nossa máquina de café. Desejamos que faça bom proveito de seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o utilização. Assim fazendo, poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

Descrição

A seguinte terminologia será constantemente empregada nas próximas páginas.

Descrição do aparelho

(consulte a pág. 3)

- A1. Manipulo de regulação do vapor
- A2. Botão ON/OFF 
- A3. Luz de aviso acesa
- A4. Botão para distribuição de café ou água aquecida
- A5. Luz de aviso de temperatura OK para distribuição de café ou água aquecida
- A6. Botão de seleção da função vapor
- A7. Luz de aviso de temperatura OK para saída de vapor
- A8. Bocal de saída da caldeira
- A9. Bandeja de apoio das chávenas
- A10. Gaveta de recolha de gotas
- A11. Cappuccinador
- A12. Tubo de saída do vapor ou água quente
- A13. Cabo de alimentação
- A14. Superfície de contenção das chávenas
- A15. Reservatório de água

Descrição dos acessórios

(consulte a pág. 3)

- B1. Filtro 1 chávena 
- B2. Filtro 2 chávenas 
- B3. Filtro de cápsulas 
- B4. Braço de contenção do filtro
- B5. Medidor/prensador

Instalação do aparelho

Ao instalar o aparelho devem ser observados os seguintes avisos de segurança:

- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo. Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado em caso de congelamento da água contida no seu interior. Não instalar o aparelho em um ambiente onde a temperatura pode alcançar valores inferiores ao de congelamento.
- Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas cortantes e posicione-o de modo a evitar o contacto com superfícies aquecidas (por exemplo, chapas elétricas).

Conexão do aparelho



Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda à indicada na placa identificativa situada na parte inferior do aparelho.

- Conectar o aparelho apenas a uma tomada de corrente adequadamente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação à terra eficiente.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, solicitar a substituição da tomada por parte de pessoal qualificado.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser, de forma alguma, substituído pelo utilizador já que as operações necessárias para este fim requerem o emprego de ferramentas especiais. Caso o cabo esteja danificado e/ou seja necessário substituí-lo, contactar exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante, de modo a evitar qualquer risco.

Enchimento do reservatório de água

1. Abrir a tampa do reservatório de água (fig. 1); a seguir, extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 2).
2. Encher o reservatório de água com água fresca e limpa, prestando atenção para não ultrapassar o nível MÁX. (fig. 3). Reintroduzir o reservatório aplicando uma ligeira pressão, de modo a abrir a válvula situada na parte inferior de seu corpo.
3. Mais simplesmente, não é necessário extrair o reservatório para preenchê-lo: introduza a água diretamente com uma jarra.



Jamais acionar o aparelho em caso que o reservatório esteja vazio ou tenha sido extraído; lembre-se de enchê-lo quando o nível residual estiver a aproximadamente dois centímetros do fundo.



A presença de água no vão instalado sob o reservatório; é necessário, portanto, enxugá-lo ocasionalmente utilizando uma esponja limpa.

Desligamento automático

Por razões de economia energética, o aparelho dispõe de uma função de desligamento automático (a luz de aviso A3 é desligada) em caso de não utilização prolongada. A fim de reativar o aparelho, premir o botão ON/OFF (fig. 4).

Como operar a fim de preparar um café expresso

Durante a primeira utilização

Ao utilizar a máquina pela primeira vez, aqueça os tubos internos do aparelho, como se fosse fazer um café, até esvaziar pelo menos dois reservatórios de água; proceda, a seguir, com a preparação do café.

Pré-aquecimento do grupo café

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

1. Premir o botão ON/OFF para ligar a máquina (ilumina-se a respectiva luz de aviso) (fig. 4) e enganchar o braço porta-filtro à máquina sem enchê-lo com o café moído (fig. 5).
2. Posicionar a chávena em baixo do braço porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual preparará o café, de modo que a mesma possa ser pré-aquecida.
3. Aguardar até ao acendimento da luz de aviso OK (fig. 6) e, logo a seguir, premir o botão de distribuição do café (fig. 7). Deixar sair a água até ao desligamento da luz de aviso OK; a seguir interromper o processo, premindo novamente o botão de distribuição (fig. 7).
4. Esvaziar a chávena, aguardar até ao novo acendimento da luz de aviso OK e repetir novamente a operação.

(É normal que as operações de desengate do braço porta-filtro sejam caracterizadas pela presença de um pequeno e inócuo sopro de vapor).

Como preparar o expresso com o café moído

1. Ao término do pré-aquecimento da máquina, conforme o descrito no parágrafo anterior, introduzir o filtro para café moído ao interno do braço porta-filtro. Utilizar o filtro  (B1) para preparar um café ou o filtro  (B2) para preparar 2 cafés.
2. Para preparar somente um café, encher o filtro com um medidor raso de café moído, aproximadamente 7 gramas (fig. 9). Caso queira preparar dois cafés, encher o filtro com dois medidores não cheios de café moído (aproximadamente 6+6 gramas). Encher o filtro com pequenas quantidades para evitar que o café moído extravase.



