

ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (também crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes se não estiverem atentamente vigiadas e orientadas por alguém responsável pelo seu bem-estar.
- É indispensável vigiar as crianças para garantir que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do aparelho podem ser feitas por crianças sem uma supervisão adequada.
- Não limpe o aparelho, imergindo-o em água.
- Este aparelho é destinado exclusivamente para o uso doméstico. Não é previsto o uso em ambientes utilizados como cozinha para pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho; agroturismos, hotel, motel e outras estruturas de recreação; estabelecimentos do tipo cama e café.
- A substituição da ficha ou do cabo de alimentação danificados deve ser efetuada pelo Centro de Assistência Técnica de modo a evitar todo e qualquer risco.

APENAS PARA MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos se eles estiverem sob uma supervisão adequada ou forem ensinadas a utilizar o aparelho de uma maneira segura e compreenderem os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho podem ser feitas por crianças apenas com idade igual ou superior a 8 anos e se eles estiverem sob uma supervisão adequada. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a oito anos.
- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas reduzidas se não estiverem atentamente vigiadas ou forem ensinadas a utilizar o aparelho de uma maneira segura e compreenderem os riscos envolvidos.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Retire a ficha da tomada de corrente quando deixar o aparelho sem supervisão, ou antes de montar, desmontar ou limpar o aparelho.



As superfícies marcadas com este símbolo ficam quentes durante a utilização do aparelho (o símbolo aparece apenas em certos modelos).

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA



Perigo! A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos, provocados por choques elétricos, potencialmente mortais.

A hipótese de choques elétricos não pode ser excluída porque o aparelho funciona com corrente elétrica.

As seguintes advertências de segurança devem portanto ser atentamente observadas:

- Não toque o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não toque a ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se sempre de que o acesso à tomada elétrica está desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegue diretamente na ficha. Nunca puxe o cabo, pois podia danificá-lo.
- Para desligar completamente o aparelho, é necessário retirar a ficha da tomada de corrente.
- Em caso de avaria no aparelho, não tente consertá-lo. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e consulte o Centro de Assistência Técnica.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o, retire a ficha da tomada elétrica e deixe-o arrefecer.



Atenção! A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos ou danos no aparelho.

Manter os materiais utilizados para a embalagem (sacos de plástico, esferovite) fora do alcance das crianças.



Perigo de queimaduras! A inobservância destas advertências poderá causar queimaduras ou escaldaduras.

Este aparelho produz água quente e durante o funcionamento pode ocorrer a formação de vapor de água.

Evite o contato com jatos de água ou vapor quente.

Finalidade da utilização

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

Qualquer outro tipo de utilização deve ser considerado impróprio e, conseqüentemente, perigoso. O fabricante não é responsável por danos decorrentes de usos impróprios do aparelho.

INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Leia atenta e cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o aparelho. O desrespeito destas instruções pode dar origem a lesões e danos no aparelho.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes da inobservância das instruções de uso.



Nota:

ConsERVE estas instruções. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve ser acompanhado das respetivas instruções de utilização.

Controlo do aparelho

Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se de que o aparelho não está danificado e que contém todos os acessórios. Não utilize o aparelho caso esteja danificado. Entra em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi.

Instalação do aparelho



Atenção!

Ao instalar o aparelho, siga as seguintes indicações de segurança:

- O aparelho emana calor. Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 3 centímetros entre as superfícies do aparelho e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 25 centímetros por cima da máquina de café.
- A penetração da água na máquina de café pode causar danos no aparelho. Não coloque o aparelho perto de torneiras e bancas.
- O aparelho poderá sofrer danos se a água dentro dele congelar.
- Não instale o aparelho num ambiente passível de alcançar temperaturas abaixo do ponto de congelamento da água.
- Coloque o cabo de alimentação de modo a evitar danos devido a contato com cantos afiados ou superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

Ligar o aparelho



Atenção!

