

P

Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.

Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO (ver fig. pág. 3)

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

1. Botão de vapor
2. Tampa do reservatório de água
3. Reservatório de água
4. Calçador
5. Cabo de alimentação
6. Luz OK café pronto
7. Tecla 1 chávena 
8. Tecla 2 chávenas 
9. Luz 1 chávena 
10. Luz 2 chávenas 
11. Tecla Ligar/Desligar 
12. Luz café quente — 
13. Luz café muito quente + 
14. Tecla de selecção da temperatura do café 
15. Tecla de vapor 
16. Luz Ligar/Desligar
17. Luz OK  vapor pronto
18. Doseador
19. Indicador de nível de água na pingadeira
20. Tabuleiro das chávenas
21. Pingadeira
22. Bico de vapor
23. Emulsionador de cappuccinos
24. Tubo de ejeção de vapor
25. Duche da caldeira
26. Porta-filtro para discos de café (se incluído)
27. Porta-filtro para café em pó
28. Filtro para café em pó com dispositivo emulsionador de creme
29. Filtro para discos de café (se incluído)

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso” e “aquecer bebidas”: tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada da máquina.
- Nunca toque nas partes quentes.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem potenciais fontes de perigo.

- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Nunca permita que o aparelho seja utilizado sem vigilância por crianças ou pessoas incapacitadas.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, retire a ficha da tomada e não tente repará-lo.
- Para eventuais reparações, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exija a utilização de peças sobresselentes originais.
- A não observância desta norma poderá comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais.
- Em caso de dano do cabo, ou para a sua substituição, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar todo e qualquer risco.

INSTALAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície afastada de torneiras e de lava-loiças.
- Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde 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.
O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do sistema.
- 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.
- Nunca instale a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que o necessário para alcançar a tomada, pode inserir a parte supérflua dentro da máquina empurrando o cabo para dentro do orifício de saída do mesmo.

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Retire a tampa do reservatório de água e, de seguida, extraia o reservatório puxando-o para cima (fig. 1).

Encha o reservatório com água fresca e limpa, certificando-se de que não ultrapassa a marca MAX. (fig. 2).

Insira novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.

Também pode encher o reservatório sem o extrair, deitando a água directamente com um jarro.

NOTA: nunca coloque o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e lembre-se sempre de o encher quando o nível chegar a um par de centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é aconselhável aquecer previamente a máquina: ligue-a premindo a tecla Ligar/Desligar (fig. 3) pelo menos 15 minutos antes de fazer o café e **certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina** (certifique-se sempre de que o botão de vapor está fechado).

Para encaixar o porta-filtro, insira o filtro para o café em pó no próprio porta-filtro, certificando-se de que as duas pequenas saliências são inseridas no local próprio (fig. 4), e coloque o porta-filtro sob o duche da caldeira com o cabo virado para a esquerda (ver a fig. 5), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode o cabo para a direita; rode-o com força.

Decorridos os 15 minutos, faça o café seguindo as instruções fornecidas no capítulo seguinte.

Alternativamente, para efectuar o aquecimento prévio mais rapidamente, proceda da seguinte forma:

1. ligue a máquina premindo a tecla Ligar/Desligar (fig. 3) e encaixe o porta-filtro na máquina sem o encher de café moído.
2. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro. (Utilize a mesma chávena em que preparará o café, de modo a aquecê-la previamente).
3. Aguarde que a luz piloto OK permaneça acesa de forma fixa (fig. 6) e, logo depois, prima a tecla 1 CHÁVENA  (fig. 7) e encha a chávena que estiver por baixo.
4. Esvazie a chávena, desencaixe o porta-filtro e elimine a água quente contida (é normal que, durante a operação de desbloqueio do porta-filtro, se verifique uma pequena e inofensiva baforada de vapor).

