

P

Ler com atenção este livrete de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

- 1 Manípulo do vapor
- 2 Tampa reservatório de água
- 3 Reservatório de água
- 4 Calçador
- 5 Cabo de alimentação
- 6 Luz piloto OK café pronto ☑
- 7 Botão 1 chávena ☕
- 8 Botão 2 chávenas ☕☕
- 9 Luz piloto ☑ M1 quantidade de café previamente programada
- 10 Luz piloto ☑ M2 quantidade de café previamente programada
- 11 Botão ligado/desligado ①
- 12 Luz piloto café quente ☕
- 13 Luz piloto café muito quente ☕☕
- 14 Botão SET ☑
- 15 Botão vapor
- 16 Luz piloto ligada/desligada
- 17 Luz piloto OK ☑ vapor pronto
- 18 Medidor do café
- 19 Indicador de nível da água na gaveta de recolha das gotas
- 20 Escova
- 21 Gaveta de recolha das gotas
- 22 Bico do vapor
- 23 Dispositivo de cappuccino
- 24 Tubo de emissão
- 25 Doccia caldaia
- 26 Porta-filtro para discos de café (se previsto)
- 27 Porta-filtro para café em pó
- 28 Filtro para café em pó com dispositivo batedor de creme
- 29 Filtro para discos (se previsto)

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer líquidos. **Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.**
- Não toque nas peças que estão quentes
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contacte um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em polistireno, etc.) têm de ser mantidos fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado impróprio ou incorrecto.

- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorrecto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas
- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, não violar o mesmo e desligá-lo tirando a ficha. As reparações devem ser efectuadas por um Centro de Serviços devidamente autorizado, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças
- Verificar se a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra da instalação.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se)
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que a distância necessária para alcançar a tomada de corrente, pode-se introduzir a parte supérflua no interior da máquina empurrando o cabo pelo furo de saída do mesmo.

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Retirar a tampa do reservatório da água (fig. 1), depois extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 1). Encher o reservatório com água fresca e limpa. Nunca ultrapassar a linha MAX. (fig. 2). Introduzir novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula que se encontra no fundo do mesmo. Para maior facilidade, o reservatório pode ser enchido sem extraí-lo, deitando a água directamente com um jarro. válvula situata sul fondo del serbatoio stesso.

NOTA: nunca pôr o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e recordar-se sempre de enchê-lo quando o nível chega a cerca de dois centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para obter um café expresso à temperatura ideal, é necessário aquecer previamente a máquina: é aconselhável pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 3) pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de ter deixado o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manipulo do vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda (fig. 7), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, gire o punho para a direita; para evitar perdas de água, gire-o com força. Decorrida a meia hora, fazer o café de acordo com as modalidades descritas no capítulo seguinte.

Em alternativa, para se efectuar um aquecimento prévio mais rápido, pode-se proceder também do seguinte modo:

1. Pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 3) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo de café moído.
2. Colocar uma chávena por baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com que se preparará o café de modo a aquecê-la.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto OK ou 3 minutos circa (fig. 5), pressionar o botão 1 chávena (fig. 6) e deixar sair a água.
4. Esvaziar a chávena e desencaixar o porta-filtro. (É normal que, durante a operação de desencaixe do porta-filtro, se registre um pequeno e inofensivo sopro de vapor).

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO

1. Para acender a máquina, premir o botão ①. Acende-se a luz piloto ligado/desligado (fig. 3).
2. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina, conforme descrito no parágrafo anterior, introduza o filtro para café moído com dispositivo de produção de creme no porta-filtro, certificando-se de que a alheta fica devidamente inserida na respectiva sede, conforme indicado na fig. 8. Se desejar preparar um só café, encha o filtro com um medidor raso de café moído, cerca de 7 g. Se, porém, desejar preparar dois cafés, utilize o filtro e encha-o com dois medidores mal cheios de café moído (cerca de 6 + 6 g). Encha o filtro com doses pequenas para evitar que o café moído transborde.

IMPORTANTE: para um correcto funcionamento, antes de introduzir o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não está sujo de café moído da infusão anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e calcá-lo

ligeiramente com o calcador

NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso. Calcando muito, o café sairá lentamente e o creme será escuro. Calcando pouco, o café sairá muito rapidamente e obtém-se pouco creme e de cor clara.