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica corresponda à indicada na chapa de características do aparelho.

Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação à terra eficaz.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.

DESCRIÇÃO (pag. 3)

- A1 Tampa do reservatório de água para espresso
- A2 Reservatório de água para espresso
- A3 Manipulo porta-filtro (filtro de cloro)
- A4 Porta-filtro (filtro de cloro)
- A5 Porta-filtro (para a preparação do café de filtro)
- A6 Manipulo de abertura
- A7 Compartimento de água
- A8 Placa aquecedora do café de filtro
- A9 Adaptador para chávina de espresso
- A10 Tabuleiro de recolha de gotas
- A11 Cappuccinador
- A12 Botão vapor
- A13 Interruptor ON/OFF para espresso

Descrição do painel de comando

- B1 Botão seletor café espresso ou vapor
- B2 Luz do café espresso ON
- B3 Luz do vapor OK
- B4 Luz do café espresso OK
- B5 Interruptor luminoso de filtro para café ON/OFF

Descrição dos acessórios

- C1 Porta-filtro do café espresso
- C2 Filtro do café espresso para uma chávina ou uma cápsula
- C3 Filtro do café espresso para duas chávinas
- C4 Medidor de café com prensador
- C5 Filtro permanente (* apenas para determinados modelos)
- C6 Jarro do café de filtro
- C7 Filtro do purificador de água do reservatório de água para o café espresso (* apenas para determinados modelos)
- C8 Filtro para remoção do cloro

Filtro para remoção do cloro

O filtro elimina sabor a cloro da água. Para instalar o filtro siga as seguintes instruções:

- Retire o porta-filtro da sua caixa, puxando-o para cima (fig.1).
- Retire o filtro para a remoção do cloro do saco plástico e enxague-o com água de torneira (fig. 2).
- Abra o porta-filtro e posicione o filtro com atenção, como indicado na Fig. 2.
- Feche o porta-filtro (fig. 2) inserindo-o na sua caixa. Presione-o até ao limite máximo.
- O filtro para remoção do cloro deve ser substituído depois de cada 80 ciclos e sempre depois de seis meses de utilização.



Nota:

Compre apenas filtros originais da DeLonghi.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ DE FILTRO

- Abra o porta-filtro e rode-o para a direita (fig. 3).
- Deite no jarro a quantidade de café necessária para obter o número desejado de chávinas de café, certificando-se de não ultrapassar o nível MAX (fig. 4)
- Deite água no compartimento de água.
- Insira o filtro permanente (caso faça parte do aparelho) ou o filtro de papel no porta-filtro (fig. 6).
- Deite o café pré-moído no filtro respeitando as quantidades indicadas e distribua-o uniformemente (fig. 7).

Como regra geral, deite sempre o mesmo número de colheres doseadoras (uma colher de cerca de 7 gramas) para cada chávina (por exemplo 10 colheres doseadoras para 10 chávinas).

- Feche o jarro e coloque-o com a tampa na placa aquecedora.
- Carregue no interruptor  (B5). O sinal luminoso do interruptor indica que a cafeteira está a operar.
- A distribuição do café começará dentro de poucos segundos.

É normal o aparelho expelir um jato leve de vapor, enquanto o café percolar.

Para manter o café quente depois da coação, coloque o jarro na placa aquecedora, deixando o aparelho ligado (a luz do café de filtro está ligada). O café dentro do jarro está a ser mantido a temperaturas adequadas.

- Para desligar o aparelho carregue no interruptor (B5).

Desligamento automático

Se o aparelho não for utilizado por determinado período de tempo (período de tempo depende do modelo), vai desligar automaticamente (a luz de alimentação desaparece).

PREPARAÇÃO DO CAFÉ ESPRESSO



Nota:

Na primeira utilização, lave todos os acessórios e enxague os tubos internos do aparelho, fazendo-os funcionar como para fazer café, até esvaziar pelo menos dois reservatórios de água. Então proceda com a preparação do café.