Atenção:

Para um correto funcionamento, antes de enchê-lo com café moído, certificar-se sempre de que o filtro não contenha resíduos de pó de café da infusão anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo ligeiramente com a pequena prensa para o pó de café (fig.

10). A prensagem do café moído é extremamente importante para obter um bom café expresso. Se for muito pressionado, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se for pouco pressionado, o café sairá rapidamente e com pouco creme, cuja cor será clara.

4. Remover o eventual excesso de café a partir das bordas do braço porta-filtro e enganchar-lo à máquina: girar o cabo para a direita com firmeza (fig. 5) para evitar fugas de água.
5. Posicionar uma ou mais chávenas em baixo dos bicos do braço porta-filtro (fig. 11). É aconselhável aquecer as chávenas antes de preparar o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou então colocando-as sobre a superfície superior por pelo menos 15-20 minutos (fig. 12).
6. Certificar-se de que a luz de aviso OK (fig. 6) esteja acesa (se estiver desligada, aguardar) e premir o botão de distribuição do café (fig. 7). Após a obtenção da quantidade de café desejada, premir novamente o mesmo botão para interromper o processo (fig. 7). (É aconselhável não distribuir café por não mais de 45 segundos).
7. Para desenganchar o braço porta-filtro, girar o cabo da direita para a esquerda.



Perigo de Queimaduras!

Para evitar borrifos, não desenganchar o braço porta-filtro enquanto a máquina estiver distribuindo o café.

8. Para eliminar o café utilizado, mantenha o filtro bloqueado e faça-o sair batendo com o braço porta-filtro virado ao contrário (fig. 13).
9. Para desligar a máquina de café, premir o botão ON/OFF (fig. 4).

Como preparar o café expresso com as cápsulas

1. Pré-aquecer a máquina de acordo com as indicações do parágrafo anterior “Pré-aquecimento do grupo café”, certificando-se de deixar o braço porta-filtro enganchado à máquina. Desta forma, obtém-se um café mais quente.



Aviso importante:

utilizar cápsulas que respeitam o padrão ESE: procure produtos que contenham o logótipo mostrado a lado.

O padrão 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 para café em cápsulas (B3 ) no braço porta-filtro (fig. 14).
3. Inserir a cápsula centralizando-a o máximo possível sobre o filtro. Seguir sempre as instruções da embalagem das

cápsulas para posicionar corretamente a cápsula ao interno do filtro.

4. Enganchar o braço porta-filtro na máquina, girando firmemente o cabo (fig. 5).
5. Proceder conforme o descrito nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

Como operar a fim de preparar um cappuccino

1. Preparar o café expresso conforme o descrito nos parágrafos anteriores, com a utilização de chávemas suficientemente grandes.
2. Premir o botão de vapor (fig. 15).
3. Enquanto isso, encher um recipiente com aproximadamente 100 ml de leite para cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar frio, a temperatura de geladeira (não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.



Aviso importante:

Aconselha-se utilizar leite semi-desnatado à temperatura de geladeira.

4. Posicionar o recipiente com o leite em baixo do cappuccinador.
5. Aguardar o acendimento da luz de aviso OK relativa ao botão de vapor (fig. 16). O acendimento da luz de aviso está a indicar que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. Abrir a torneira do vapor por alguns segundos para retirar a água residual presente ao interno do circuito. Fechar novamente a torneira.
7. Introduzir o cappuccinador no leite, por alguns milímetros (fig. 17), prestando atenção para não ultrapassar o limite indicado pela seta da figura 17. Girar o manípulo em sentido anti-horário (fig. 18), pelo menos até a metade. A partir do cappuccinador sai o vapor que dá ao leite um aspecto cremoso e que o faz aumentar de volume. Para obter uma espuma mais cremosa, imergir o cappuccinador no leite e girar o recipiente com lentos movimentos de baixo para cima.
8. Quando o leite com um volume dobrado, imergir o cappuccinador em profundidade e continuar o processo de aquecimento. Quando a temperatura (o valor ideal é de 60 °C) e a densidade de creme desejada forem atingidas, interromper a distribuição do vapor girando o manípulo do vapor em sentido horário e premindo o botão de vapor. Para desligar a máquina, premir o botão ON/OFF (fig. 4)

(desliga-se a respectiva luz de aviso no painel).

9. Colocar o leite emulsionado nas chávemas que contêm 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.



Aviso importante:

caso deseje preparar mais cappuccinos, é necessário fazer primeiro todos os cafés e, somente no final, preparar o leite necessário;

- se desejar refazer o café depois de ter preparado o leite, arrefecer primeiramente a caldeira, caso contrário o café sairá queimado.

