

<b>SUMÁRIO</b>	
<b>ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA</b> .....	<b>38</b>
<b>ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA</b> .....	<b>39</b>
Simbologia utilizada nestas instruções .....	39
Finalidade de utilização .....	39
Instruções de utilização.....	39
<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>39</b>
Letras entre parêntesis.....	39
Problemas e reparações .....	39
<b>DESCRIÇÃO</b> .....	<b>40</b>
Descrição da máquina .....	40
Descrição do painel de controlo.....	40
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>40</b>
Inspeção da máquina.....	40
Instalação do aparelho.....	40
Conexão da máquina .....	40
Antes de colocar a máquina em funcionamento .....	41
<b>LIGAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>41</b>
<b>DESLIGAR O APARELHO</b> .....	<b>41</b>
<b>PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>41</b>
<b>CONFIGURAÇÕES DA TEMPERATURA</b> .....	<b>41</b>
<b>DESLIGAR AUTOM.</b> .....	<b>42</b>
<b>ECONOMIA DE ENERGIA</b> .....	<b>42</b>
<b>VALORES DE FÁBRICA (RESET)</b> .....	<b>42</b>
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>42</b>
Seleção do sabor do café.....	42
Seleção da quantidade de café na chávena .....	43
Regulação do moedor de café.....	43
Conselhos para um café mais quente .....	43
Preparação do café mediante utilização de café em grão .....	43
Preparação do café mediante utilização de café pré-moído .....	44
Preparação do café DOPPIO+ mediante utilização de café em grão .....	44
Personalização da quantidade de café DOPPIO+ .....	44
Preparação do café LONG mediante utilização de café em grão .....	44
Preparação do café LONG mediante utilização de café pré-moído.....	44
Personalização da quantidade de café LONG .....	44
<b>PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO</b> .....	<b>45</b>
Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	45
<b>DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>45</b>
<b>LIMPEZA</b> .....	<b>46</b>
Limpeza da máquina .....	46
Limpeza do depósito de borras de café .....	46
Limpeza da gaveta de recolha de pingos e da gaveta de recolha da condensação .....	46
Limpeza do interior da máquina .....	46
Limpeza do recipiente de água .....	46
Limpeza dos bicos do distribuidor de café.....	46
Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído .....	47
Limpeza do infusor .....	47
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>47</b>
<b>PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>48</b>
Medição da dureza da água .....	48
Programação dureza da água.....	48
<b>FILTRO AMACIADOR (*SOMENTE PARA ALGUNS MODELOS)</b> .....	<b>48</b>
Instalação do filtro .....	48
Substituição do filtro.....	49
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>49</b>
<b>ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>49</b>
<b>SIGNIFICADO DAS LUZES</b> .....	<b>49</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>51</b>

## **ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA**

---

- A máquina pode ser utilizada 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 a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- As crianças não devem usar o aparelho como brinquedo.
- Nunca mergulhar a máquina na água para limpá-la.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Em caso de danos à ficha 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.

### SOMENTE PARA MERCADOS EUROPEUS:

- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar e limpar o mesmo.
- Este aparelho não deve ser utilizado pelas crianças. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- A máquina pode ser utilizada 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 a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- As crianças não devem usar o aparelho como brinquedo.



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

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

### Simbologia utilizada nestas instruções

Os avisos importantes trazem estes símbolos: É absolutamente necessário observar estes avisos.



#### **Perigo!**

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



#### **Atenção!**

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



#### **Perigo de Queimaduras!**

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



#### **Nota Importante:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



#### **Perigo!**

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

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 eléctrica esteja desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar directamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar repará-lo. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



#### **Atenção:**

Conservar o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



#### **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 contacto com respingos de água ou vapor quente.

Durante o funcionamento do aparelho, a superfície para as chávenas (A6) poderia esquentar.

### Finalidade de utilização

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

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

### Instruções de utilização

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

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.



#### **Nota Importante:**

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

## INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

Nossos votos de bom proveito com o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

### Letras entre parêntesis

As letras entre parênteses correspondem à legenda presente na Descrição do aparelho (pág. 2-3)

### Problemas e reparações

Em caso de problemas, antes de mais nada, tentar resolvê-los seguindo as advertências que se encontram nos parágrafos "Significado das luzes" na pág. 49

Se estas resultarem ineficazes, ou para receber maiores esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência clientes telefonando ao número indicado na folha "Assistência clientes" anexada.