Desligamento automático

Se o aparelho não for utilizado por determinado período de tempo (período de tempo depende do modelo), vai desligar automaticamente (a luz de alimentação desaparece).

Filtro para remoção do cloro (apenas determinados modelos)

Alguns modelos são completados com filtro para remoção do cloro. Para instalar o filtro, siga as seguintes instruções:

1. Tire o filtro da embalagem.
2. Rode o disco do indicador de datas (veja fig. 9) até serem exibidos os seguintes dois meses de utilização.

Nota:

O filtro dura cerca de dois meses se o aparelho for utilizado regularmente. Se a cafeteira com o filtro instalado não for utilizada, o filtro vai durar três semanas ao máximo.

3. Enxague o filtro com pelo menos 0,5 litros de água corrente (fig. 10).
4. Deite o filtro numa bacia de água, cobrindo-o para deixar sair as bolhas de ar (fig.11).
5. Encha o reservatório, insira o filtro na caixa (fig. 12) e pressione até ao limite máximo.

Nota:

Compre apenas filtros originais da DeLonghi.

Pré-aquecimento da cafeteira:

1. Pressione o botão OFF/ON (fig. 13) para ligar o aparelho. A luz de alimentação (B2) vai aparecer.
2. Retire o filtro do porta-filtro (fig. 14). Certifique-se de que a saliência está corretamente inserida na abertura. Insira o porta-filtro com o filtro no aparelho (fig. 15) sem deitar nele o café pré-moído. Utilize o filtro pequeno para obter uma chávena de café ou o filtro grande para duas chávenas de cafés.
2. Coloque a chávena debaixo do porta-filtro. Durante o pré-aquecimento da cafeteira utilize a mesma chávena que será utilizada na preparação de café.
3. Aguarde até que apareça sinal luminoso  (fig. 16) rodando logo depois o botão café seletor para a  posição (fig. 16). Continue distribuindo água até o sinal luminoso desaparecer. Depois interrompa a distribuição rodando o botão café seletor para a posição  e esvazie a chávena. (É normal o aparelho expelir uma pequena baforada de vapor quando remover o porta-filtro.)

Preparação do café espresso com café pré-moído

1. Depois de pré-aquecer o aparelho e o porta-filtro como descrito no parágrafo precedente, utilize o filtro pequeno para fazer uma chávena de café ou o filtro grande caso deseje obter duas chávenas de café.
2. Para obter uma chávena de café deite uma colher doseadora de café pré-moído (cerca de 7 g) no filtro (fig. 17). Para preparar dois cafés, deite aproximadamente duas colheres

doseadoras (6+6 g) no filtro. Encha o filtro lentamente com o café para evitar o café pré-moído transbordar.

Atenção!

Para evitar jatos de água, nunca retire o porta-filtro durante a distribuição do café.

3. Distribua o café pré-moído uniformemente e pressione-o ligeiramente com a prensadora. Pressionar café corretamente é essencial para obter um bom café. No caso da pressão excessiva, a distribuição do café será lenta e a espuma escura. Se a pressão for ligeira demais, a distribuição do café será rápida e a espuma escaça e clara demais.
4. Remova café excessivo do bordo do porta-filtro e insira-o no aparelho. Rode o manípulo firmemente para a direita (fig. 15) para evitar o vazamento da água.
5. Coloque chávena ou chávenas debaixo do bico do porta-filtro (fig. 19). É recomendável aquecer as chávenas antes de preparar café, enxaguando-as com água quente.
6. Certifique-se de que o sinal luminosa  está ligado (se não for ligado, aguarde até aparecer), depois rode o botão seletor café para a posição  (fig. 16). Quando a quantidade de café desejada for distribuída, rode o botão seletor café para a posição  para interromper o curso do líquido.
7. Para retirar o porta-filtro, rode o manípulo da direita para a esquerda.

