

1. DESCRIÇÃO (pág. 3)

A terminologia em seguida será constantemente utilizada nas próximas páginas.

1.1 Descrição da máquina

- A1. Tampa do reservatório de água
- A2. Puxador para a extração do reservatório
- A3. Depósito de água
- A4. Superfície aquecedora de chávénas
- A5. Bico de saída do café
- A6. Interruptor ON/OFF
- A7. Bandeja de apoio das chávénas
- A8. Indicador do recipiente de recolha de gotas cheia
- A9. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A10. Bandeja para canecas ou copos
- A11. Botão do vapor
- A12. Bico de saída água quente/vapor
- A13. Bocal água quente/vapor
- A14. Anel de seleção do cappuccinador
- A15. Junção do tubo de água quente/vapor

1.2 Descrição do painel de controlo

- B1. Tecla de distribuição uma chávénas
- B2. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B3. Tecla de distribuição duas chávénas
- B4. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B5. Tecla da função vapor
- B6. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B7. Indicador luminoso de descalcificação (laranja)

1.3 Descrição dos acessórios

- C1. Porta-filtro
- C2. Filtro 1 chávénas (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C3. Filtro 2 chávénas (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C4. Filtro sachês (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C5. Calçador
- C6. Filtro amaciador da água (*não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)
- C7. Jarro do leite

2. ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Nota:

Antes da colocação em funcionamento do aparelho, lavar cuidadosamente todos os acessórios e o recipiente de água com água quente.

- 1. Extrair o recipiente puxando-o para cima (fig. 1).
- 2. Abra a tampa e encha o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX. (fig.

2). Recolocar o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir as válvulas situadas no fundo do mesmo.

- 3. De forma mais simples, é possível encher o reservatório sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma jarra.

Atenção:

Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último.

Nota:

É normal encontrar água no compartimento abaixo do reservatório, por isso, de vez em quando é necessário enxugar este compartimento utilizando uma esponja limpa.

3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

Na primeira utilização é necessário enxaguar os circuitos internos do aparelho como segue:

- 1. Ligue o aparelho premindo o interruptor ON/OFF (fig. 3): o aparelho efetua um autodiagnóstico sinalizado pelas três teclas que piscam em sequência.
- 2. Os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que o aparelho está a se ajustar à temperatura: quando os indicadores luminosos param de piscar e permanecem acesos fixos, o aparelho está pronto para o enxaguamento do circuito.
- 3. Encaixe o copo ao porta-filtro à máquina (fig. 9).
- 4. Colocar um recipiente de pelo menos 500 ml em baixo do bico de saída do café (A5) (fig.4) e premir a tecla . Repita esta operação por 5 vezes.
- 5. Esvazie o recipiente e coloque-o, então, em baixo do bico de saída de água quente/vapor (A12) (fig. 4).
- 6. Rodar o botão de saída de água quente/vapor em posição /8 (fig. 5) e fornecer água quente até esvaziar o recipiente de água (A3); então fechar de novo o manipulô, rodando-o para a posição 0.

4. DEFINIÇÕES DO MENU PROGRAMAÇÃO

Para aceder ao menu, assegure-se que o aparelho esteja pronto

para o uso, então mantenha premida a tecla  por 10 segundos, enquanto as três teclas piscam em sequência:

O aparelho está em modalidade programação.

Proceda configurando a máquina como se deseja; para sair do menu de programação, aguarde 15 segundos.



Nota importante:

Se não for efetuada alguma seleção dentro de 15 segundos, o aparelho retorna automaticamente em modo pronto para o uso.

4.1 Definição temperatura café

Caso se queira modificar a temperatura da água com a qual é feito o café, proceder como segue:

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção da temperatura de café; acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual;

   baixa

   média

   alta

3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa à temperatura desejada:

 baixa  média  alta

5. A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

4.2 Defina a dureza da água

O indicador luminoso (B7) que sinaliza a necessidade de descalcificar o aparelho, acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.

Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim mais ou menos frequente a operação de descalcificação. Proceda como segue:

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção da dureza da água: acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual:

   leve

   média

   dura

3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa à dureza da água da sua região:

 água leve	 água média	 água dura
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°fH	18°fH - 36°fH	>36°fH
<180mg/l CaCo ₃	180-360mg/l CaCo ₃	>360mg/l CaCo ₃

- A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

4.3 Regule o desligamento automático (stand-by)

Por razões de poupança de energia, o aparelho é dotado de uma função de auto-desligamento em caso de não utilização prolongada. Para ligar o aparelho, prima qualquer tecla no painel de controlo.