Se o Vosso País não está entre os referidos na folha, telefonar ao número indicado na garantia. Para reparações, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

e "Resoluç

## DESCRIÇÃO

### Descrição da máquina

(pág. 3 - A )

- A1. Tampa recipiente de grãos
- A2. Tampa do funil do café pré-moído
- A3. Recipiente para café em grão
- A4. Funil do café pré-moído
- A5. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (stand by)
- A6. Superfície de apoio para as chávenas
- A7. Cappuccinador (removível)
- A8. Bocal água quente e vapor
- A9. Bico distribuidor de café (regulável em altura)
- A10. Cuba para recolher a condensação
- A11. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A12. Indicador do nível de água da gaveta que recolhe as gotas
- A13. Cuba de recolha de gotas
- A14. Caixa para borras de café
- A15. Interruptor geral ON/OFF
- A16. Porta do infusor
- A17. Infusor
- A18. Reservatório de água
- A19. Sede para o filtro amaciador da água
- A20. Tampa do recipiente de água
- A21. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A22. Cabo de alimentação

### Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B )

Alguns ícones do painel de controlo têm uma função dupla: esta é indicada entre parêntesis, dentro da descrição.

- B1. Manipulo de distribuição de vapor/água quente 
- B2. Ícone : para preparar 1 chávena de café curto
- B3. Luz  piscante: a máquina está a aquecer-se
- B4. Luz :
  - fixa: reintroduzir caixa para borras (A15)
  - a piscar: é necessário esvaziar a caixa para borras
- B5. Luz : encher o recipiente de água (A18)
- B6. Luz : alarme genérico
- B7. Luz  a piscar: é necessário proceder com a descalcificação
- B8. Ícone : para preparar 2 chávenas de café longo
- B9. Manipulo de seleção do sabor do café 
- B10. Ícone : para realizar o enxague (Nas operações de programação: premir para sair da programação em andamento)
- B11. Ícone : para preparar 1 chávena de café longo
- B12. Ícone :
  - fixo: para ativar a função vapor (Nas operações de programação: premir para confirmar a programação)

- a piscar: é necessário rodar o manipulo vapor/água quente (B1)

B13. Ícone : para preparar uma chávena de café LONG (Nas operações de programação: premir para deslizar as várias seleções/configurações)

B14. Ícone : para preparar 2 chávenas de café curto

B15. Ícone : para prepara um café DOPPIO+

### Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C )

- C1. Medidor doseador de café pré-moído
- C2. Pincel para limpeza
- C3. Filtro amaciador (\*somente para alguns modelos)
- C4. Tira reactiva "Total Hardness Test"
- C5. Descalcificador

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Inspecção 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.

### Instalação do aparelho

#### **Atenção!**

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

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. 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.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo. Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar. Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas eléctricas).

### Conexão da máquina

#### **Atenção!**

Certificar-se que a tensão da rede eléctrica 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 a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

## Antes de colocar a máquina em funcionamento

### **Nota Importante:**

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Programação do grau de dureza da água" (pág. 48).

Proceder seguindo as instruções indicadas:

1. Retirar o recipiente ou reservatório de água, enchê-lo até à linha MAX com água fresca (fig. 2) e inserir novamente o próprio reservatório.
2. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 3).
3. Ligar o aparelho à rede elétrica e pressionar o interruptor geral, situado ao lado do aparelho (fig. 4)
4. Pressionar a tecla  (A5) (fig. 5).
4. No painel de controlo piscará a luz  (fig. 6)..
5. Rodar o manípulo de vapor para a posição "I" (fig. 7): o aparelho distribui água a partir do cappuccinador.
6. Quando a distribuição interrompe-se automaticamente, levar novamente o manípulo de vapor para a posição "0".

A máquina desliga-se.

Para utilizá-la, premir novamente a tecla  (A5).

### **Nota Importante:**

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

## LIGAÇÃO DO APARELHO

### **Nota importante!**

- Antes de ligar o aparelho, verifique se o interruptor geral, situado atrás do aparelho, está premido (fig. 4).
- Em cada acendimento, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxague que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto para o uso após a execução deste ciclo.

### **Perigo de queimaduras!**

Durante o enxague sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café, esta água será recolhida na subjacente gaveta de

recolha de gotas. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho pressionar a tecla  (fig. 5). a luz  (B3) piscará enquanto ao aparelho efetuar o aquecimento e o enxague automático (desta maneira, além de aquecer a caldeira, o aparelho realiza a passagem de água quente nos condutos internos para que estes também sejam aquecidos).

