

## ÍNDICE

1 DESCRIÇÃO DO APARELHO (consulte a pág.3) . . . . .	109
2 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA . . . . .	109
3 INSTALAÇÃO . . . . .	110
4 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO . . . . .	110
5 LIGAÇÃO E AQUECIMENTO PRÉVIO . . . . .	111
6 PREPARAÇÃO DO CAFÉ (UTILIZANDO CAFÉ EM GRÃO) . . . . .	111
7 MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA . . . . .	113
8 REGULAÇÃO DO MOINHO DE CAFÉ . . . . .	113
9 PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO COM CAFÉ PRÉ-MOÍDO (EM VEZ DE CAFÉ EM GRÃO) . . . . .	114
10 EXTRACÇÃO DE ÁGUA QUENTE . . . . .	114
11 MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE ÁGUA QUENTE . . . . .	115
12 PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO (LEITE COM ESPUMA E CAFÉ) . . . . .	115
13 PREPARAÇÃO DO LEITE COM ESPUMA (SEM CAFÉ) . . . . .	116
14 MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ E LEITE PARA O CAPPUCCINO . . . . .	116
15 LIMPEZA E MANUTENÇÃO . . . . .	117
15.1 LIMPEZA DA MÁQUINA . . . . .	117
15.2 LIMPEZA DO INFUSOR . . . . .	117
15.3 LIMPEZA DO RECIPIENTE DO LEITE . . . . .	118
16 MODIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DOS PARÂMETROS DO MENU . . . . .	118
16.1 DEFINIÇÃO DO RELÓGIO . . . . .	119
16.2 DEFINIÇÃO DA HORA DE LIGAÇÃO AUTOMÁTICA . . . . .	119
16.3 DESCALCIFICAÇÃO . . . . .	119
16.4 MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DO CAFÉ . . . . .	120
16.5 MODIFICAÇÃO DA DURAÇÃO DA LIGAÇÃO . . . . .	121
16.6 PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA . . . . .	121
16.7 REPOSIÇÃO DAS DEFINIÇÕES DE ORIGEM . . . . .	121
16.8 PROCEDIMENTO DE LAVAGEM . . . . .	121
17 MODIFICAÇÃO DO IDIOMA . . . . .	122
18 SIGNIFICADO DA MENSAGEM VISUALIZADA E PROCEDIMENTO A ADOPTAR . . . . .	122
19 PROBLEMAS RESOLÚVEIS ANTES DE TELEFONAR PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA . . . . .	123

### **ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.**

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



## 1 DESCRIÇÃO DO APARELHO (CONSULTE A PÁG. 3)

---

- A. Manípulo de regulação do grau de moagem
- B. Recipiente de café em grão
- C. Tampa do recipiente de café em grão
- D. Tampa central para café moído
- E. Compartimento para a colher doseadora
- F. Superfície de aquecimento de chávenas
- G. Funil para introdução de café pré-moído
- H. Tampa do recipiente do leite com regulador de espuma
- I. Tubo de ejeção de leite com espuma
- J. Tubo de extracção de leite
- K. Bico
- L. Reservatório de água (amovível)
- M. Recipiente do leite
- N. Cabo de alimentação eléctrica
- O. Tabuleiro das chávenas
- P. Colher doseadora para café pré-moído
- Q. Pingadeira (amovível)
- R. Ejector de água quente
- S. Porta de serviço
- T. Caixa (amovível) para borras de café
- U. Ejector de café (regulável em altura)
- V. Gaveta móvel
- X. Infusor
- Z. Painel de comandos
- Z1. Acessório para meia de leite

### Painel de comandos

- 1. Visor
- 2. Luz MENU
- 3. Tecla para activar ou desactivar o modo de definição dos parâmetros do menu
- 4. Tecla para seleccionar café pré-moído ou, se a luz MENU estiver acesa, para visualizar o parâmetro seguinte do menu
- 5. Tecla para efectuar o enxaguamento ou, se a luz MENU estiver acesa, para modificar os parâmetros do menu
- 6. Tecla para seleccionar água quente ou, se a luz MENU estiver acesa, para confirmar os parâmetros do menu
- 7. Tecla para ligar ou desligar a máquina
- 8. Tecla para seleccionar o sabor do café
- 9. Tecla para tirar uma ou duas chávenas de café curto
- 10. Tecla para tirar uma ou duas chávenas de café normal
- 11. Tecla para tirar uma ou duas chávenas de café cheio
- 12. Tecla para tirar um cappuccino ou um leite com espuma

## 2 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

---

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES E CONSERVE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS!