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

1. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, retire o porta-filtro da máquina e, se desejar preparar um único café, encha-o com um doseador raso de café moído, cerca de 7 gramas (fig. 8). **Se, no entanto, desejar preparar dois cafés**, encha-o com dois doseadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 gramas). Encha o filtro gradualmente para evitar que o café transborde.

IMPORTANTE: para um funcionamento adequado, antes de deitar o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não contém restos de café moído da infusão anterior.

2. Distribua uniformemente o café moído e pressione-o ligeiramente com o calcador (fig. 9).

NOTA: *prensar o café moído é extremamente importante para se obter um bom café expresso.*

Se o prensar em demasia, o café sairá lentamente, às gotas, e o creme será de cor escura.

Se o prensar pouco, o café sairá demasiado rapidamente e obterá pouco creme, de cor clara.

3. Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina; **rode-o com força (fig. 5) para evitar fugas de água.**

4. Coloque a chávena ou as chávenas (de preferência aquecidas previamente com um pouco de água quente), sob os bicos do porta-filtro (fig. 10).

5. Certifique-se de que a luz de café expresso OK (fig. 6) está acesa (se estiver a piscar, aguarde que deixe de o fazer) e, de seguida, prima a tecla 1 CHÁVENA  (fig. 7) ou a tecla 2 CHÁVENAS  (fig. 11).

A luz  1 CHÁVENA (ou 2 CHÁVENAS ) acende-se de forma fixa para indicar que a extracção do café está em curso. A máquina efectua uma breve pré-infusão e, depois, uma pausa e, finalmente, completa a infusão: desfruta-se, assim, de todo o aroma do café. A máquina interrompe automaticamente a saída do café.

6. Para desencaixar o porta-filtro, rode o cabo da direita para a esquerda.

7. Para eliminar o café moído e usado, mantenha o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no cabo e faça sair o café batendo o porta-filtro virado ao contrário (fig. 12).

NOTA: A extracção do café também pode ser interrompida manualmente premindo a tecla 1 CHÁVENA  ou 2 CHÁVENAS . No fim da extracção, é possível continuar a extracção do café premindo a tecla 1 CHÁVENA  ou 2 CHÁVENAS  no espaço de cinco segundos após o fim da própria extracção.

ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto o café estiver a sair da máquina.

8. Para desligar a máquina, prima a tecla ① (fig. 3).

NOTA: De vez em quando, controle o indicador de nível da água da pingadeira. Quando o indicador de cor vermelha aparecer no tabuleiro, esvazie a pingadeira (é normal que, ao fim de 12 cafés, seja necessário esvaziar a pingadeira).

ATENÇÃO: quando da primeira utilização da máquina, lave todos os acessórios e os circuitos internos, fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar café moído.

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

1. Efectue o aquecimento prévio conforme indicado no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA".
2. Ao fim de 15 minutos, retire o porta-filtro. Prima o botão situado no cabo do mesmo e insira o disco de café centrando-o o mais possível no filtro (fig. 16). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem dos discos de café de modo a posicioná-los correctamente no filtro.

NOTA: utilize discos de café que estejam em conformidade com a norma ESE: esta é incluída nas embalagens que apresentam a seguinte marca:



A norma ESE é um sistema aceite pelos maiores fabricantes de discos de café e permite preparar um café expresso de forma simples e limpa.

3. Encaixe o porta-filtro na máquina, rodando-o sempre até ao limite máximo.
4. Proceda conforme nos pontos 4, 5 e 6 do parágrafo anterior (como preparar o café expresso com o porta-filtro).
5. Para remover o disco de café, prima o botão do porta-filtro e retire-o.
6. Para desligar a máquina, prima o botão Ligar/Desligar ① (fig.3).