O aparelho está na temperatura correta quando a luz  apaga-se e são acendidas as luzes relativas à distribuição da bebidas.

## DESLIGAR O APARELHO

A cada desligamento, o aparelho efetua um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.

### **Perigo de queimaduras!**

Durante o enxague sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho pressionar a tecla  (fig. 5).
- No ecrã piscará a luz  (B3) para indicar que o aparelho está a desligar-se.

### **Nota importante!**

Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado, desconecte o aparelho da rede elétrica:

- desligar antes o aparelho pressionando a tecla  (fig. 5);
- desligar o interruptor geral colocado no lado do aparelho (fig. 4)

### **Atenção!**

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

## PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se à pág. 48.

## CONFIGURAÇÕES DA TEMPERATURA

Caso queira alterar a temperatura da água (baixa, média, alta, máxima) através da qual o café é produzido, siga as indicações descritas abaixo:

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 4):
2. manter o ícone pressionado , (B2) até acender as luzes e os ícones no painel de controlo (B);
3. pressionar o ícone  (B1) até selecionar a temperatura desejada:

	baixa
	média
	alta
	máxima

- Pressionar o ícone (B12) para confirmar (ou (B10) para sair sem realizar a modificação). As luzes/ícones se apagam.

Assim a temperatura está reprogramada

## DESLIGAR AUTOM.

É possível modificar o intervalo de tempo para fazer com que o aparelho desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, 3 horas em que não está a ser utilizado.

Para reprogramar o desligamento automático, proceda conforme segue:

- Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 4):
- manter o ícone pressionado (B8) até acender as luzes e os ícones no painel de controlo (B);
- pressionar o ícone (B13) até seleccionar o intervalo de tempo desejado:

	15 min.
	30 min.
	1 hora
	2 horas
	3 horas

- Pressionar o ícone (B12) para confirmar (ou (B10) para sair sem realizar a modificação). As luzes/ícones se apagam.

Assim, o intervalo de desligamento automático está reprogramado.

## ECONOMIA DE ENERGIA

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de economia energia. A máquina foi pré-configurada na fábrica com esta modalidade ativa, garantindo à máquina ligada um consumo energético menor, de acordo com as normas europeias em vigor. Caso deseje modificar a definição, proceda conforme explicado em seguida:

- Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 4):

- manter o ícone pressionado (B13) até que o próprio ícone seja aceso;
- pressionar o ícone (B12) para seleccionar a economia energética ou (B10) para desseleccioná-la.

Assim, a economia energética está reprogramada.

### Nota importante!

- Na modalidade de economia de energia, a máquina pode requisitar alguns segundos de espera antes de distribuir o primeiro café porque deve aquecer.

## VALORES DE FÁBRICA (RESET)

Com esta função todas as configurações são restauradas (temperatura, auto deslig. dureza da água, economia energética e todas as programações das quantidades retornando aos valores de fábrica).

- Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 4):
- manter o ícone pressionado (B15) até acender as luzes no painel de controlo (B);
- pressionar o ícone (B12) para voltar aos valores de fábrica (ou (B10) para sair sem realizar a modificação). O ícones se apagam.

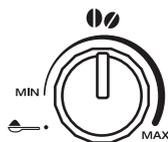
Assim, as configurações e a quantidade retornam aos valores de fábrica.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### Seleção do sabor do café

Regular o manípulo de seleção do sabor do café (B9) para definir o sabor desejado: quanto mais rodar em sentido horário maior será a quantidade de café em grãos que a máquina moerá e portanto mais forte será o sabor do café obtido.

Com o manípulo posicionado no MIN obtém-se um café extra-leve; com o manípulo posicionado no MAX obtém-se um café extra-forte.



### Nota Importante:

- Ao utilizar pela primeira vez é necessário realizar tentativas e fazer mais que um café para identificar a posição correta do manípulo.
- Tomar cuidado para não rodar demasiado para o MAX caso contrário há o risco que a distribuição de café ocorra de modo demasiado lento (em gotas), especialmente quando são solicitadas duas chávenas de café ao mesmo tempo.