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso” e “aquecer bebidas”: tenha cuidado para não se queimar com os jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada do aparelho.
- 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.
- Durante a utilização, não toque nas superfícies quentes do aparelho. Utilize os manípulos ou as pegas.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, não tente repará-lo: desligue-o retirando a ficha da tomada.
- 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.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

### 3 INSTALAÇÃO

- 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 uma potencial fonte de perigo.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho, longe de torneiras, bancas e fontes de calor.
- **Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 5 cm entre as superfícies do aparelho e as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima da máquina de café.**
- **Nunca instale a máquina num ambiente passível de alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).**
- 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 10A e dotada de uma ligação de terra eficaz.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação de 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.
- 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.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo 16.6.

Para aprender a utilizar bem a máquina, cumpra rigorosamente as instruções descritas nos parágrafos seguintes, quando utilizar o aparelho pela primeira vez.

### 4 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Aquando da primeira utilização, é necessário seleccionar o idioma.

Para definir o idioma português, introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada e aguarde que o visor apresente a mensagem:

*PREMIR OK PARA INSTALAR PORTUGUÊS*

Enquanto visualizar a mensagem, prima a tecla **OK** (fig.1) durante pelo menos 3 segundos até aparecer a mensagem

*PORTUGUÊS INSTALADO*

A máquina apresentará, então, em português a mensagem de confirmação da definição.

Se seleccionar, por engano, um idioma não pretendido, siga as indicações descritas no cap.17 para seleccionar o correcto.

2. Ao fim de 5 segundos, a máquina apresentará:

*ENCHER RESERVATÓRIO*

Para encher o reservatório de água, retire-o (fig. 2), enxágue-o e encha-o com água fresca sem ultrapassar a linha MAX. Insira novamente o reservatório pressionando-o bem.

3. Coloque, depois, uma chávena debaixo do ejetor de água quente (fig.3). (Se o ejetor de água não estiver inserido, a máquina apresenta a mensagem "INSERIREJECTORÁGUA". Encaixe-o conforme indicado na figura 4 tendo o cuidado de alinhar a seta do ejetor com a do painel de comandos da máquina, fig. 4).

## PREMIROK

4. Prima a tecla OK (fig.1) e, ao fim de alguns segundos, sairá um pouco de água através do ejector. (A saída de água interrompe-se automaticamente).
5. A máquina apresentará a mensagem:

*A DESLIGAR... POR FAVOR, AGUARDE*

e desliga-se.

6. Encha o recipiente com café em grão (fig. 5).

**ATENÇÃO:** Para evitar anomalias, nunca introduza café pré-moído, café liofilizado, grãos caramelizados ou objectos que possam danificar a máquina.

## 5 LIGAÇÃO E AQUECIMENTO PRÉVIO

1. Prima a tecla  (fig.6), a máquina apresentará a mensagem:

*AQUECIMENTO POR FAVOR, AGUARDE*

para indicar que está na fase de aquecimento prévio.

2. Uma vez concluído o aquecimento prévio, a máquina apresenta a mensagem:

*ENXAGUAMENTO POR FAVOR, AGUARDE*

e efectua automaticamente um enxaguamento (através dos bicos do ejector, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente).





**Conselho:** Se desejar tirar um café curto (inferior a 60cc), para que ele saia mais quente, encha primeiro a chávena com esta água quente do enxaguamento.

Deixe-a dentro da chávena durante alguns segundos (antes de a esvaziar) para pré-aquecer a chávena.

8. A máquina apresentará, então, a mensagem que indica que está pronta para ser utilizada:

*PRONTA A USAR SABOR NORMAL*

## 6 PREPARAÇÃO DO CAFÉ (UTILIZANDO CAFÉ EM GRÃO)

1. A máquina é definida de origem para tirar cafés com um sabor normal. Pode tirar cafés com sabor extra-suave, suave, forte ou extra-forte. Para seleccionar o sabor desejado, prima a tecla  (fig. 7): o sabor desejado do café será apresentado no visor.
2. Coloque uma chávena debaixo dos bicos do ejector, se desejar 1 café (fig. 8) ou 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 9). Para obter um bom creme, aproxime o mais possível o ejector de café das chávenas, baixando-o (fig. 10).
3. Prima a tecla  se desejar um café curto (fig. 11) ou a tecla  para um café normal ou a tecla  para um café cheio.

**Se, no entanto, desejar tirar 2 cafés, prima a tecla duas vezes (no espaço de 2 segundos).**

**Se desejar modificar a quantidade de café que a máquina deita automaticamente na chávena, proceda conforme descrito no cap. 7.**

(A máquina mói, então, os grãos e procede à extracção do café para dentro da chávena.