Para este fim, posicionar um recipiente em baixo dos bicos do braço porta-filtro (fig. 11), premir o botão de vapor e deixar a água sair até que seja desligada a luz de aviso relativa a função do vapor: proceder, a seguir, com a preparação do café.

É aconselhável distribuir vapor por um tempo máximo de 60 segundos e não montar o leite por mais de três vezes consecutivas.



Atenção:

Por motivos de higiene aconselha-se sempre limpar o cappuccinador após cada utilização.

Continuar da seguinte forma:

1. Deixar uma pequena quantidade de vapor defluir por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior), girando o manípulo do vapor (fig. 18). Através desta operação, o cappuccinador descarrega eventuais resíduos de leite que possam ter permanecido no seu interior. Premir o botão ON/OFF para desligar o aparelho.
2. Com uma mão manter o tubo do cappuccinador firmemente parado e com a outra desbloquear o próprio cappuccinador, girando-o em sentido horário e, a seguir, puxar para baixo (fig. 19).
3. Retirar o pulverizador de vapor a partir do tubo de distribuição puxando-o para baixo (fig. 19).
4. Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o pulverizador de vapor com água morna (fig. 20)
5. Certificar-se de que o orifício indicado pela seta na figura 21 não esteja obstruído. Se necessário limpa-los com o auxílio de um alfinete.
6. Remontar o pulverizador de vapor inserindo-o com força no tubo do vapor.
7. Remontar o cappuccinador, inserindo-o, puxando-o para cima e girando-o em sentido anti-horário.

Produção de água quente

1. Premir o botão ON/OFF (fig. 4) para ligar a máquina. Aguardar até que a luz de aviso OK se acenda (fig. 6).
2. Posicionar um recipiente em baixo do cappuccinador.
3. Premir o botão de distribuição (fig. 7) e, contemporaneamente, girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário (fig. 18): sairá água quente a partir do cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, girar em sentido horário o manípulo do vapor e premir novamente o botão de distribuição (fig. 7).
Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

Limpeza



Perigo!

Antes de efetuar qualquer tipo de operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada elétrica e deixar esfriar.

Limpeza da gaveta de recolha de gotas



Atenção!

A gaveta de recolha de gotas é dotada de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível de água (fig. 22). Antes que este indicador inicie a sobressair a partir da bandeja de apoio de chávemas, é necessário esvaziar o recipiente e limpá-lo, caso contrário a água poderá transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante.

1. Remover a gaveta (fig. 22).
2. Remover a bandeja de apoio, eliminar a água e limpar a gaveta com um pano: remontar todo o conjunto a seguir.
3. Inserir novamente a gaveta de recolha de gotas.

Limpeza dos filtros de café

Limpar regularmente os filtros de café enxaguando-os sob água corrente. Certificar-se de que os pequenos orifícios não estejam obstruídos; se necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete (fig. 23).

Limpeza do bocal de saída da caldeira

Aproximadamente a cada 300 cafés, é necessário limpar o bocal de saída da caldeira da seguinte maneira:

- Certificar-se de que a máquina de café não está quente e a tomada não conectada na parede;
- Com o auxílio de uma chave de fenda, desaparafusar o parafuso de fixação do bocal (fig. 24);
- Retirar o bocal de saída da caldeira;
- Limpar a caldeira com um pano húmido (fig. 25);
- Limpar o bocal cuidadosamente com água quente e com

uma escovinha. Certificar-se de que os pequenos orifícios não estejam obstruídos; se necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete;

- Enxaguar o bocal sob água corrente esfregando-o continuamente;
- Remontar o bocal de saída da caldeira prestando atenção para posicioná-lo corretamente na guarnição.

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

Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina, não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente utilizar um pano húmido e macio.
2. Limpar regularmente o interior do braço porta-filtro, os filtros, o recipiente de recolha de gotas e o reservatório de água.

Limpeza do reservatório de água

Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) o reservatório de água (A15) com um pano húmido e um pouco de detergente neutro.



Perigo!

Durante a limpeza, não imirja a máquina em água: é um aparelho elétrico.

Descalcificação

É aconselhável realizar uma operação de descalcificação da máquina após a preparação de aproximadamente 200 cafés. Aconselha-se utilizar o descalcificador De'Longhi, normalmente encontrado no comércio.



Atenção!

- O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar os avisos de segurança do fabricante relatados na embalagem do produto, e as advertências relativas ao comportamento em caso de contacto acidental com a pele ou com os olhos.
- É recomendável utilizar exclusivamente produtos descalcificantes De'Longhi. A utilização de descalcificantes inadequados, bem como uma operação de descalcificação irregular, podem dar origem a defeitos não cobertos pela garantia.