Perigo de queimaduras!

Para evitar jatos de água, nunca retire o porta-filtro durante a distribuição do café.

8. Para descartar café utilizado, bloqueie o filtro com alavanca incorporada no manípulo. Depois esvazie os resíduos do café virando o manípulo do porta-filtro de cima para baixo e dando nele uns golpes leves (fig. 20).
9. Para desligar o aparelho, pressione o botão  na parte esquerda da máquina.

Preparação do café espresso com pastilhas

1. Pré-aqueça o aparelho como descrito na seção „PRAQUECIMENTO DA CAFETEIRA“, certificando-se de que o porta-filtro está inserido no aparelho. Assim obtém-se um café mais quente.

Nota:

Utilize pastilhas em conformidade com o padrão ESE, indicado na embalagem com o seguinte símbolo.



O padrão ESE é um sistema aceita por maiores produtores de pastilhas que possibilita uma preparação de café espresso simples e limpa.

2. Coloque o filtro pequeno no porta-filtro certificando-se de que a saliência está corretamente inserida na abertura como indicado na fig. 14.
3. Insira a pastilha colocando-a no centro do filtro (fig. 21). Sempre siga as instruções na embalagem da pastilha para posicionar a pastilha corretamente no filtro.
4. Insira o porta-filtro no aparelho. Sempre rode até ao limite máximo (fig. 15).
5. Proceda como descrito nos pontos 5,6 e 7 da seção precedente.

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

1. Prepare café espresso como descrito nas seções precedentes, utilizando chávemas suficientemente grandes.
2. Rode o botão seletor para a posição . Sinal luminoso respetivo aparece (fig. 22).
3. No entanto, encha o recipiente com aproximadamente 100 g de leite para cada cappuccino que quer preparar. Ao escolher recipiente, leve em consideração que o leite dobra ou tripla de volume.



Nota:

É recomendável utilizar leite desnatado ou semidesnatado na temperatura de frigorífico (por volta de 5°C).

4. Coloque o recipiente com leite abaixo do emulsor de cappuccino.
5. Aguarde até o sinal luminoso aparecer (fig. 22). O sinal luminoso aparece para indicar que a caldeira alcançou temperatura ideal para a produção do vapor. Quando a caldeira aquecer, é normal um pouco de água e baforadas de vapor serem expelidos para o tabuleiro de recolha de gotas (A10).
6. Retira o emulsor de cappuccino rodando-o para a esquerda (fig. 23). Ao fazer isso, não toque na torneira de descarga do caldeira por ela estar quente. Depois disso coloque o recipiente com leite debaixo do cappuccinador.
7. Mergulhe uns milímetros do cappuccinador no leite (fig. 24). Rode o botão do vapor para a posição , ON (fig. 25). O vapor é distribuído do cappuccinador, dando ao leite um aspeto cremoso e espumante. Para obter uma espuma ainda mais cremosa, mergulhe o cappuccinador no leite, fazendo com o recipiente leves movimentos circulares.
8. Quando o leite dobrar de volume, mergulhe o cappuccinador mais fundo, continuando a aquecer o leite. Quando a temperatura necessária for alcançada (ideal é 60°C) e a espuma atingir densidade necessária, interrompa a distribui-

ção da espuma, rodando o botão do vapor para a posição OFF e o botão de seletor para a posição .

9. Deite o leite cremoso na chávema com café espresso preparado previamente. O cappuccino está pronto. Adoçue a seu gosto e polvilhe a espuma com cacau em pó.



Nota:

Para preparar mais de um cappuccino, primeiro faça café e só depois prepare leite cremos para todos os cappuccinos.

- Se quiser fazer café depois de ter preparado leite cremoso, primeiro resfrie a caldeira para não queimar o café. Para resfriar a caldeira coloque o recipiente debaixo da torneira de descarga, rode o botão seletor para a posição (fig. 16) e distribua água até o sinal luminoso OK desaparecer. Rode o botão seletor para a posição e prepare café como descrito nos parágrafos precedentes.