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção de tempo desligamento automático: acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual:

   9 min

   30 min

   3 horas

3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa ao tempo desejado:

 9 min  30 min  3 horas

5. A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

4.4 Valores de fábrica (reset)

Com esta função todas as configurações do menu e todas as programações das quantidades são restauradas, retornando aos valores de fábrica.

Para restaurar os valores de fábrica, proceder como segue:

1. Coloque o bico de saída do vapor no tabuleiro de recolha de pingos;
2. Aceda ao menu de programação;
3. Rodar o botão de vapor para a pos. / .
4. Prima a tecla  : os três indicadores luminosos piscam simultaneamente para confirmar o restabelecimento das programações originais.

5. Os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que o botão de vapor deve ser fechado (símbolo ○).

Após fechar o botão de vapor, o aparelho está pronto para o uso.

5. PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAFÉ EXPRESSO

5.1 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso mais quente, aconselha-se:

- Aquecer as chávenas antes de fazer o café, polhando-as com um pouco de água quente;
- Encaixe à máquina o porta-filtro o filtro inserido, **sem adicionar o café**. Utilizando a mesma chávena com a qual se prepara o café, prima a tecla 1 chávena e tire água quente na chávena, de modo a aquecer a chávena.
- Aumente a temperatura do café no menu programação.
- Durante o funcionamento, a placa de aquecimento chávena (A4) torna-se quente: coloque as chávenas a utilizar.

5.2 Como preparar o expresso com o café moído

1. Inserir o filtro para café moído (C2 ou C3) no porta-filtro (fig.6). Utilizar o filtro com o símbolo  impresso embaixo se desejar fazer um café ou o filtro com o símbolo  impresso embaixo, se desejar 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). Se ao invés se quer preparar duas xícaras de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 7+7 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. 8).
É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café deramará lentamente e o café será forte. Se, por outro lado for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e o café ficará ligeiro.
4. Remova a eventual sobra de café da borda do porta-filtro e encaixe este último na máquina: para um encaixe correto, alinhe o puxador do porta-filtro ao símbolo INSERT (fig. 9), encaixe o porta-filtro e rode a pega para a direita, até alinhá-la à posição CLOSE.
5. Posicionar a(s) chávena(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 10).
6. Assegure-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de fornecimento de café estejam acesas, então prima a tecla de fornecimento  ou : o aparelho procede e interrompe automaticamente o fornecimento.
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 e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.

5.3 Como preparar o expresso com os sachês

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.



1. Inserir o filtro para café em sachês (com o símbolo  impresso embaixo) no porta-filtro.

2. Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 11). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro.

Proceda seguindo os pontos de 4 a 6 do parágrafo anterior.

Nota:

- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento premindo a tecla de fornecimento premida antes.
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) a tecla de fornecimento premida anteriormente: o fornecimento interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- 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 e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.

5.4 Programar a quantidade de café na chávena

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir quantidades de café padrão. Caso se deseje modificar estas quantidades, proceder na seguinte maneira:

1. Coloque uma ou duas chávenas em baixo dos bicos do porta-filtro.
2. Prima a tecla que se deseja programar ( ou ) e mantenha-a premida. A máquina começa a fornecer café e o outro botão de fornecimento de café pisca para indicar que a máquina está em modalidade de programação.
3. Assim que a quantidade de café na chávena é atingida, solte a tecla: o fornecimento interrompe-se e o indicador

luminoso pisca para indicar que a quantidade está guardada corretamente.

- Quando os dois indicadores luminosos de café permanecem fixos, a máquina está pronta para o uso.

6. PROCEDIMENTO PARA FAZER O CAPPUCCINO

- Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando châvenas suficientemente grandes. Para utilizar os copos altos, retire o tabuleiro de recolha de pingos e coloque o copo sobre a bandeja específica (A10);
- Prima a tecla  (fig. 12): o indicador luminoso pisca;
- Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 13).
- Certificar-se de que o anel do cappuccinador (A14) esteja em posição "CAPPUCCINO" (fig. 14);
- Aguarde que o indicador luminoso relativa à tecla  permaneça fixo para indicar que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
- Coloque um recipiente vazio em baixo do cappuccinador e abra o botão por alguns segundos para purgar a eventual presença de água no próprio circuito. Feche novamente o botão.
- Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
- Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite tomando cuidado para nunca mergulhar anel de cor preta (fig. 15). Rode o botão para a posição . Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume (fig. 16). Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhe o cappuccinador no leite e rode o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Atingida a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme pretendida, interromper o fornecimento do vapor girando o botão de vapor em sentido horário.
- Deitar o leite emulsificado nas châvenas 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;
- para sair da função de vapor, prima qualquer tecla: os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que

a temperatura está demasiado alta para fornecer café (veja o parágrafo "Arrefecimento caldeira").