Observar o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificante obtida diluindo com água o produto, conformemente às indicações presentes na embalagem.
2. Premir o botão ON/OFF e aguardar o acendimento da luz

de aviso OK.

3. Certificar-se de que o braço porta-filtro não esteja enganchado e posicionar um recipiente em baixo do bocal de saída da máquina.
4. Premir o interruptor de distribuição de café e deixar de-fluir uma quantidade equivalente a 1/4 da solução contida no interior do reservatório: girar ocasionalmente o manípulo do vapor e deixar uma pequena quantidade de solução sair; a seguir, interromper premindo novamente o interruptor e deixar a solução agir por aproximadamente 5 minutos adicionais.
5. Repetir o ponto 4 três vezes mais, até que o reservatório seja inteiramente esvaziado.
6. Para eliminar a solução residual e os vestígios de calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água limpa (sem descalcificante).
7. Premir o botão de distribuição de café (fig. 6) e deixar de-fluir até esvaziar completamente o reservatório.
8. Repetir novamente as operações 6 e 7.

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

Dados técnicos

Tensão de rede: 220-240V~50/60Hz
 Potência absorvida: 1100W
 Pressão: 15 bar
 Capacidade do reservatório de água: 1,4 litri
 Dimensões LxAxP 255x305x300 (382) mm
 Peso 4,15 kg



O aparelho está em conformidade com as seguintes Diretivas CE:

- Diretivas de Baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações e correções;
- Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE e sucessivas alterações e correções;
- Regulamento Europeu 1275/2008 (Modo desligado);
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



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

em caso de mau funcionamento...

Problema	Possíveis causas	Solução
Não sai mais o café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	Os orifícios de saída do café do braço porta-filtro estão obstruídos	Limpar os orifícios dos bicos do braço porta-filtro
	O bocal de saída da caldeira está obstruído	Efetuar a limpeza conformemente ao indicado no parágrafo "Limpeza do bocal de saída da caldeira"
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a descalcificação conformemente ao indicado no respectivo parágrafo
O café expresso pinga a partir das bordas do braço porta-filtro ao invés de sair pelos orifícios apropriados	O braço porta-filtro não está inserido corretamente	Enganchar o braço porta-filtro corretamente e girá-lo firmemente até o fim
	A guarnição da caldeira perdeu elasticidade	Solicitar a substituição da guarnição da caldeira junto a um Centro de Assistência autorizado
	Os orifícios dos bicos do braço porta-filtro estão obstruídos	Limpar os orifícios dos bicos do braço porta-filtro

em caso de mau funcionamento... **pt**

O café expresso está frio	A luz de aviso OK não se acende após a pressão do interruptor para distribuição de café	Aguardar até ao acendimento da luz de aviso OK
	Não foi realizada a operação de pré-aquecimento	Pré-aquecer as chávenas com água quente
	As chávenas não foram pré-aquecidas	Pré-aquecer as chávenas com água quente
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a descalcificação conformemente ao indicado no respectivo parágrafo
Rumor elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório não está inserido corretamente e a válvula de fundo não está aberta	Premir suavemente o reservatório de modo a abrir a válvula de fundo
	Presença de bolhas de ar na junção do reservatório	Observar as instruções do parágrafo “Produção de água quente” até distribuir água
O creme do café é demasiado claro (o café desce rapidamente a partir do bico)	O café moído está pouco prensado	Aumentar a prensagem do café moído (fig. 10)
	A quantidade de café moído é insuficiente	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café é grossa	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	A qualidade de café moído não é a de tipo correto	Trocar a qualidade de café moído
O creme de café é demasiado escuro (o café desce lentamente a partir do bico)	O café moído está prensado em demasia	Diminuir a prensagem do café (fig. 6)
	A quantidade de café moído é insuficiente	Diminuir a quantidade de café moído
	O bocal de saída da caldeira está obstruído	Efetuar a limpeza conformemente ao indicado no parágrafo “Limpeza do bocal de saída da caldeira”
	O filtro está obstruído	Efetuar a limpeza conformemente ao 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 está húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; o produto não deve estar húmido
	A qualidade de café moído não é a de tipo correto	Trocar a qualidade de pó de café moído
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a operação de descalcificação conformemente ao descrito no respectivo parágrafo

em caso de mau funcionamento...

Não se forma a espuma do leite enquanto é feito o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Usar sempre o leite à temperatura de geladeira
	O cappuccinador está sujo	Limpar cuidadosamente os orifícios do cappuccinador, especialmente os indicados na figura 21
	Presença de calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a operação de descalcificação conformemente ao descrito no respectivo parágrafo
O aparelho desliga-se	Intervenção do dispositivo de auto-desligamento	Premir o botão ON/OFF para religar o aparelho