## Seleção da quantidade de café na chávina

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir automaticamente as seguintes quantidades de café:

café solicitado	ícone	q u a n t i d a d e distribuída
1 curto		(≈40ml)
1 longo		(≈120ml)
2 curtos		(≈40ml) x2
2 longos		(≈120ml) x2

Caso queira modificar a quantidade de café (que a máquina distribui automaticamente na chávina), proceder conforme explicado em seguida:

- pressionar e manter pressionado o ícone  (B2) ou  (B6) relativo ao qual se deseja modificar a intensidade enquanto piscar a própria luz e todas as luzes de alarme piscarem 4 vezes: a máquina começa a distribuir café, soltar então o ícone;
- assim que o café na chávina atingir o nível desejado, pressionar novamente a mesma tecla para memorizar a nova quantidade.

A esta altura, por pressionar essa tecla, a máquina memorizará as novas programações.

### **Nota importante!**

A programação de uma chávina está programada também para a quantidade de café nas correspondentes duas chávinas.

## Regulação do moedor de café

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré-programado na fábrica para obter uma saída correta de café.

No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés a distribuição for pouco consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 8).

### **Nota importante!**

O manípulo de regulação deve ser rodado somente enquanto o moedor de café estiver a funcionar.



Se o café sair muito lentamente ou não sair, gire um nível em sentido horário em direção ao número 7.

Para obter, porém, uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspecto do creme, girar no sentido anti-horário um nível em direção ao número

1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café pode sair em gotas).

O efeito desta correção só será observado após a saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manípulo para um outro nível.

## Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxague, antes da distribuição, pressionando a tecla  (B10);
- esquentar com água quente as chávinas (utilizar a função água quente);
- aumente a temperatura do café conforme ilustrado no parágrafo anterior (pág. 41).

## Preparação do café mediante utilização de café em grão

### **Atenção!**

Não utilize café em grãos caramelizado ou cristalizados, pois podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável ou danificá-lo.

1. Introduza o café em grãos no recipiente adequado (fig. 9)
2. Posicionar embaixo dos bicos de saída do café:
  - 1 chávina se desejar 1 café (fig. 10);
  - 2 chávinas, se desejar 2 cafés (fig. 11);
3. Abaixar o bico distribuidor aproximando o mais perto possível das chávinas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 12).
4. Premir o ícone relativo à distribuição desejada:

café solicitado	ícone
1 curto	
1 longo	
2 curtos	
2 longos	

5. A preparação inicia e no painel de controlo permanece acesa a luz relativa à tecla selecionada.

Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

### **Nota importante:**

- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento pressionando um botão qualquer.
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávina, basta manter premido

(dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição de café.

Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

### **Atenção!**

- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos presentes no capítulo "Resolução dos problemas" (pág. 51).
- Durante a utilização, no painel de controlo poderão acender-se algumas luzes cujo significado está indicado no parágrafo "Significado das luzes" (pág. 49).
- Para obter um café mais quente, ver o parágrafo "Conselhos para um café mais quente" (pág. 43).

## Preparação do café mediante utilização de café pré-moído

### **Atenção!**

- Nunca introduza café em grãos no filtro do café pré-moído, caso contrário a máquina pode danificar-se.
- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia sofrer danos.
- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.



### **Nota importante!**

Ao utilizar café moído, é possível preparar somente uma chávena de café por vez.

1. Verifique se o aparelho está ligado.
2. Rodar o manípulo  (B9) em sentido anti-horário para a posição .
3. Abra a tampa do funil do café pré-moído.
4. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 13)
5. Colocar uma chávena debaixo dos bicos do distribuidor de café (fig.10).
6. Pressione a tecla relativa a 1 chávena  (B2).
7. Inicia-se a preparação.

### **Nota importante!**

Se a modalidade "Poupança Energia" for ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

## Preparação do café DOPPIO+ mediante utilização de café em grão

Siga as indicações do parágrafo "Preparação do café utilizando o café em grão" para preparar a máquina e pressionar o ícone  (B15).

### Personalização da quantidade de café DOPPIO+

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 120ml de café DOPPIO+. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Colocar uma chávena ou um copo debaixo dos bicos do distribuidor de café.
2. Pressionar e manter pressionado o ícone  (B15) enquanto piscar a própria luz e todas as luzes de alarme piscarem 4 vezes;.
3. Soltar o ícone ; a máquina inicia a distribuir o café;
4. Quando o café na chávena tiver atingido o nível desejado na chávena, pressionar novamente a tecla .

Neste momento, a quantidade de café na chávena estará programada de acordo com a nova programação.