É aconselhável um fornecimento por um máximo de 60 segundos.

7. PREPARAÇÃO DO LEITE QUENTE (HOT MILK)

Para preparar leite quente sem espuma, proceda conforme descrito no parágrafo anterior, certificando-se que o anel do cappuccinador (A14) esteja posicionado para cima, na posição "HOT MILK".

8. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

Atenção:

Por motivos higiénicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder na seguinte maneira:

- 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.
- Aguarde alguns minutos para que o cappuccinador arrefeça: 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. 17).
- Retirar o bico vaporizador de borracha do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 18).
- Empurrador para cima o anel e verificar que os furos indicados pela seta da fig. 19 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete;
- Introduzir novamente o bico distribuidor, deslocar o anel para baixo e introduzir novamente o cappuccinador no bico rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.

9. ARREFECIMENTO DA CALDEIRA

Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado. Proceda como segue:

- coloque um recipiente em baixo do cappuccinador;
- abra o botão do vapor para tirar água quente e deixar arrefecer a caldeira;
- o fornecimento de água quente interrompe-se automaticamente quando a caldeira está arrefecida: quando a bomba para de funcionar e não sai mais água, feche, então, o botão do vapor..

Então a máquina está pronta para o uso.

10. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 3). Aguarde que os indicadores luminosos relativos à distribuição de café estejam acesos.
2. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
3. Girar o botão para a posição : a água quente sairá pelo cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, fechar o botão e pressionar qualquer botão.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

11. LIMPEZA

11.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- a gaveta de recolha de gotas (A9)
- os filtros café (C2, C3 e C4);
- bico de saída do café (A5);
- o reservatório para a água (A3);
- o cappuccinador (A15) como indicado no parágrafo "8 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização";

Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Para períodos de inutilização superiores à semana, é aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no parágrafo "3. Antes de colocar a máquina em funcionamento

Perigo!

- Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- 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 arrefeça.

11.2 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) do nível da água contida (fig. 20). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

1. Remover a gaveta (fig. 21);

2. Remover a bandeja de apoio das chávenas (A7), eliminar a água e limpar com um pano o recipiente: então montar novamente a gaveta de recolha de gotas. Extrair a bandeja para canecas ou copos (A10), limpar com água, secar e recolocar;
3. Inserir novamente a gaveta de recolha de gotas:

11.3 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente os filtros de café:

Filtros 1 e 2 chávenas

1. Extraia o filtro furado puxando a lingueta específica (fig. 22);
2. Enxague os filtros sob água corrente (fig. 23);
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 23 e 24).
4. Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

Filtro sachês

Enxague sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig 23 e 24).

11.4 Limpeza do bico de saída do café

A cada 200 fornecimentos de café, proceda com um enxaguamento do bico de saída do café, tirando a partir do bico de saída do café cerca de 0,5 l de água (prima a tecla relativa aos fornecimentos de café sem utilizar o café em pó).

11.5 Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano humedecido e macio.
2. Limpe regularmente o copo porta-filtro.

11.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C6 * se previsto) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (* se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (*se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) distribuir 100 ml de água.

Perigo!

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

11.7 Descalcificação

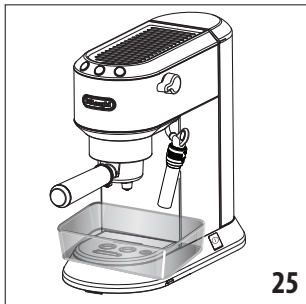
Descalcificar a máquina quando acende-se o indicador luminoso relativo à tecla .

Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- 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.

Seguir o seguinte procedimento:

1. (SE HOUVER, RETIRE O FILTRO AMACIADOR). Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição com água (pelo menos 500ml) o descalcificante fornecido.
2. Pressionar a tecla ON/OFF.
3. Certifique-se que o porta-filtro não esteja encaixado e coloque um recipiente em baixo do bico de saída de água quente e em baixo do bico de saída do café (A5) (fig. 25).



