

## **1. 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.
- Uso em conformidade com o objetivo: Esta máquina foi concebida para a preparação de bebidas à base de café, leite, água quente. Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.
- A superfície do elemento aquecedor está sujeita ao calor residual após a utilização e as partes externas do aparelho podem permanecer quentes por alguns minutos, consoante a utilização.
- Proceder com uma limpeza cuidadosa de todos os componentes, prestando atenção especial às partes em contacto com o leite.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Ao efetuar a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água.
- ATENÇÃO: para a limpeza do aparelho não utilizar detergentes alcalinos que poderiam danificá-lo: utilize um pano macio e, quando previsto, detergente neutro.
- 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, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos ao plugue ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.
- Máquinas com cabo removível: evite borrifos de água no conector do cabo de alimentação ou no respetivo alojamento na traseira do aparelho.
- ATENÇÃO: Para os modelos com superfícies de vidro, não utilizar o aparelho se esta superfície está rachada.
- Durante a utilização, a máquina de café não deve ser colocada dentro de um móvel.

### **APENAS PARA OS 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 vigilância e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.



As superfícies que possuem este símbolo tornam-se quentes durante a utilização (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

**Ler o manual de instruções antes de instalar e utilizar a máquina. Assim, será possível obter os melhores resultados e a máxima segurança.**

## 2. 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 que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-la 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 defeitos na máquina, não tentar repará-los. 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.



Nenhum componente ou acessório do aparelho pode ser lavado na lava-loiça.



**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.

## 2.1 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 o aparelho sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do mesmo, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 25 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 elétricas).

## 2.2 Conexão do aparelho



### Atenção!

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 a normativa 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.

## 3. DESCRIÇÃO (PÁG. 3)

### 3.1 Descrição da máquina

- A1. Tampa reservatório água café expresso
- A2. Reservatório água café expresso
- A3. Cabo de extração filtro anti-cloro
- A4. Suporte filtro anti-cloro
- A5. Porta-filtro para café de filtro
- A6. Compartimento enchimento de água
- A7. Placa aquecimento para café de filtro
- A8. Bandeja de apoio das chávenas para café expresso
- A9. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A10. Cappuccinador
- A11. Botão de vapor para cappuccino
- A12. Interruptor ON-standby café expresso

### 3.2 Descrição do painel de controlo

- B1. Botão vapor com indicador luminoso integrado
- B2. Botão café expresso/água quente com indicador luminoso integrado
- B3. Indicador luminoso de acendimento "Expresso"
- B4. Botão ON/OFF café de filtro com indicador luminoso integrado

### 3.3 Descrição dos acessórios

- C1. Porta-filtro café expresso
- C2. Filtro 1 chávena ou 1 pastilha de café expresso
- C3. Filtro 2 chávenas ou café expresso
- C4. Colher doseadora de café com prensa
- C5. Filtro permanente (\*apenas em alguns modelos)

- C6. Jarro para café de filtro
- C7. Filtro amaciador para reservatório de água café expresso (\*apenas alguns modelos)
- C8. Filtro anti-cloro

## 3.4 Filtro anti-cloro

O filtro elimina o sabor de cloro da água. Para a instalação, proceder da seguinte maneira:

- Extrair o cartucho do seu alojamento puxando-o para cima (fig. 1).
- Retirar o filtro anti-cloro do saquinho de plástico e enxaguar-lo debaixo da água da torneira (fig. 2).
- Abrir o cartucho e posicionar com cuidado o filtro no alojamento como indicado na fig. 2.
- Fechar o cartucho (fig. 2) e reinseri-lo no alojamento pressionando-o até o fundo para baixo.
- Depois dos 80 ciclos, e de qualquer forma, após seis meses de funcionamento, o filtro anti-cloro deve ser substituído.



### Nota:

Comprar apenas filtros originais De'Longhi.

## 4. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Ao utilizar pela primeira, todos os acessórios e os circuitos internos da máquina devem ser lavados como indicado em seguida:

- **CAFÉ DE FILTRO:** Tirar dois jarros sem utilizar café moído.
- **CAFFÈ ESPRESSO:** Ao utilizar pela primeira é necessário lavar todos os acessórios e enxaguar as condutas internas do aparelho, deixando-o funcionar para fazer o café, até esvaziar 2 reservatórios de água.

