

ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa.
As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
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:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado 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.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar e limpar o mesmo.



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

AVISOS DE SEGURANÇA



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

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

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.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente 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: A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.

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



Perigo de Queimaduras! A não observância causa ou pode causar 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.

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:

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.

DESCRIÇÃO

Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Tecla ON/OFF com indicador luminoso integrado
- A2. Tecla de distribuição de café ou água quente com indicador luminoso integrado
- A3. Tecla de seleção da função vapor com indicador luminoso integrado
- A4. Superfície aquecedora de apoio das chávenas
- A5. Reservatório de água
- A6. Manipulo do vapor
- A7. Tubo de distribuição de vapor ou água quente
- A8. Cappuccinador
- A9. Bico
- A10. Duche da caldeira
- A11. Indicador do nível de água da cuba de recolha de gotas
- A12. Bandeja de apoio das chávenas
- A13. Gaveta de recolha das gotas

Descrição dos acessórios

(pág. 3 - B)

- B1. Filtro de creme 1 chávena de café moído ou com sachês
- B2. Filtro de creme 2 chávenas de café moído
- B3. Compartimento porta-filtro
- B4. Medidor/calculador

INSTALAÇÃO DO APARELHO



Atenção!

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

- 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 elétricas).
- 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 5 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 20 cm acima da máquina de café.

Conexão do aparelho



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 a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE ÁGUA

1. Abrir a tampa do reservatório de água (fig. 1), então extrair o reservatório puxando-o para o alto (fig. 2).
2. Encher o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX. (fig. 3). Recolocar o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir a válvula situada 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

1. Ligar o aparelho pressionando o interruptor ① (fig. 4): acende-se o indicador luminoso integrado.
2. Inserir no compartimento porta-filtro o filtro de café que deseja utilizar (1 ou 2 chávenas) (fig. 5).
3. Encaixar o porta-filtro à máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 5).
4. Posicionar um recipiente de 0,5 litros embaixo do duche da caldeira e um outro recipiente de 0,5 litros embaixo do cappuccinador (fig. 7).

5. Aguardar o acendimento do indicador luminoso integrado na tecla ☐/☕ (fig. 8) e logo depois pressionar a tecla de distribuição de café (fig. 9) e deixar sair do duche da caldeira aproximadamente metade do reservatório.
6. Girar então o manípulo do vapor sem sentido anti-horário (fig. 10) e deixar sair do cappuccinador toda a água remanescente do reservatório.
7. Fechar o manípulo de vapor e pressionar novamente a tecla de distribuição de café para interromper a distribuição de água.
8. Esvaziar os dois recipientes e colocá-los embaixo do duche da caldeira e embaixo do cappuccinador e repetir os pontos 5-6-7.

O aparelho assim está pronta ao uso.

Desligar autom.

Se o aparelho não for utilizado por um certo tempo (diferente consoante cada modelo), desliga-se automaticamente (o indicador luminoso se desliga).

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso na temperatura certa, recomendamos que a máquina seja pré-aquecida da seguinte maneira:

1. Ligar a máquina pressionando a tecla ON/OFF (o indicador luminoso ON/OFF ilumina-se) (fig. 4) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 6).
2. Colocar uma chávena embaixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual o café será preparado de modo a pré-aquecê-la.
3. Aguar o acendimento do indicador luminoso integrado na tecla ☐/☕ (fig. 8) e logo depois pressionar o botão de distribuição de café (fig. 9), deixar sair a água até que desligue o indicador luminoso, então interromper pressionando novamente o botão de distribuição de café.
4. Esvaziar a chávena, aguardar que o indicador luminoso ☐/☕ acenda-se novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

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

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de ter efetuado o pré-aquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, inserir o filtro para café moído no porta-filtro. Utilizar o filtro mais pequeno se desejar fazer um café ou o maior se pretender fazer 2 cafés.
2. Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 7). (fig. 10). Se ao invés se quer preparar duas chávenas de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído

(cerca 6+6 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.