### **Nota importante!**

A quantidade mínima programável é cerca de 80 ml.  
A quantidade máxima programável é cerca de 120 ml.

## Preparação do café LONG mediante utilização de café em grão

Siga as indicações do parágrafo "Preparação do café utilizando o café em grão" para preparar a máquina e pressionar o ícone  (B13).

### Preparação do café LONG mediante utilização de café pré-moído

1. Siga as instruções conforme indicado nos itens 1-2-3-4 do parágrafo "Preparação do café utilizando café pré-moído", então pressione o ícone  (B13);
2. A máquina começa a distribuir café, na metade da preparação, a luz  acende-se, enquanto a luz  e o ícone  piscam;
3. Colocar no funil o café pré-moído;
4. Pressionar o ícone ; remota-se a preparação.

### Personalização da quantidade de café LONG

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 200ml de café LONG. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Colocar uma chávena ou um copo debaixo dos bicos do distribuidor de café.

2. Pressionar e manter pressionado o ícone  (B13) enquanto pisca a própria luz e todas as luzes de alarme piscarem 4 vezes;
3. Soltar o ícone ; a máquina inicia a distribuir o café;
4. Quando o café na chávina tiver atingido o nível desejado na chávina, pressionar novamente a tecla .

Neste momento, a quantidade de café na chávina estará programada de acordo com a nova programação.

## PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO



### **Perigo de Queimaduras!**

Durante estas preparações sai vapor: tome cuidado para não se queimar..

1. Para um cappuccino, prepare o café numa chávina grande;
2. Encha um recipiente, preferivelmente com puxador para não se queimar, com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que se deseja preparar. Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes;



### **Nota Importante:**

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre o cappuccinador conforme descrito no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

3. O cappuccinador pode ser rodado levemente para fora, para poder utilizar recipientes de todos os tamanhos.
4. Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite tomando cuidado para nunca mergulhar anel de cor preta.
5. Pressionar o ícone  (B12); a luz  (B3) piscará para indicar que o aparelho está a esquentar-se
6. Quando o aparelho está na temperatura certa, a luz  desliga-se e o ícone  pisca;
7. Rodar então o manípulo da água quente/vapor  (B1) para a posição I. Para obter uma espuma mais cremosa rode o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se distribuir vapor por não mais do que 3 minutos consecutivos);
8. Ao obter a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor rodando o manípulo para a posição 0. O ícone  piscará.
9. Para sair sem programar o trabalho, pressionar a tecla .



### **Perigo de Queimaduras!**

Interromper o vapor, antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos de leite quente.

11. Juntar ao café preparado anteriormente o creme de leite. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejar, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.



### **Nota importante!**

Se a modalidade "Economia de Energia" estiver ativa, a distribuição de vapor poderia requisitar alguns segundos de espera.

## Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpar o cappuccinador toda vez que o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.



### **Perigo de Queimaduras!**

Durante a limpeza, sai um pouco de água do cappuccinador, Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

1. Deixar escorrer um pouco de água rodando o manípulo de água quente/vapor  (B1) para a posição I. Depois interromper a distribuição colocando novamente o manípulo na posição 0.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador esfrie, rode em sentido anti-horário e reitre o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig. 15).
3. Retire para baixo o bico (fig. 16).
4. Verificar que os furos indicados pela seta da fig. 17 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Reintroduzir o bico e reintroduzir o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe.

## DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE



### **Atenção! Perigo de queimaduras.**

Não deixe a máquina inobservada enquanto estiver a distribuir água quente. O tubo do bico ejetor de água quente aquece-se durante a distribuição e então se deve segurar o ejetor somente pelo puxador.

1. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Rodar o manípulo de água quente/vapor  (B1) para a posição I.
4. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, rodar o manípulo de água quente /vapor  para a posição 0.



### **Nota importante!**

Se a modalidade "Poupança de Energia" estiver ativa, a distribuição de água quente e vapor poderia requisitar alguns segundos de espera.