## 5. PREPARAÇÃO DO CAFÉ DE FILTRO

- Abrir a porta do porta-filtro, rodando-a para a direita (fig. 3).
- Enchê-la o jarro com água fria e limpa até a indicação de nível relativa às chávenas de café que se pretendem preparar e prestar atenção a não ultrapassar a escrita MAX (fig. 4).
- Então deitar a água no reservatório de água do aparelho (fig. 5).
- **Posicionar o filtro permanente (se previsto, ou o filtro de papel) no porta-filtro (fig. 6).**
  - Inserir o café moído no filtro, utilizando a colher doseadora fornecida e distribuí-lo uniformemente (fig. 7). Como regra geral, utilizar uma colher doseadora rasa de café (cerca de 7 gramas) para cada chávena que se pretende obter (exemplo 10 colheres doseadoras para obter 10 chávenas).
- Fechar a porta porta-filtro, fechar o jarro com a tampa e colocá-la sobre a placa de aquecimento.

- Premir o botão ON/OFF (B4). O indicador luminoso indica que a máquina está em funcionamento.
  - Depois de alguns instantes o café começa a filtrar.
- Durante o funcionamento, é normal que o aparelho emita vapor. Para manter a quente o café após o fornecimento, deitar o jarro sobre a placa de aquecimento e deixar o aparelho ligado (com o indicador luminoso no botão "ON/OFF" ligado: o café no jarro será mantido à temperatura correta).
- Para desligar o aparelho, premir o botão ON/OFF.

## 5.1 Desligamento automático

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

## 6. PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

### 6.1 Preaquecimento da unidade café

Para obter um café expresso à temperatura certa, é necessário que a máquina seja preaquecida:

1. Premir o botão ON/OFF (fig. 8) para ligar o aparelho. O indicador luminoso B3 acende-se.
2. Inserir o filtro no porta-filtro (fig. 9). Certificar-se de que a saliência no filtro seja corretamente inserida na fissura específica. Encaixar o porta-filtro completo com o filtro no aparelho (fig. 10), sem adicionar café. Utilizar o filtro mais pequeno para fazer um café ou o mais grande para preparar 2 cafés.
3. Colocar uma chávena em baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual o café será preparado de modo a preaquecê-la.
4. Aguardar o acendimento da lâmpada ☐/☕ e imediatamente depois premir o botão B2 (fig. 11). Deixar a água sair até o desligamento da lâmpada do indicador luminoso, então premir o mesmo botão e esvaziar a chávena.

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

### 6.2 Como preparar um café expresso utilizando o café moído.

1. Depois de ter efetuado o preaquecimento da máquina como descrito no parágrafo anterior, utilizar o filtro mais pequeno se pretender preparar um café, o maior se pretender preparar 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. 12). Se ao invés se quer preparar duas chávenas de café, utilizar o filtro (C3) e enchê-lo com duas colheres doseadoras rasas de café moído (cerca 6+6 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame.



### Importante:

para um funcionamento correto, antes de introduzir o café moído no porta-filtro, certificar-se sempre que o filtro não esteja sujo com café moído da infusão anterior.

3. Tirar uniformemente o café moído e pressioná-lo ligeiramente com o calcador (fig. 13).  
É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for demasiado 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: girá-la com força (fig. 10) para evitar vazamentos de água.
5. Posicionar a chávena ou as chávenas, melhor se pré-aquecidas por enxaguá-las com um pouco de água quente, dos bicos de saída do porta-filtro (fig. 14).
6. Certificar-se que a lâmpada do indicador luminoso ☐/☕ esteja acesa (se está apagada, aguardar que se acenda), então premir o botão ☐/☕ (fig. 11) até obter a quantidade pretendida. Para interromper premir novamente o botão.
7. Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.



### Perigo de Queimaduras

Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento.

8. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado com o botão específico incorporado na pega e deixar o café sair batendo o porta-filtro virado de cabeça para baixo (fig. 15).
9. Para desligar a máquina, premir o botão ON/OFF no lado esquerdo do aparelho.

### 6.3 Como preparar o expresso utilizando as pastilhas

1. Efetuar o preaquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo "PRAQUECIMENTO DA UNIDADE DO CAFÉ", certificando-se que o filtro permaneça encaixado na máquina. Assim, obter-se-á um café mais quente.



### Nota importante:

utilizar pastilhas 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 pastilhas e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.



2. O filtro pequeno 1 dose ou pastilha no porta-filtro, certificando-se que a saliência no filtro esteja corretamente inserida no alojamento específico como indicado **fig. 9**.
3. Inserir a pastilha centralizando-a o melhor possível em cima do filtro (**fig. 16**). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicionar corretamente a mesma no filtro.
4. Encaixar o porta-filtro à máquina, girando-o sempre até o fundo (**fig. 10**).
5. Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

## 6.4 Desligamento automático

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

## 7. COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávemas suficientemente grandes;
2. Premir o botão  (**fig. 17**).
3. Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se pretende preparar. Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes



### Nota importante:

Recomenda-se que se utilize leite magro meio gordo à temperatura de frigorífico (cerca 5°C).

4. Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
5. Aguardar que o indicador luminoso  (**fig. 17**). O indicador luminoso acende-se para indicar que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor. Quando a caldeira se aquecer, é normal que uma pequena quantidade de água e vapor caia no tabuleiro de recolha de pingos.
6. Extrair o cappuccinador puxando-o para frente e rodando-o à esquerda (**fig. 18**). Durante a operação, prestar atenção a não tocar o duche da caldeira que está quente. Então posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
7. Mergulhar o cappuccinador no leite por alguns milímetros (**fig. 19**). Rodar o botão do vapor para a posição  ON (**fig. 20**). Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso;
8. Quando o volume do leite dobrar, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a escaldar o leite. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a distribuição do vapor girando o manípulo de vapor para a posição OFF e premir o botão .

9. Deitar o leite emulsificado nas chávemas com o café 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 arrefecê-la posicionar um recipiente debaixo do duche da caldeira, premir o botão  (**fig. 11**) e deixar sair água até que se desligue o indicador luminoso OK. Premir o botão e preparar o café como descrito nos parágrafos anteriores.

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



### Atenção!

Por motivos higiénicos, 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 e 5 do parágrafo anterior) rodando o botão de vapor (**fig. 20**). Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho por premir novamente o botão ON/OFF.
2. Com uma mão, manter o tubo parado do cappuccinador, enquanto, com a outra mão, tirar o cappuccinador rodando-o em sentido anti-horário (**fig. 21**). (**fig. 21**).
3. Remover o bico de saída do cappuccinador puxando-o para baixo.
4. Lavar cuidadosamente com água morna o cappuccinador e o bico de saída.
5. Verificar se os dois furos indicados pelas setas da **fig. 22** estão tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Reintroduzir o bico, empurrando-o para o alto para inserir-lo no tubo.
7. Reinserir o cappuccinador, empurrá-lo para cima e rode-o no sentido horário.

## 8. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o botão ON/STANDBY (**fig. 8**). O indicador luminoso acende-se.
1. Aguardar até que se acenda o indicador luminoso .
2. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
3. Quando o indicador luminoso  e acender, premir o botão  (**fig. 11**) e, ao mesmo tempo, girar o botão de

vapor para a posição ☐/☕ ON (fig. 20). A água quente sai pelo cappuccinador;

4. Para interromper a saída de água, premir novamente o botão ☐/☕ e girar o botão de vapor para OFF.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

## 9. LIMPEZA



**Perigo!**

- Não mergulhar o aparelho em água: é um aparelho elétrico!
- Antes da limpeza das partes externas do aparelho, desligá-lo, cortar a alimentação e deixá-lo arrefecer.