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calcador (fig. 11). É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café derramará lentamente e o creme terá uma cor escura. Se, por outro lado, for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e obter-se-á um creme de cor clara.
4. Tirar a eventual sobra de café da borda do porta-filtro e encaixá-lo na máquina: girar a pega para a direita com força (fig. 6) para evitar vazamentos de água.
5. Posicionar a(s) xícara(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 12). Recomenda-se que as chávenas sejam aquecidas, antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou colocando-as a pré-aquecer na superfície superior por pelo menos 15-20 minutos (fig. 13).
6. Certificar-se de que o indicador luminoso OK (fig. 8) esteja aceso (se estiver desligado, aguardar que se acenda) e pressionar o botão de distribuição de café (fig. 9). Ao obter a quantidade desejada de café, para interromper, pressionar novamente o mesmo botão.
7. Para desencaiar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.



Perigo de queimaduras! Para evitar respingos, jamais desencaiar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento.

8. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado pressionando com o botão específico incorporado na pega e deixar o café sair batendo o porta-filtro virado de cabeça para abaixo (fig. 14).
9. Para desligar o aparelho, pressionar o botão ON/OFF.

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM OS SACHÊS

1. Efetuar o pré-aquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo "Conselhos para um café mais quente", certificando-se que o filtro permaneça encaixado na máquina. Assim, obter-se-á um café mais quente.



Nota: 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 e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Inserir o filtro pequeno no porta-filtro.
3. Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 15). Seguir sempre as instruções indicadas

na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro.

4. Encaixar o porta-filtro à máquina, girando-o sempre até o fundo (fig. 6).
5. Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Presionar a tecla  (fig. 16). Aguardar que o indicador luminoso integrado esteja aceso (fig. 17).
3. 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! 5°C). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 18).
4. Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
5. Aguardar que o indicador luminoso OK se acenda. O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. Abrir o vapor girando o manípulo de vapor para a posição  por alguns segundos para purgar ou expulsar a eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor.
7. Mergulhar o cappuccinador no leite por alguns milímetros (fig. 18) tomando cuidado para não mergulhar a linha em relevo no próprio cappuccinador (indicado pela seta na fig. 19). Girar o manípulo em sentido anti-horário, fig. 20. 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.
8. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a distribuição do vapor girando o manípulo de vapor para a posição O e pressionar novamente a tecla do vapor .
9. Deitar o leite emulsificado nas chávenas com o café expresso preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.



Nota:

- Se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;
- Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado. Para arrefecer colocar um recipiente embaixo dos bicos do porta-filtro, pressionar o botão de distribuição do café e deixar sair água até desligar o indicador luminoso OK, soltar o botão de distribuição de café. Proceder então com a preparação do café.

Recomenda-se uma distribuição de vapor máxima de 60 segundos e não montar o leite mais de 3 vezes consecutivas.



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

Proceder na seguinte maneira:

1. Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 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.
2. 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. 21).
3. Retirar o bico vaporizador do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 22).
4. Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o bico vaporizador com água morna.
5. Verificar que os dois furos indicados pelas setas da fig. 23 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Montar novamente o bico vaporizador, inserindo-o com força de baixo para cima no tubo do vapor.
7. Montar novamente o cappuccinador, inserindo-o de baixo para cima e girando-o no sentido anti-horário.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 4). Atender que a spia integrada sia accesa.
2. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
3. Pressionar a tecla de distribuição (fig. 9) e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário (fig. 19): a água quente sairá do cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, fechar o manípulo e pressionar o botão de distribuição (fig. 9).

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 e manutenção dos filtros

A cada 200 cafés, aproximadamente, é necessário limpar os filtros da seguinte maneira:

- Abrir a tampa do filtro girando-a em sentido anti-horário (fig. 24).
- Tirar o dispositivo de montar creme do recipiente empurrando-o pela parte da tampa.
- Tirar a vedação.
- Enxaguar todos os componentes e limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente esfregando com uma escova. (fig. 25). Verificar que os furos do filtro metálico não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (ver a fig. 25).
- Montar novamente o filtro e a vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 26. Prestar atenção a inserir o gancho do disco de plástico dentro do furo da vedação indicado pela seta na figura 26.
- Inserir novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 27), certificando-se que o gancho saliente entre no furo do próprio suporte (ver a seta fig. 27).
- Por fim rosquear a tampa girando-a em sentido horário (fig. 28).