## LIMPEZA

### Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- recipiente das borras de café (A14),
- gaveta de recolha de gotas (A13),
- reservatório para a água (A18);
- bicos do distribuidor de café (A9),
- cappuccinador (A8)
- funil para introduzir café pré-moído (A2);
- o infusor (A17), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A16),
- painel de controlo (B)



#### Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### Limpeza do depósito de borras de café

Quando no ecrã piscar a luz , é necessário esvaziar o recipiente ou depósito de borras e limpá-lo. Enquanto não for limpo o depósito para as borras, a máquina não poderá fazer o café. O aparelho avisa sobre a necessidade de esvaziar o recipiente mesmo que não esteja cheio, caso tenham passado 72 horas desde a primeira preparação efetuada (para que a contem das 72 horas seja efetuada corretamente, a máquina não deverá ser em nenhum momento desligada com o interruptor geral).

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

Extraia a gaveta de recolha de pingos (fig. 18), para esvaziá-la e limpá-la.

- Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente de borras (A14) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo: o pincel fornecido (C2) possui uma espátula apropriada para esta operação.
- Verifique que a gaveta de recolha de gotas-condensação (A10) e, se estiver cheia, esvaziá-la (fig. 19).



#### Atenção!

Ao extrair a gaveta de recolha de gotas é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras, mesmo se pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.

### Limpeza da gaveta de recolha de pingos e da gaveta de recolha da condensação



#### Atenção!

O recipiente de recolha de gotas (A13) é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) (A12) do nível da água coletada (fig. 20). Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio das chávenas, 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.

Para remover a gaveta de recolha de gotas:

1. Extrair a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras de café (fig. 18);
2. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras (a14) e lavá-los;
3. Verifique que a gaveta de recolha de gotas-condensação (A10) e, se estiver cheia, esvaziá-la.
4. Insira novamente a cuba que recolhe as gotas juntamente com o recipiente das borras de café.

### Limpeza do interior da máquina



#### Perigo de choques elétricos.

Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver "A desligar") e desconectá-la da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Controle periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraída a cuba que recolhe as gotas (a13)) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel fornecido (C2) e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 21);

### Limpeza do recipiente de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C13) (se previsto) o reservatório de água (A18) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (se houver) e enxague-o com água corrente.
3. Insira novamente o filtro (se previsto), encha o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório.
4. (Somente modelos com filtro amaciador) Distribuir cerca de 100ml de água quente para reativar o filtro.

### Limpeza dos bicos do distribuidor de café

1. Limpar periodicamente os bicos do distribuidor de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 22)
2. Controlar que os furos do distribuidor de café não estejam obturados. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 22).

## Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café (A4) pré-moído está obstruído. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel (C2) fornecido.

## Limpeza do infusor

O infusor (A17) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.



O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Verifique se a máquina foi desligada corretamente (veja "Como desligar o aparelho", pág. 41).
2. Abra a porta do infusor (fig. 23) posicionada na lateral direita.
3. Pressionar para dentro as duas teclas vermelhas de descaixei e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 24).
4. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-lo com água corrente.



### ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

Não utilizar detergentes - Não colocar na máquina de lavar louças

Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Utilizando o pincel (C2), limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta.
6. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte; em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.



### Nota importante!

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas como indicado na figura 26.

7. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas vermelhas tenham desengatado para fora (fig. 27)
8. Fechar a porta do infusor.

## DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no ecrã apareça (intermitente) a luz (B7).



- O descalcificador 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 contacto com a pele ou com os olhos.

- É recomendável utilizar exclusivamente 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.

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 4):
2. manter o ícone pressionado (B11) até que a própria luz acenda (B7).
3. Esvazie completamente o reservatório de água (A18) e retire o filtro amaciador (se presente); esvazie então a cuba que recolhe as gotas (fig. 18) e o recipiente de borras e reponha-os no lugar.
4. Deitar no depósito de água o descalcificante até ao nível **A** (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado do depósito (fig. 28) e então adicionar água (um litro) até atingir o nível **B** (fig. 28); recolocar no lugar o depósito de água.
5. Coloque sob o ejector de água quente um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 2l (fig. 3)



### Atenção! Perigo de queimaduras

Do ejetor sai água quente que contém ácidos. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

9. Pressione o ícone (B12) para confirmar a inserção da solução:
10. O ícone pisca para indicar que é necessário rodar o manípulo de água quente/vapor (B1) para a posição I. Após rodar o manípulo, o programa de descalcificação é iniciado e o líquido descalcificador sai do distribuidor de água.
11. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de cálcio do interior da máquina de café.

Depois de cerca 30 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação e no painel começam a piscar os ícones e : rode o manípulo de água quente/vapor para a posição 0.