É recomendável distribuir vapor durante 60 segundos ao máximo e não fazer espuma de leite mais de 3 vezes consecutivos.



Importante:

Por razões higiénicas, o emulsor de cappuccino deve ser limpo depois do uso.

Siga as seguintes instruções:

1. Distribua um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2 e 5 da seção precedente) rodando o botão do vapor (fig. 25) para o emulsor de cappuccino distribuir leite que ficou dentro do aparelho. Ligue novamente o aparelho pressionando botão ON/OFF.
2. Segure o bico do emulsor de cappuccino firmemente com uma das mãos, livrando o emulsor de cappuccino com a outra mão ao movê-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Depois puxe para baixo (fig. 26).
3. Retire o tubo de vapor do tubo ejetor, puxando-o para baixo.
4. Lave cuidadosamente com água tédida o emulsor de cappuccino e o bico de vapor.
5. Certifique-se de que os dois orifícios indicados pelas setas na fig. 27 não estão obstruídas. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Monte novamente o bico do vapor, rodando o com força no sentido ascendente e inserindo-o no tubo de vapor.
7. Monte novamente o emulsor de cappuccino, encaixando-o no sentido ascendente e rodando-o para a esquerda.

ÁGUA QUENTE

1. Pressione o botão ON/OFF para (fig. 13) ligar o aparelho. A luz da alimentação (B2) vai aparecer..
1. Aguarde até aparecer o sinal luminoso ☞/☞.
2. Coloque o recipiente debaixo do emulsor de cappuccino.
3. Quando o sinal luminoso ☞/☞ aparecer, rode o botão seletor at ☞/☞ (fig. 16), rodando ao mesmo tempo o botão do vapor até ☞/☞ (ON (fig. 25). A água quente começará a sair do emulsor de cappuccino.
4. Para interromper a saída da água quente, rode o botão para o botão OFF e o botão seletor ☞.

Recomendamos que não ejete água quente durante mais de 60 segundos.

LIMPEZA



Perigo!

- Quando limpar o aparelho, não o mergulhe em água. É um aparelho elétrico.
- Antes de limpar a parte exterior do aparelho, desligue-o, tire a ficha da tomada elétrica e deixe-o arrefecer.

Limpeza e manutenção do infusor

Depois de cerca de 300 cafés preparados ou quando o café está distribuído do porta-filtro uma gota por vez ou quando não sai do porta-filtro, limpe os filtros e o porta-filtro de seguinte maneira:

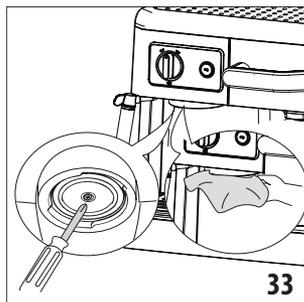
- Retire o filtro do porta-filtro.
- Retire a tampa do filtro (fig. 28) desenroscando-a no sentido indicado pela seta na tampa.
- Retire o espumador do contentor puxando-o do fim da tampa.
- Retire as guarnições.
- Enxague todas as componentes e lave bem o filtro de metal em água quente utilizando uma escova (fig. 29). Certifique-se que os orifícios do filtro de metal não estejam obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (veja fig. 30).
- Reponha o filtro e a guarnição no disco plástico como indicado na fig. 31.
- Certifique-se de inserir o pino no disco plástico no orifício nas juntas indicado pela seta na fig. 3.1.
- Reposicione o conjunto no contentor de filtro de aço (fig. 32), certificando-se que o pino está inserido no orifício no suporte.
- Enrosque a tampa.

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for devidamente efetuada.