COMO DEFINIR A FUNÇÃO DE DESACTIVAÇÃO AUTOMÁTICA

A máquina desliga-se automaticamente uma hora depois do último café tirado. Para desactivar a função de desactivação automática, proceda da seguinte forma:

- 1) certifique-se de que a máquina está desligada;
- 2) prima simultaneamente as teclas e ① durante pelo menos 5 segundos.
- 3) as luzes ou começam a piscar para indicar a função seleccionada:
 - se a luz estiver acesa, a máquina desliga-se uma hora depois do último café ou cappuccino tirado;

- se a luz estiver acesa, a máquina mantém-se sempre ligada;

4) para alterar a selecção, prima a tecla ;

5) finalmente para memorizar, prima a tecla ①.

Uma vez desactivada, é possível reactivar a função de desactivação automática procedendo da mesma forma.

COMO SELECIONAR A TEMPERATURA DO CAFÉ La A máquina permite seleccionar dois níveis de temperatura do café:

- se a luz estiver acesa, o café sairá quente (fig. 14);

- se a luz + estiver acesa, o café sairá muito quente (fig. 15);

Para seleccionar o nível de temperatura, prima a tecla .

13) **durante pelo menos 5 segundos.**

COMO MODIFICAR AS QUANTIDADES PREDEFINIDAS

A máquina foi predefinida de origem para tirar automaticamente a quantidade de café expresso normal (cerca de 30 cc para uma chávena ou 60 cc para duas chávenas).

Nota: a quantidade predefinida é relativa ao expresso obtido com o porta-filtro para café moído.

Dado que o porta-filtro para discos de café é diferente do porta-filtro para café moído, a quantidade de expresso obtido com os discos de café é ligeiramente superior.

A quantidade predefinida pode ser alterada da seguinte forma:

- 1) Proceda conforme descrito nos pontos de 1 a 4 do capítulo "COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO".
- 2) Para modificar as definições da quantidade de uma chávena prima durante pelo menos 5 segundos a tecla 1 chávena (fig. 7).
(Se, no entanto, desejar alterar a quantidade de 2 chávenas , prima durante pelo menos 5 segundos a tecla 2 chávenas (fig. 11).
A máquina começa a fazer o café e a luz 1 chávena (ou 2 chávenas) começa a piscar para indicar que a operação de reprogramação está em curso.
- 3) Mal o café atinja a quantidade desejada na chávena, prima a tecla 1 chávena ou 2 chávenas para memorizar.

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare o café expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Prima a tecla (fig. 17); a luz OK (fig.18) começa a piscar.

3. Quando a luz  OK acabar de piscar e permanecer acesa, é sinal de que a máquina atingiu a temperatura ideal para a produção do vapor.

4. Entretanto, encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar frio, à temperatura do frigorífico (não quente!).

Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em conta que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

NOTA: É aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.

5. Logo de seguida, no espaço máximo de cinco minutos (senão a máquina volta automaticamente à função de café), introduza o emulsionador de cappuccinos no recipiente que contém o leite (fig. 19), tendo o cuidado de não submergir a linha em relevo presente no próprio emulsionador de cappuccinos (indicado pela seta na fig. 20). Rode o botão de vapor até meio, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio - fig. 21). (*Attenzione a non scottarsi*). Cuidado para não se queimar). (Recomendamos que não ejecte o vapor durante mais de 1 minuto). Através do emulsionador de cappuccinos sai o vapor que confere um aspecto cremoso ao leite, aumentando o seu volume.

Para obter uma espuma mais cremosa, introduza o emulsionador de cappuccinos no leite e faça rodar o recipiente com movimentos lentos, de baixo para cima. (Recomendamos que não ejecte vapor durante mais de 1 minuto de seguida)

Uma vez atingida a temperatura desejada, interrompa a ejeção do vapor, rodando o botão de vapor para a direita e prima a tecla de vapor  (fig. 17) para desactivar a função de vapor.

Após a ejeção de vapor, é normal que note uma saída de vapor através da pingadeira: tal deve-se a um dispositivo próprio que elimina o vapor residual presente na caldeira, conduzindo-o para a pingadeira.