4. Elimine quaisquer excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe este último na máquina: **rodea com força (fig. 5) para evitar perdas de água.**
5. Colocar a chávena ou as chávenas, preferivelmente depois de previamente aquecidas, enxaguando-as com um pouco de água quente por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 9).
6. Selezionare la quantità  M1 (circa 30 cc) oppure  M2 (circa 50 cc) premendo il tasto SET (fig. 10). La spia M1 o M2 indica la quantità selezionata. Se si desidera modificare la quantità pre-impostata seguire le indicazioni descritte nel paragrafo "COME MODIFICARE LE QUANTITÀ PRE-IMPOSTATE M1 E M2".
7. Assegurar-se que a luz piloto OK expresso (fig. 5) esteja acesa (se estiver a piscar aguardar que deixe de piscar), depois premir o botão 1 CHÁVENA  (fig. 10) ou o botão 2 CHÁVENAS  (fig. 11). A máquina efectua uma breve infusão prévia, seguida de uma pausa e, enfim, completa a infusão: neste modo o aroma do café é extraído totalmente. A máquina interrompe automaticamente a saída do café quando foi alcançada a quantidade seleccionada.
8. Para desencaixar o porta-filtro, girar o punho da direita para a esquerda.
9. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva patilha incorporada no punho e bater o porta-filtro do café virado para baixo numa superfície rígida para soltar o café (fig. 12).

NOTA: A emissão do café pode ser interrompida manualmente premindo o botão 1 chávena  ou 2 chávenas . Após ter concluído a emissão, é possível continuar a emissão do café premindo o botão 1 chávena  ou 2 chávenas  dentro de cinco segundos do fim da mesma emissão.

ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está a deitar café.

10. Para desligar a máquina, premir o botão ① (fig. 4).
11. De vez em quando controlar o indicador de nível da água da gaveta de recolha das gotas. Quando o indicador de cor vermelha desponta do tabuleiro, esvaziar a gaveta (É normal que depois de 12 cafés seja necessário esvaziar a gaveta de recolha das gotas).

ATENÇÃO: a primeira vez que se usa a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído.

COMO SELECIONAR A TEMPERATURA DO CAFÉ

A máquina permite seleccionar a temperatura do café: café quente ☕ ou muito quente ☕.

Para seleccionar a temperatura, premir ao mesmo tempo, por 5 segundos, o botão SET e o botão ☞ (fig. 13). A luz piloto ☕ ou ☕ acende-se para indicar a selecção efectuada.

FUNÇÃO DE AUTODESLIGAÇÃO

A máquina se desliga automaticamente depois de uma hora da última operação (café ou cappuccino). Para desactivar a função de autodesligação automática, premir ao mesmo tempo os botões SET e LIGADO/DESLIGADO

① por, aproximadamente, 5 segundos. Repetir a operação para reactivar a função.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE PREVISTO)

1. Premir o botão do porta-filtro e introduzir o disco no filtro (fig. 14). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem dos discos de café para posicionar correctamente o disco de café no filtro.

NOTA: Utilizar discos que respeitem o standard ESE: este está indicado nas embalagens com a seguinte marca:



O standard ESE é um sistema aceite pelos maiores produtores de discos de café e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Encaixar o porta-filtro neste último na máquina, rodando-o sempre até ao fundo.

Nota: para obter um fecho mais eficaz, capaz de evitar perdas de água pelos rebordos do porta-filtro, recomendamos que unte, de vez em quando, a parte inferior das alhetas laterais com um pouco de manteiga ou óleo (conforme indicado na figura 33).

Utilizando o porta-filtro para discos de café, depois de se ter utilizado o do café moído é necessário limpar os resíduos de borras de café (ver a fig. 15) que ficaram agarrados ao duche da caldeira. Se não for executada esta limpeza podem-se verificar saídas de água pelos bordos do porta-filtro para discos enquanto se prepara o café.

3. Proceder como indicado nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior (como preparar o expresso com o porta-filtro).

4. Para retirar o disco, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo.

5. Para desligar a máquina, premir o botão ligado/desligado ① (fig. 3).

COMO MODIFICAR AS QUANTIDADES PREVIAMENTE PROGRAMADAS M1 E M2

A máquina foi previamente programada na fábrica para distribuir automaticamente duas quantidades de café:

- ☕ M1 café expresso normal = aproximadamente 30cc;

- ☕ M2 café expresso longo = aproximadamente 50cc.

As quantidades previamente programadas de fábrica referem-se ao café expresso obtido com o porta-filtro para o café moído. Como o porta-filtro para discos de café é diferente do porta-filtro para café moído, a quantidade de café expresso obtido com os discos é ligeiramente maior.