10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxague com água fresca. Extrair o depósito de água (A18), esvaziá-lo, enxaguá-lo água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca, voltar a inserir o filtro (se retirado anteriormente) e inserir na máquina o depósito de água:
11. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo novamente, vazio, embaixo da saída de água quente.

- Rodar o manípulo água quente/vapor  para a posição I para iniciar o enxague. A água quente sai do distribuidor.
- Quando o depósito de água está completamente esvaziado, no painel começam a piscar o ícone  e a luz : rodar o manípulo água quente/vapor  para a posição 0;
- Extrair o depósito de água e enchê-lo novamente até o nível MAX com água fresca;
- Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo novamente, vazio, embaixo da saída de água quente.
- Rodar o manípulo de água quente/vapor  para a posição I.
- O aparelho volta para o processo de enxague e termina com a distribuição de água pelo distribuidor de café (A9)  Perigo de Queimaduras!
- No fim, rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição 0 e encher o depósito até o nível MAX com água fresca. A operação de descalcificação está concluída.

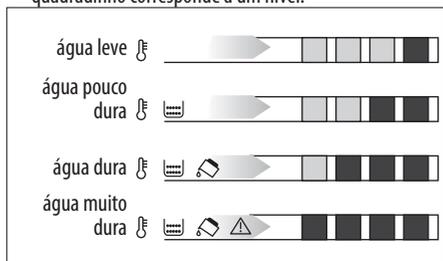
## PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A luz  acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.

### Medição da dureza da água

- Retirar da embalagem a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST", anexada às instruções em inglês.
- Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
- Extrair a tira da água e sacudi-la levemente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a um nível.



### Programação dureza da água

- Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 4):

- Pressionar o ícone  (B14) até acender o próprio ícone e as luzes que indicam a programação atual;
- Pressionar o ícone  (B13) até selecionar a dureza identificada com a tira reactiva;
- Pressionar o ícone  (B12) para confirmar (ou  (B10) para sair sem realizar a modificação).

Agora, a máquina está reprogramada segundo a nova configuração de dureza da água.

## FILTRO AMACIADOR (\*SOMENTE PARA ALGUNS MODELOS)

se no seu modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas a seguir.

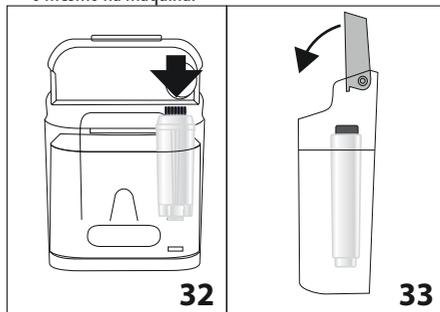
### Instalação do filtro

- Retire o filtro (C3) da embalagem.
- Gire o disco com as datas (veja fig. 29) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.

#### Nota Importante

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

- Para ativar o filtro, deixe escorrer água da torneira no orifício do filtro, como indicado na figura, até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 30).
- Extrair o reservatório (A18) da máquina e enchê-lo com água.
- Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 31).
- Inserir o filtro no próprio alojamento (fig. 32) e pressionar com firmeza.
- Fechar de novo o depósito com a tampa (fig. 33) e reinserir o mesmo na máquina.



- Coloque embaixo do distribuidor de água quente um recipiente (capacidade: min. 500ml).

9. Distribuir água quente rodando o manipulô de água quente/vapor  (B1) para a posição I.
  12. Distribuir pelo menos 500ml de água, então rodar o manipulô de água quente /vapor  para a posição 0.
- Agora o filtro foi ativado e é possível usar a máquina.

### Substituição do filtro

Após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário efetuar a substituição do filtro:

1. Extrair o reservatório (A15) e o filtro esgotado (C3);
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado do item 2 ao 10 do parágrafo anterior.

Agora o novo filtro foi ativado e é possível usar a máquina.

### DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potência absorvida:	1450W
Pressão:	15 bar
Capacidade máx. do depósito de água:	1,4 l
Dimensões LxHxP:	195x480x340 mm
Comprimento do fio:	1050 mm
Peso:	9,1 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	150 g

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

- Diretiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretiva sobre compatibilidade eletromagnética 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

### ELIMINAÇÃO



Nos termos da diretiva europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o em um centro de recolha seletiva oficial.