6. Deite o leite emulsionado nas chávenas que contêm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó.

NOTA: Após a preparação do cappuccino, se premir a tecla  ou  para tirar um novo café, a máquina está com uma temperatura demasiado elevada para fazer o café (a luz  OK pisca para indicar que a temperatura não é a mais adequada); torna-se, assim, necessário aguardar alguns minutos para que ela arrefeça um pouco.

Conselho: para arrefecer mais rapidamente, prima a tecla , abra o botão de vapor e faça sair a água através do emulsionador del cappuccinos para dentro de um recipiente até que a luz OK  deixe de piscar.

NOTA: É importante limpar sempre o emulsionador de cappuccinos após a sua utilização. Proceda da seguinte forma:

- Deixe sair um pouco de vapor durante alguns segundos, rodando o botão de vapor.
- Através desta operação, o tubo do vapor elimina qualquer leite que tenha eventualmente ficado no seu interior.

IMPORTANTE: Por motivos de higiene, recomendamos que efectue sempre esta operação de modo a evitar que o leite se acumule nos circuitos internos da máquina.

- Com uma mão, mantenha a pega do emulsionador de cappuccinos bloqueada e, com a outra mão, desenrosque o emulsionador de cappuccinos, rodando-o para a direita e, finalmente, desencaixe-o (fig. 22).

Cuidado para não se queimar.

- Retire o bico de vapor do tubo ejetor, puxando-o para baixo (fig. 22).
- Lave cuidadosamente com água tépida o emulsionador de cappuccinos e o bico de vapor.
- Certifique-se de que os dois orifícios indicados pelas setas na fig. 23 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
- Monte novamente o bico de vapor, rodando-o com força no sentido ascendente e inserindo-o no tubo do vapor.
- Monte novamente o emulsionador de cappuccinos, encaixando-o no sentido ascendente e rodando-o para a esquerda.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina, premindo o botão Ligar/Desligar (fig. 3).
2. Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos;
3. Quando a luz OK permanecer acesa de forma fixa, rode o botão de vapor para a esquerda (fig. 21): a água quente sairá através do emulsionador de cappuccinos e começará a encher o recipiente.
4. Para interromper a saída da água quente, rode o botão de vapor para a direita.

(Recomendamos que não ejecte a água quente durante mais de 20 segundos).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligue a máquina, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer a máquina.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

A cada 200 cafés aproximadamente, limpe o porta-filtro para café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro com o emulsionador de creme (fig. 24).
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar loiça.
- Desenrosque a tampa do dispositivo emulsionador de creme (fig. 25).

- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa (fig. 26).
- Retire a junta de vedação (fig. 27).
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 28).
Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (consulte a fig. 29) ou, melhor ainda, queime sobre uma chama as partículas que estiverem a obstruir os orifícios (CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 30. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 30.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 31), certificando-se de que o pino saliente entra no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 31).
- 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 INCLUÍDO)

A cada 200 cafés aproximadamente, limpe o porta-filtro para discos de café da seguinte forma:

- Prima o botão do porta-filtro e retire o filtro (fig. 32). Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar loiça.
- 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 necessário, limpe-os com um alfinete (consulte a fig. 29) ou, melhor ainda, queime sobre uma chama as partículas que estiverem a obstruir os orifícios (CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR).
- Insira novamente o filtro.

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

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

A cada 200 cafés aproximadamente, limpe o duche da caldeira expresso da seguinte forma:

- Certifique-se de que a máquina de café não está quente e de que a ficha não está inserida na tomada;
- Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 33);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 34);
- Lave cuidadosamente o duche com água quente, esfregando-o com uma escova.
- Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (fig. 29) ou, melhor ainda, queime sobre uma chama

as partículas que estiverem a obstruir os orifícios (CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR).

- Enxagúe o duche sob água corrente, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso;
A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for devidamente efectuada.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Para a limpeza da máquina, não utilize solventes nem detergentes abrasivos. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpe regularmente o interior do porta-filtro, os filtros, a pingadeira e o reservatório de água.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água; trata-se de um aparelho eléctrico.