Estas quantidades podem ser variadas com o seguinte procedimento:

1. Proceder como descrito nos pontos de 1 a 6 do capítulo "COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA O CAFÉ MOÍDO".
2. Premir o botão SET para seleccionar uma das duas quantidades previamente programadas, M1 ou M2, que se deseja modificar, e aguardar pelo menos 5 segundos.
3. Para modificar as programações prévias da quantidade de 1 chávena premir ao mesmo tempo, ao menos por 5 segundos, o botão SET e o botão 1 chávena ☞ (fig. 16). Se, pelo contrário, desejar variar a quantidade de 2 chávenas premir ao mesmo tempo, ao menos por 5 segundos, o botão SET e o botão 2 chávenas ☞☞ (fig. 17). A luz piloto M1 ou M2 fica piscando para indicar que a operação de reprogramação está em andamento e a máquina começa fazer o café.
4. Logo que o café na chávena alcança a quantidade desejada, premir o botão SET para memorizar (fig. 10).

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes.

2. Premir o botão ☞ (fig. 18); a luz piloto OK ☞ (fig. 19) começa a piscar.

3. Quando a luz piloto ☞ acaba de piscar e permanece acesa, a máquina alcançou a temperatura ideal para a produção do vapor. ☞

4. Entretanto, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar frio, saído do frigorífico (não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, considerar que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.

NOTA: Utilizar leite meio gordo e à temperatura do frigorífico.

5. Colocar o recipiente com o leite por baixo do dispositivo para cappuccino (fig. 20).

6. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 2 cm no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 21 (girando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sairá pelo dispositivo para cappuccino). Assim, o leite começa a aumentar de volume e a apresentar-se cremoso.
7. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a emissão do vapor girando o manípulo do vapor para a direita. Depois de ter distribuído vapor, é possível perceber uma saída de vapor da gaveta de colheita das gotas; isto deve-se a um expresso dispositivo que elimina o vapor resíduo presente na caldeira canalizando-o na gaveta.
8. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açúcarar ao gosto e, se desejar, salpicar a espuma com chocolate em pó.

NOTA: Quando se terminou de preparar o cappuccino, por razões de segurança, não é possível fazer o café até quando a luz piloto OK  ficar piscando.

Para reduzir este tempo de espera, pode-se arrefecer rapidamente a máquina procedendo neste modo: abrir o manípulo do vapor e fazer sair água através do dispositivo para cappuccino (fig. 20) até quando a luz piloto OK café parar de piscar.

SUGESTÃO: no caso que se tenha que preparar mais de um cappuccino, em primeiro lugar devem-se fazer todos os cafés e, somente após ter concluído esta operação, preparar o leite batido para todos os cappuccinos.

IMPORTANTE: limpar sempre o dispositivo para cappuccino depois do uso. Proceder do seguinte modo:

1. Deixar sair algum vapor durante uns segundos girando o manípulo do vapor (fig. 21).
2. Com uma mão manter firme a parte superior e com a outra mão desparafusar o dispositivo para cappuccino rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio e desenhá-lo do bico (fig. 22).
3. Retirar o bico do vapor desenhando-o do tubo de emissão.
4. Lavar muito bem o dispositivo para cappuccino e o bico do vapor com água morna.
5. Certifique-se de que os dois orifícios indicados pela seta na fig. 23 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com o auxílio de um alfinete.
6. Monte novamente o bico do vapor inserindo-o e rodando-o com força no tubo de emissão do vapor (fig. 24).
7. Monte novamente o dispositivo de cappuccino inserindo-o e rodando-o para a esquerda (fig. 25).

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina premindo o botão ligado/desligado (fig. 3).
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK  permanece acesa, rodar o manípulo do vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio (fig. 21): a água quente sairá pelo dispositivo para cappuccino;
4. Para interromper a saída de água quente, girar para a direita o manípulo do vapor

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

A cada 300 cafés aproximadamente, limpe o porta-filtro para café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro emulsionador de creme do porta-filtro (fig. 26).
- Desenrosque a tampa do dispositivo emulsionador de creme na direcção indicada pela seta na própria tampa (fig. 27). Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo-o a partir da tampa (fig. 28).
- Retire a junta de vedação e o filtro metálico (fig. 29).
- Enxágüe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 30). Certifique-se (observando contra a luz) de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, desobstrua-os com um alfinete (fig. 31).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação (orifício A da fig. 32)
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 33), certificando-se de que insere o pino no orifício do próprio suporte (orifício B da fig. 33).
- Finalmente, enrosque a tampa.