Limpeza da torneira de descarga da caldeira

Depois de cerca de 300 cafés preparados a torneira de descarga da caldeira deve ser limpo de maneira seguinte:

- Certifique-se que o aparelho não está quente e que o seu cabo de alimentação está retirado da tomada elétrica.
- Utilize a chave de parafuso para soltar o parafuso firmando a torneira de descarga da caldeira (fig. 33).
- Retire a torneira de descarga da caldeira.
- Limpe a caldeira com pano húmido (fig. 33).



- Limpe bem a torneira de descarga em água quente utilizando a escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (fig. 30).
- Enxague em água corrente, escovando todo o tempo.
- Reponha a torneira de descarga da caldeira, certificando-se de que está corretamente inserido na junta.

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for devidamente efetuada.

Outros tipos de limpeza

1. Não utilize solventes ou detergentes abrasivos para limpar a cafeteira. Utilize apenas pano húmido.
2. Limpe o porta-filtro, os filtros, tabuleiro de recolha de gotas e reservatório de água regularmente. Para limpar o tabuleiro de recolha de gotas, retire a chávina da grade do tabuleiro, remova água e limpe o tabuleiro com pano: depois junte novamente o tabuleiro.



Perigo

Quando limpar a cafeteira, não a mergulhe em água. É um aparelho elétrico.

DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificação da cafeteira

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 200 cafés aproximadamente. É aconselhável utilizar os produtos próprios para a descalcificação que se encontram à venda.

Siga as instruções seguintes:

1. Deite no reservatório a solução de descalcificação obtida ao dissolver o produto para descalcificação na água de acordo com as instruções que se podem encontrar na embalagem.
2. Pressione o botão OFF/ON (fig. 13) para ligar o aparelho. A luz da alimentação (B2) vai aparecer.
3. Certifique-se de que o porta-filtros não está inserido e coloque o recipiente debaixo da torneira de descarga.
4. Coloque o botão seletor na posição  e distribua cerca de ¼ da solução no reservatório, premendo o botão do vapor de vez em quando para deixar a solução correr por dentro da bica do cappuccinador. Depois interrompa o curso colocando o botão na posição  deixando a solução a reagir aproximadamente 5 minutos.
5. Repita o ponto 4 3 vezes até o reservatório ficar completamente vazio.
6. Para eliminar resíduos de solução e cálcio enxague bem o reservatório e encha com água limpa (sem produto para descalcificação).
7. Rode o botão seletor para  (fig. 16) e distribua água até o reservatório ficar completamente vazio.
8. Repita as operações 6 e 7 novamente.

O reparo de danos na máquina causados pelo cálcio não é coberto pela garantia, a menos que a descalcificação seja efetuada de maneira descrita acima.

Descalcificação da parte para fazer café de filtro

Com o tempo, o cálcio na água pode causar obstruções, reduzindo a eficácia da máquina do café. É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 40 cafés aproximadamente. É aconselhável utilizar os produtos próprios para a descalcificação de que se encontram à venda.

1. Dissolva o produto no jarro seguindo as instruções na embalagem do produto.
2. Deite a solução para descalcificação no reservatório;
3. Coloque o jarro no tabuleiro de aquecimento;
4. Pressione o botão  (B5) e distribua a quantidade do líquido equivalente a uma chávena. Depois desligue o aparelho.
5. Deixe a solução atuar por 15 minutos. Depois repita as operações 4 e 5.

6. Ligue o aparelho e distribua a água até o reservatório ficar completamente vazio.
7. Enxague operando o aparelho com água pelo menos 3 vezes (3 reservatórios completamente cheios de água).

ELIMINAÇÃO



O aparelho não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico, mas levado para uma separação autorizada de resíduos e centro de reciclagem.



O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas europeias:

- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008 e posteriores emendas;
- Regulamentação Europeia 1935/2004/CE sobre os materiais em contato com alimentos.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V 50/60Hz
Potência absorvida:	175W
Dimensões (l x d x h):	370x305 (o 400) x 325 mm
Pressão da bomba para café de espresso:	15 bar
Caldeira para café de espresso:	aço inox
Capacidade do reservatório para café de espresso:	1,2 l
Capacidade do reservatório para café de filtro:	1,4 l
Comprimento do cabo de fabricação:	1200 mm
Peso:	BC0420.1=7,2 quilos BC0410.1=6 quilos

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta é a lista de falhas possíveis.