DESCALCIFICAÇÃO

A máquina de café está equipada com um sistema de aviso para a eliminação do calcário.

Ao fim de cerca 200 cafés, a luz Ligar/Desligar começa a piscar: é sinal de que é necessário efectuar a descalcificação, procedendo da seguinte forma:

1. Ligue a máquina premindo a tecla Ligar/Desligar .
2. Desactive o aviso de eliminação do calcário, premindo novamente a tecla Ligar/Desligar  até a máquina se desligar (cerca de 5 segundos). Quando a máquina de café se desligar, é sinal de que a desactivação foi efectuada.
3. Deite no reservatório o conteúdo do frasco (250 ml) de descalcificante (fornecido) e meio litro de água. Para as operações de descalcificação seguintes, é possível adquirir o descalcificante nos Centros de Assistência Técnica Autorizados;
4. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina.
5. Ligue a máquina e aguarde que a luz de café OK permaneça acesa sem piscar.
6. Prima a tecla 2 CHÁVENAS  e deixe sair a solução. Repita esta última operação pelo menos 5 vezes.
7. Desligue imediatamente a máquina e deixe actuar a solução durante pelo menos 15 minutos.
8. Ligue a máquina e repita a operação 6 e 7.
9. Abra o botão de vapor e faça sair toda a solução do reservatório.
10. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxagúe bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o no respectivo local.
11. Prima a tecla 2 CHÁVENAS  pelo menos 5 vezes e, depois, abra o botão de vapor até esvaziar todo o reservatório.

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

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
A luz Ligar/Desligar começa a piscar.	• A luz Ligar/Desligar começa a piscar.	• Efectue a descalcificação conforme descrito no parágrafo “DESCALCIFICAÇÃO”
Não sai mais café expresso	• Falta de água no reservatório. • Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos. • O dispositivo emulsionador de creme ou o porta-filtro está sujo • O duche da caldeira expresso está obstruído. • O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta	• Encha o reservatório de água. • Limpe os orifícios dos bicos. • Limpe o dispositivo emulsionador de creme conforme indicado no parágrafo “Limpeza do Porta-filtro para café moído” ou “Limpeza do porta-filtro para discos de café” • Efectue a limpeza conforme indicado no parágrafo “Limpeza do duche da caldeira”. • Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo.
O café expresso goteja através dos rebordos do porta-filtro em vez de sair através dos orifícios	• O porta-filtro está mal inserido. • A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade. • Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos.	• Encaixe o porta-filtro correctamente e rode-o com força até ao limite máximo. • Substitua a junta de vedação da caldeira expresso num Centro de Assistência. • Limpe os orifícios dos bicos.
Limpe os orifícios dos bicos.	• As chávenas não foram previamente aquecidas.	• Aqueça previamente as chávenas.
Aqueça previamente as chávenas.	• O reservatório de água está vazio. • O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta.	• Encha o reservatório. • Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo.
O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico)	• O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico) • O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico) • A quantidade de café moído é reduzida	• Pressione mais o café moído. • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso. • Aumente a quantidade de café moído.
O creme do café é escuro (o café sai lentamente através do bico)	• O café moído foi demasiado prensado. • A quantidade de café moído é elevada. • A quantidade de café moído é elevada. • A moagem do café é demasiado fina.	• Pressione menos o café. • Diminua a quantidade de café moído. • Efectue a limpeza conforme indicado o capítulo “Limpeza do duche da caldeira expresso”. • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso.
Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos	• O leite não está suficientemente frio. • O emulsionador de cappuccinos está sujo.	• Utilize sempre leite à temperatura do frigorífico. • Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos, em particular os indicados na figura 25.
Sai água através do tubo de ejeção de vapor quando se liga a máquina	• O botão de vapor está aberto	• Feche bem o botão de vapor antes de ligar a máquina