### 9.1 Limpeza e manutenção dos filtros de café expresso

Aproximadamente a cada 300 cafés e de qualquer forma quando o café sai do porta-filtro em pingos ou não sai totalmente, limpar o porta-filtro e os filtros para o café moído da seguinte maneira:

- Tirar o filtro do porta-filtro.
- Abrir a tampa do filtro (fig. 23) na direção indicada pela seta na própria tampa.
- Tirar o dispositivo de montar creme do recipiente empurrando-o pela parte de plástico.
- Tirar a vedação.
- Enxaguar todos os componentes e limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente esfregando com uma escova (fig. 24). Verificar que os furos do filtro metálico não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 25).
- Montar novamente o filtro e a vedação no disco de plástico conforme indicado na fig. 26. Prestar atenção a inserir o gancho do disco de plástico dentro do furo da vedação indicado pela seta na fig. 26.
- Inserir novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 27), certificando-se que o gancho esteja no furo do próprio suporte (ver a seta na fig. 27).
- Por fim, fechar a tampa.

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

### 9.2 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 chave, desaparafusar o parafuso que fixa o filtro do duche da caldeira do expresso (fig. 28);
- Retirar o duche da caldeira;
- Limpar com um pano macio (fig. 28);
- Limpar cuidadosamente o filtro do 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 (fig. 25).
- Enxaguar com água corrente e escovar.
- Reinsrer o filtro do duche, certificando-se que esteja corretamente reposicionado na sua vedação.

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

## 9.3 Outras limpezas

1. Não utilizar solventes detergentes abrasivos! Utilizar apenas um pano macio.
2. Limpar regularmente o porta-filtro, os filtros, o tabuleiro de recolha de pingos e o reservatório de água.  
Para esvaziar o tabuleiro, extrair a grelha de apoio das châvenas, eliminar a água e limpá-la com um pano: então montar novamente o tabuleiro de recolha de pingos.



**Perigo!**

Não mergulhar o aparelho na água. É um aparelho elétrico.

## 10. DESCALCIFICAÇÃO

### 10.1 Descalcificar a unidade de expresso

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.

Proceda como segue:

1. Remover o filtro amaciador (se houver) e 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/STANDBY (fig. 8) para ligar o aparelho. O indicador luminoso de alimentação se acende.
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador;
4. Premir o botão ☐/☕ e tirar cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: às vezes rodar o botão do vapor para deixar sair água do cappuccinador. A seguir interromper o fornecimento premindo novamente o botão ☐/☕ e deixar a solução agir por cerca de 5 minutos;
5. Repetir o ponto 4 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio;
6. Para eliminar os vestígios de solução anti-calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água fresca (sem descalcificante);

7. Premir o botão  (fig. 11) e tirar a água até esvaziar o reservatório de água;
8. Repetir os pontos 6 e 7.

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

## 10.2 Descalcificar a unidade café de filtro

O calcário presente na água com o passar do tempo causará obstruções que podem comprometer o bom funcionamento do aparelho. É aconselhável proceder com uma descalcificação da máquina a cada 40 utilizações da máquina, aproximadamente. Proceder com a descalcificação utilizando os descalcificantes para máquinas de café de filtro disponíveis no comércio.

1. Diluir o produto no jarro, seguindo as instruções indicadas na embalagem do filtro do **descalcificante**;
2. Remova o filtro o filtro anti-cloro e deite a solução no reservatório.
3. Ponha novamente o jarro na placa de aquecimento;
4. Premir o botão , tirar o equivalente a uma chávena, então desligar o aparelho;
5. Deixar a solução agir por 15 minutos, repetir a operação 4 e 5 mais uma vez.
6. Ligar a máquina e deixar tirar até o reservatório esvaziar-se completamente.
7. Enxaguar deixando o aparelho funcionar com apenas água por pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

## 13. RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

| PROBLEMA                   | POSSÍVEL CAUSA                                                        | SOLUÇÃO                                                                                                  |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não sai mais café expresso | Falta de água no reservatório                                         | Encher o reservatório 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 "9.2 Limpeza do duche da caldeira"                      |
|                            | O filtro expresso está obstruído                                      | Efetuar a limpeza conforme descrito no paragrafo "9.1 Limpeza e manutenção dos filtros do café expresso" |
|                            | Há calcário no circuito hidráulico                                    | Efetuar a a descalcificação como indicado no parágrafo "10.1 Descalcificação da unidade expresso"        |
|                            | O reservatório está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta | Pressionar ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula em seu fundo                            |