### SIGNIFICADO DAS LUZES

LUZES VISUALIZADAS	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 <p>A PISCAR</p>	A água no reservatório (A18) não é suficiente.	Encher o reservatório de água (A18) e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe.
 <p>A PISCAR</p>	O depósito borras (A14) de café está cheio.	Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas (A13), efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente (fig.18). Importante: ao retirar a gaveta de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.
 <p>FIXA</p>	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras.	Extrair a cuba que recolhe as gotas (A13) e inserir o recipiente das borras de café.

 <p>FIXA + A PISCAR</p>	<p>Acabou o café em grãos.</p> <p>O funil para o café pré-moído está obstruído.</p>	<p>Encher o depósito do café em grão (fig.9).</p> <p>Esvaziar o funil com a ajuda do pincel como descrito no parágrafo "Limpeza do funil para a introdução do café" (pág. 47 ).</p>
 <p>A PISCAR + FIXA</p>	<p>Foi selecionada a função "café pré-moído", mas o café pré-moído não foi colocado no funil.</p>	<p>Introduzir o café pré-moído no funil (fig. 13) ou cancelar a seleção da função pré-moído.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>Indica que é necessário descalcificar a máquina.</p>	<p>É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no parágrafo "Descalcificação" (pág. 47).</p>
 <p>A PISCAR + FIXA + A PISCAR</p>	<p>A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.</p>	<p>Repita o fornecimento de café e gire o manípulo de regulação da moagem (fig. 8) em um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repetir a correção atuando no manípulo de correção para posicioná-lo um nível acima (ver regulação do moedor de café, pág. 43 ). Se o problema persistir, certifique-se de que o depósito de água esteja inserido com firmeza, girar o manípulo de distribuição de água quente/vapor para a posição I e distribuir um pouco de água enquanto o fluxo estiver regular.</p>
 <p>A PISCAR + A PISCAR</p>	<p>Foi utilizado muito café.</p>	<p>Selecionar um sabor mais suave pressionando o manípulo  ou reduzir a quantidade de café pré-moído.</p>
 <p>A PISCAR + A PISCAR</p>  <p>A PISCAR</p>	<p>O circuito hidráulico está vazio</p>	<p>Girar o manípulo de distribuição de água quente/vapor (B1) para a posição I até a distribuição parar, depois disso trazer o manípulo novamente para a posição 0. Se aparecer o alarme durante a distribuição de água quente ou de vapor, colocar o manípulo novamente à posição 0 e depois retomar a distribuição.</p>
 <p>FIXA</p>	<p>O interior da máquina está muito sujo.</p>	<p>Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no parág. "limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.</p>

 <b>A PISCAR</b>	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A17).	Inserir o infusor como descrito no parágrafo "Limpeza do infusor", (pág. 47).
 <b>FIXA + FIXA</b>	A porta do infusor (A16) está aberta.	Fechar a porta.
 <b>A PISCAR</b>	Indica que é necessário rodar o manípulo de água quente/vapor (B1)	É necessário girar o manípulo (B1).

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidos alguns possíveis maus funcionamentos.

Se o problema não pode ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente);
	O infusor (A1/) esfriou porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça o infusor com um enxaguamento, pressionando função específica.
	A temperatura café definida é baixa.	Programar através do menu uma temperatura alta do café (pág. 41).
O café não é muito consistente ou tem pouco creme.	A moagem do café é muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 8) Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (veja parágrafo "Regulação do moedor de café", pág. 43 ).
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 8) Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (veja parágrafo "Regulação do moedor de café", pág. 43 ).
O café não sai de um ou de ambos os bicos injetores do distribuidor.	Os bocais estão obstruídos.	Limpe os bocais com um palito de dentes (fig. 22).
O leite não está emulsificado.	O cappuccinador está sujo.	Limpar o cappuccinador conforme descrito no parágrafo específico (pág. 45 )

A distribuição do vapor interrompe-se durante a utilização.	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos.	Aguardar alguns minutos, então reativar a função vapor.
O aparelho não liga.	A ficha do fio de alimentação (A22) não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A15) não está ligado.	Prima o interruptor geral (fig. 4).
O infusor não pode ser extraído	Não foi efetuado corretamente o desligamento	Desligar pressionando a tecla  (pág. 41).
O leite com espuma está com bolhas grandes	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Utilizar de preferência leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5°C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
O leite não está emulsificado.	O cappuccinador está sujo.	Proceder com a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois do uso" (pág. 45).
A distribuição do vapor interrompe-se durante a utilização.	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos.	Aguardar alguns minutos, então reativar a função vapor.