4. Aguarde que os indicadores luminosos  ou  permaneçam fixas para indicar que a máquina está pronta para o uso.
5. Mantenha premida a tecla  por 10 segundos, enquanto as três teclas piscam em sequência..
6. Rodar o botão de vapor para a pos. .
7. Premir a tecla  para iniciar a descalcificação.
8. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai do bico de água. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar completamente o reservatório.

Nota:

Durante a descalcificação, para limpar o bico de saída do café, feche de vez em quando o botão de vapor para deixar sair pequenas quantidades de descalcificante do bico de saída do café.

9. A máquina interrompe o funcionamento: o indicador luminoso laranja  continua a piscar para indicar que a máquina ainda está a prosseguir com a função de descalcificação.
10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Extrair o depósito de água, esvaziá-lo, lavá-lo com água corrente, enchê-lo até o nível MAX com água fria e inserir o depósito de água na máquina: (Se utilizado, insira o filtro amaciador da água).
11. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo novamente, vazio, em baixo da saída de água quente.
12. Assegure-se que o botão de vapor esteja na posição , então prima a tecla  para iniciar o enxaguamento.

Nota:

Durante o enxaguamento, para limpar o bico de saída do café, feche de vez em quando o botão de vapor para deixar sair pequenas quantidades de água do bico de saída do café.

13. Quando o reservatório de água está vazio, desliga-se o indicador luminoso laranja e a descalcificação terminou.
14. Certifique-se de que o botão do vapor esteja na posição fechada (símbolo ).

O aparelho está assim pronto para o uso.

Nota!

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.
- O aparelho exige outro enxaguamento, caso o depósito de água não esteja cheio até o nível max: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se a descalcificação descrita acima não for efetuada regularmente.

12. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V~50/60Hz
Potência absorvida:	1350 W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1 l
Dimensões LxHxP:	149x305x330 (414)mm
Peso:	4,04 Kg



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

13. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicadores luminosos	Operação	Significado Indicadores Luminosos
	Acendimento do interruptor ON/OFF	O aparelho efetua um autodiagnóstico, sinalizado pelos indicadores luminosos que piscam em sequência
	O aparelho está ligado	Indicadores luminosos a piscar: o aparelho está a se aquecer para fazer café Indicadores luminosos fixos: o aparelho está pronto para fazer café Os indicadores luminosos piscam rapidamente: o tanque está vazio ou o aparelho não consegue tirar café. Veja o cap. "2 Enchimento do reservatório de água"
	Exige-se a função vapor	Indicador luminoso a piscar: o aparelho está a se aquecer para fornecer vapor Indicador luminoso fixo: o aparelho está pronto para fornecer vapor
 <i>cor laranja a piscar</i> <i>(intermitente)</i>	É necessário efetuar a descalcificação	Efetue a descalcificação: a operação está completa quando o indicador luminoso  desliga-se.
	Botão do vapor aberto	Indicadores luminosos a piscar: feche o botão do vapor
	Temperatura da caldeira elevada	Indicadores luminosos a piscar: Efetuar o arrefecimento conforme indicado no cap. "9. Arrefecimento da caldeira"

14. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

Problema	Causa	Solução
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
	O depósito está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não atravessa os 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 filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	No filtro foi deitado demasiado café	Utilize a colher doseadora fornecida juntamente e certifique-se de utilizar o filtro correto para o tipo de preparação
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	O café moído foi calcado pouco	Aumente a prensagem do café moído
	A quantidade de café moído é escassa	Aumente a quantidade de café moído
	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 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 bico de saída do café expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.4 Limpeza do bico de saída do café"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
	A moagem do café é demasiado fina	Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
	O café moído é muito fino ou úmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e não deve ser demasiado húmido
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"

Depois do fornecimento de café, o filtro permanece encaixado ao bico de saída do café		Reinsira o porta-filtro, tire café, então remova o porta-filtro
A máquina não tira bebida alguma e os indicadores luminosos  ,  e  piscam por alguns segundos	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	O depósito está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	O bico de saída do café expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.4 Limpeza do bico de saída do café"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"
A máquina não funciona e piscam todos os indicadores luminosos		Desligar o aparelho imediatamente e contactar um Centro de Assistência autorizado.
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O anel está na posição "HOT MILK" (LEITE QUENTE)	Empurrar o anel para a posição "CAPPUCCINO"
	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico.
	O cappuccinador está sujo.	Efetuar a limpeza do cappuccinador conforme descrito no parág. "8. Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"
No término da descalcificação, o aparelho precisa de outro enxaguamento.	Durante o ciclo de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX.	Repita o enxaguamento a partir do ponto 10 do parág. "11.7 Descalcificação"