Limpeza do duche da caldeira

A cada 300 cafés, aproximadamente, é necessário limpar o duche da caldeira do expresso da seguinte maneira:

- Certificar-se que a máquina de café não esteja quente e que a ficha não esteja ligada;
- Com uma chaveana, desaparafusar o parafuso que fixa o duche da caldeira do expresso (fig. 29);
- Tirar o duche da caldeira;
- Limpar com um pano húmido a caldeira (fig. 30);
- Limpar cuidadosamente o duche com água quente esfregando com uma escova. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Enxaguar o duche embaixo da torneira esfregando-a sempre.
- Montar novamente o duche da caldeira prestando atenção a colocá-la corretamente na vedação.

A garantia não é válida se a limpeza não for efetuada regularmente.

Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano humedecido e macio.
2. Limpar regularmente o compartimento do porta-filtro, os filtros, a gaveta de recolha de pingos e o reservatório de água.

A cuba de recolha de gotas possui um indicador de cor vermelha que torna-se visível quando é necessário esvaziar a cuba. Para efetuar o esvaziamento, remover a grelha da

superfície de apoio das chávenas (fig. 31), eliminar a água e limpar com um pano a cuba; portanto montar novamente o recipiente de recolha de gotas prestando atenção para que o indicador esteja corretamente posicionado. Limpar o reservatório de água com um escovilhão para alcançar melhor o fundo (fig. 32).



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

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder com uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés, aproximadamente. Aconselha-se que se utilize o descalcificante De'Longhi que se encontra no comércio.

Seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem.
2. Pressionar a tecla ON/OFF.
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
4. Aguardar que o indicador luminoso OK se acenda (fig. 4).
5. Pressionar o interruptor de distribuição de café, e deixar sair cerca de 1/4 da solução contida no reservatório: às vezes, girar o manípulo do vapor e deixar sair um pouco de solução; então interromper a distribuição e deixar a solução agir por 5 minutos.
6. Repetir o ponto 5 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio.
7. Para eliminar os vestígios de solução anti-calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água fresca (sem descalcificante).

8. Pressionar a tecla de distribuição e deixar distribuir até esvaziar completamente o reservatório;
9. Repetir os pontos 7 e 8.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede: 220-240V~50/60Hz
 Potência absorvida: 1100W
 Pressão: 15 bar
 Capacidade do reservatório de água: 1,1 litros.
 Dimensões LxHxP 208x330x326 mm
 Peso 4 kg



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 e posteriores emendas;
- 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 coleta diferenciada oficial.

SE ALGO NÃO FUNCIONAR...

Problema	Possíveis causas	Solução
Não sai mais café expresso	Falta de água no recipiente	Encher o recipiente de água
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através 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 do porta-filtro

O café expresso está frio	A lâmpada do indicador luminoso OK expresso está acesa no instante em que se pressiona o interruptor de distribuição do café.	Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda.
	O pré-aquecimento não foi efetuado	Efetuar o pré-aquecimento conforme indicado no parágrafo "Conselhos para um café mais quente"
	As chávenas não foram pré-aquecidas	Pré-aquecer as chávenas com água quente ou deixá-las apoiadas por pelo menos 20 minutos na superfície aquecedora de chávenas na tampa.
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
Ruído elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o recipiente
	O recipiente está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o recipiente de modo a abrir a válvula em seu fundo
	Há bolhas de ar no encaixe do reservatório.	Seguir as instruções no parágrafo "Produção de água quente" até distribuir água
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
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Cleaning" (Limpeza)
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Cleaning" (Limpeza)
	O café moído é muito fino ou úmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; certificar-se de que não esteja muito húmido
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade de pó do café moído
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O café tem um sabor ácido	O enxague depois da descalcificação não foi suficiente	Depois da descalcificação enxaguar o aparelho.
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico.
	O cappuccinador está sujo.	Limpar cuidadosamente os furos do cappuccinador
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O aparelho desliga-se	Ocorreu um desligamento automático	Pressionar a tecla ON/OFF para ligar novamente o aparelho
O aparelho desliga-se depois de alguns segundos do acendimento	A tecla de distribuição ou a tecla de função do vapor está pressionada.	Soltar a tecla, pressionar então a tecla ON/OFF.