Se o problema persistir, contate o Centro de Assistência Técnica

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Não sai mais o café espresso	Falta água no reservatório	Encha o reservatório de água
	Os furos da saída do café do porta-filtros estão obstruídos	Limpe os furos dos bicos do porta-filtro
	A torneira de descarga da caldeira do espresso está obstruída	Faça a limpeza como indicado no parágrafo „Limpeza“
	Cálcio no tubo interior	Efetue a descalcificação como indicado no parágrafo „Café espresso“
	O reservatório não está posicionado corretamente e a válvula no fundo não está aberta	Aperte levemente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café espresso goteja das bordas do porta-filtro em vez de sair pelos furos	O porta-filtro não está inserido bem	Encaixe o porta-filtro corretamente e gire-o até o fundo com força
	A guarnição da caldeira de espresso perdeu elasticidade	Substitua a guarnição da caldeira de espresso em um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	Limpe os furos dos bicos.
Rumor de bomba elevado	O reservatório de água está vazio	Encha o reservatório
	O reservatório está mal inserido e a válvula no seu fundo não está aberta	Aperte levemente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café espresso está frio	A lâmpada indicadora OK espresso não está acesa no instante em que se aperta o interruptor de fornecimento de café	Espere o acionamento da lâmpada indicadora OK
	O pré-aquecimento não foi executado	Execute o pré-aquecimento como indicado no parágrafo „Pré-aquecimento“
	As chávenas não foram pré-aquecidas	Pré-aqueça as chávenas lavando-as em água quente, ou colocando-as por 20 minutos na placa aquecedora de chávenas
	Cálcio no tubo interior	Efetue a descalcificação como indicado no parágrafo „Café espresso“
O creme do café está claro (o café desce rapidamente do bico)	O café moído está pouco prensado	Aumentar a prensagem do café moído
	A quantidade de café moído é insuficiente	Aumentar a quantidade do café moído
	A moagem do café é grossa	Utilize somente café moído para máquinas de café espresso
	Qualidade de café moído não é do tipo correto	Troque a qualidade de café moído

O creme do café está escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído está prensado demais	Prese menos o café
	A quantidade de café moído é elevada	Diminua a quantidade do café moído
	O duche caldeira de espresso está entupida	Faça a limpeza como indicado no parágrafo „Limpeza do duche caldeira“
	O filtro está entupido	Faça a limpeza como indicado no parágrafo „Limpeza“
	A moagem do café é fina demais ou húmida	Utilize somente café moído para máquinas de café espresso e não deve ser húmido demais
	Qualidade de café moído não é do tipo correto	Troque a qualidade de café moído
O porta-filtro não se pode inserir no aparelho	A quantidade de café colocado no filtro é elevada	Utilize a colher doseadora e certifique-se de que está a utilizar o filtro adequado para a preparação
Não se forma a espuma de leite enquanto se faz o cappuccino	O leite não está bastante frio	Use sempre leite desnatado ou semidesnatado na temperatura do frigorífico
	O cappuccinador está sujo	Limpe cuidadosamente os orifícios do cappuccinador, em especial aqueles indicados na fig. 27
O café de filtro ou o café espresso tem um sabor ácido	Enxaguadura inadequada depois da descalcificação	Enxague o aparelho como indicado na seção „Descalcificação da parte para fazer café de filtro“ ou „Descalcificação da parte para fazer café espresso“
O café filtro leva mais tempo para percolar	A cafeteira (a parte para fazer café espresso) deve ser descalcificada	Efetue descalcificação como indicado na seção Descalcificação da parte para fazer café espresso“