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

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE EM DOTAÇÃO)

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o porta-filtro para discos de café da seguinte forma:

- Prima o botão do porta-filtro, retire o filtro (fig. 31). Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Lave cuidadosamente o filtro com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 28).
- Reintroduza o filtro.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA EXPRESSO

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

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja tirada da tomada.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafusos que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 32);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 15);
- Lave cuidadosamente o duche com água quente esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete.
- Enxaguar o duche por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso tendo o cuidado de colocar correctamente a junta.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente. Limpar o reservatório da água para o expresso.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.

DESCALCIFICAÇÃO

A máquina de café possui um sinal de aviso de limpeza do calcário.

Ao fim de cerca 300 cafés, a luz On/Off pisca: é sinal de que é necessário efectuar a descalcificação, procedendo da seguinte forma:

1. Ligue a máquina, premindo a tecla On/Off.
2. Desactive o aviso de limpeza do calcário, premindo mais uma vez a tecla On/Off até que a máquina se desligue (cerca de 5 segundos). Quando a máquina de café se desligar, é sinal de que a desactivação foi efectuada.
3. Ligue novamente a máquina de café.
4. Deite no reservatório a solução descalcificante (descalcificante + água nas proporções indicadas no rótulo do descalcificante). O descalcificante deve ser próprio para máquinas de café e pode ser adquirido nos Centros de Assistência Técnica; neste caso, para proceder à descalcificação, cumpra rigorosamente as instruções fornecidas no rótulo do frasco. Alternativamente, dissolva 2 colheres de ácido cítrico (cerca de 30 gramas), à venda numa farmácia ou drogaria, em meio litro de água e deite a solução obtida no reservatório de água.
5. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina.
6. Ligue a máquina e aguarde que a luz piloto OK do café se mantenha acesa, sem piscar.
7. Prima a tecla 2 CHÁVENAS  e deixe sair a solução. Repita esta última operação pelo menos 5 vezes.
8. Desligue imediatamente a máquina e deixe actuar a solução durante pelo menos 15 minutos.
9. Ligue a máquina e repita a operação 7.
10. Abra o botão de vapor e faça sair toda a solução do reservatório.
11. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxagúe bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o na respectiva sede.
12. Prima a tecla 2 CHÁVENAS  pelo menos 5 vezes e abra o botão do vapor até esvaziar todo o reservatório.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÕES
A luz On/Off pisca	• A quantidade de calcário é elevada	• Efectue a descalcificação conforme descrito no parágrafo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não sai o café expresso	• Falta de água no reservatório • Os furos do bico do porta-filtro estão obstruídos • O dispositivo batedor de creme está sujo • O duche da caldeira expresso está obstruído. • O reservatório está mal introduzido ou a válvula sobre o fundo não está aberta.	• Encher o reservatório de água • Limpar os furos dos bicos • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza e manutenção" • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	• O porta-filtro está mal introduzido • A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade • Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	• Encaixar o porta-filtro correctamente e rodá-lo até ao fundo. • Substituir a junta da caldeira expresso num Centro de Assistência. • Limpar os furos dos bicos.
O café expresso está frio.	• As chávenas não foram aquecidas.	• Aquecer as chávenas.
Ruído elevado da bomba	• O reservatório da água está vazio • O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta.	• Encher o reservatório • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo.
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico)	• O café moído está pouco calcado • A quantidade de café moído é pouca • A moagem do café está grossa.	• Calcar melhor o café moído • Aumentar a quantidade de café. • Utilizar somente café moído para máquina de café expresso
O creme do café está escuro (o café desce lentamente pelo bico)	• O café moído foi muito calcado • A quantidade de café moído é muita • O duche da caldeira expresso está obstruído • A moagem do café é muito fina.	• Calcar menos o café • Diminuir a quantidade de café moído. • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor amargo	• O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	• Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	• O leite não está bastante frio • O emulsionador está sujo	• Usar sempre leite à temperatura do frigorífico • Limpar bem os furos do emulsionador na figura 23.
Sai água através do tubo de emissão quando se acende a máquina.	• O manípulo do vapor está aberto.	• Fechar bem o manípulo do vapor antes de acender a máquina.

Se as operações forem executadas de forma incorrecta ou demasiado rápida, pode acontecer que o aparelho bloqueie. Neste caso, desligue a máquina, retire a ficha da tomada e aguarde alguns segundos; depois, introduza novamente a ficha na tomada e ligue o aparelho.