## 11. DADOS TÉCNICOS

|                                                      |                             |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Tensão de rede:                                      | 220-240V/50-60Hz            |
| Potência absorvida:                                  | 1750 W                      |
| dimensões LxPxH:                                     | 371 x 282 (ou 369) x 324 mm |
| Pressão:                                             | 15 bar                      |
| Caldeira "Expresso":                                 | Aço inox                    |
| Capacidade do reservatório de água "Expresso":       | 1,2 L                       |
| Capacidade do reservatório de água "café de filtro": | 1,4 L                       |
| Comprimento do fio:                                  | 1200 mm                     |
| Peso:                                                |                             |
| BC0421                                               | 6,3 kg                      |
| BC0411                                               | 6,2 kg                      |



Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 relativo aos materiais e os objetos destinados ao contacto com os produtos alimentares.

## 12. ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.

|                                                                          |                                                                                                                               |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através dos furos | O porta-filtro está mal inserido                                                                                              | Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até ao fim.                                                   |
|                                                                          | A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade                                                                       | 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 de saída                                                                           |
| Ruído elevado da bomba                                                   | O reservatório de água está vazio                                                                                             | Encher o reservatório                                                                                        |
|                                                                          | O reservatório de água está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta                                                 | Pressionar o reservatório de modo a abrir a válvula em seu fundo                                             |
| 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 expresso se acenda                                           |
|                                                                          | O preaquecimento da máquina não foi efetuado.                                                                                 | Efetuar o pré-aquecimento conforme indicado no parágrafo "6.1 Preaquecimento da unidade de café"             |
|                                                                          | As chávenas não foram preaquecidas                                                                                            | Preaquecer as chávenas por enxaguar-las com água quente                                                      |
|                                                                          | Descalcificar o circuito hidráulico                                                                                           | Efetuar a descalcificação conforme indicado no parágrafo "10.1 Descalcificar a unidade de expresso"          |
| O creme do café expresso está claro (o café desce rapidamente do bico)   | O café moído foi calcado excessivamente                                                                                       | Aumente a prensagem do café moído (fig. 14)                                                                  |
|                                                                          | A quantidade de café moído é escassa                                                                                          | Aumente a quantidade de café                                                                                 |
|                                                                          | A moagem do café está grossa                                                                                                  | Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso                                                     |
|                                                                          | A qualidade do café moído não é do tipo correto                                                                               | Mudar a qualidade de pó do café moído                                                                        |
| O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)               | O café moído foi calcado excessivamente                                                                                       | Calcar menos o café                                                                                          |
|                                                                          | A quantidade de café moído é grande                                                                                           | Diminuir a quantidade de café moído                                                                          |
|                                                                          | O duche da caldeira expresso está obstruído                                                                                   | Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.2 Limpeza do duche da caldeira"                          |
|                                                                          | O café moído é muito fino ou húmido                                                                                           | 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                                                                        |
| O porta-filtro não se encaixa ao aparelho                                | Demasiado café no filtro                                                                                                      | Utilizar a colher doseadora fornecida e certificar-se de utilizar o filtro correto para o tipo de preparação |



|                                                             |                                                             |                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino | O leite não está suficientemente frio                       | Utilizar leite meio gordo e à temperatura do frigorífico.                                                                                                             |
|                                                             | O cappuccinador está sujo.                                  | Limpar cuidadosamente os furos no cappuccinador, em particular os indicados na fig. 22                                                                                |
| O café tem um sabor ácido                                   | O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente | Depois da descalcificação enxaguar o aparelho conforme indicado no parag. "10.1 Descalcificar a unidade expresso" ou "10.2 Descalcificar a unidade de café de filtro" |
| O café demora muito para ser tirado                         | Descalcificar a seção café de filtro                        | Efetuar a descalcificação conforme indicado no parágrafo "10.2 Descalcificar a unidade café de filtro"                                                                |