Uma vez obtida a quantidade de café predefinida, a máquina interrompe automaticamente a extracção do café e expulsa a pastilha de café consumida para a caixa de borras).

4. Ao fim de alguns segundos, a máquina apresenta novamente a mensagem de que está pronta a usar, pelo que poderá tirar um outro café.
5. Para desligar a máquina, prima a tecla ①

(Antes de se apagar, a máquina efectua automaticamente um enxaguamento: através dos bicos do ejector, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente). Tenha cuidado para não se queimar.

**NOTA 1:** Se o café sair às gotas ou não sair de todo, é necessário rodar o manípulo de regulação da moagem (fig.12) um nível para a direita (consulte o cap.8).

Avance um nível de cada vez até obter uma extracção satisfatória.

**NOTA 2:** Se o café sair de forma demasiado rápida e se o creme não for satisfatório, rode o manípulo de regulação da moagem (fig.12) um nível para a esquerda (consulte o cap.8). Não rode demasiado o manípulo de regulação da moagem, caso contrário o café poderá sair às gotas quando tirar 2 cafés.

**NOTA 3:** *Conselhos para obter um café mais quente:*

- **Se tirar uma chávena de café** curto (inferior a 60cc) logo depois de ligar a máquina, utilize a água quente do enxaguamento para pré-aquecer as chávenas.  
Se, porém, **decorrerem mais de 2/3 minutos** após a preparação do último café, antes de tirar novamente um café é necessário pré-aquecer o infusor premindo a tecla ☉ (fig.13).  
Deixe que a água flua para a pingadeira subjacente ou utilize esta água para encher (e depois esvaziar) a chávena que utilizará para o café, de forma a pré-aquecê-la.
- Não utilize chávenas demasiado espessas, pois estas absorvem demasiado calor, a menos que elas tenham sido previamente aquecidas.
- Utilize chávenas previamente aquecidas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas durante pelo menos 20 minutos na superfície de aquecimento das chávenas situada na tampa da máquina ligada.

**NOTA 4:** **A extracção pode ser interrompida a qualquer momento**, enquanto a máquina estiver a fazer o café, bastando para tal premir a tecla ☉ ou ☹ ou ☺ previamente seleccionada.

**NOTA 5:** Se, uma vez terminada a extracção, desejar **aumentar a quantidade** de café que está na chávena, mantenha premida a tecla ☉ ou ☹ ou ☺ previamente seleccionada até obter a quantidade desejada (esta operação deve ser efectuada no espaço de 3 segundos após o fim da extracção).

**NOTA 6:** *Quando o visor apresenta a mensagem:*

### ENCHER RESERVATÓRIO

é necessário encher o reservatório de água, caso contrário a máquina não tira nenhum café. (É normal que ainda haja um pouco de água no reservatório quando a mensagem é apresentada).

**NOTA 7:** A cada 14 cafés simples (ou 7 duplos), a máquina apresenta a mensagem:

### ESVAZIAR CAIXA BORRAS

indicando que a caixa de borras está cheia e que é necessário esvaziá-la e limpá-la.

Enquanto não limpar a caixa de borras, continuará a visualizar a mensagem anterior e a máquina não poderá fazer o café.

Para efectuar a limpeza, abra a porta de serviço situada na parte frontal, puxando o ejector (fig. 14), retire depois a pingadeira (fig.15), esvazie-a e limpe-a.

Esvazie e limpe cuidadosamente a caixa de borras, tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam estar depositados no fundo.

**IMPORTANTE:** Sempre que retirar a pingadeira, é **OBRIGATÓRIO** esvaziar a caixa de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efectuada pode acontecer que, quando tirar os cafés seguintes, a caixa de borras se encha mais do que o previsto e que a máquina fique obstruída.

**NOTA 8:** Nunca se deve extrair o reservatório de água enquanto a máquina estiver a tirar o café. Se ele for removido, a máquina depois não consegue fazer o café e apresenta a mensagem:

*MOAGEM MUITO FINA REGULAR MOINHO E*

*INSERIR EJECTOR ÁGUA E PREMIR OK*

Para ligar novamente a máquina, será necessário inserir o ejetor de água (fig.4), premir a tecla **OK** e fazer fluir a água através do ejetor durante alguns segundos.

**Quando da primeira utilização, é necessário tirar 4-5 cafés e um cappuccino para que a máquina comece a dar um resultado satisfatório.**

**Quando surgir alguma anomalia,** não é necessário contactar de imediato o serviço de assistência técnica. O problema pode ser quase sempre resolvido seguindo as instruções fornecidas nos parágrafos **18** e **19**. Se estas se revelarem ineficazes ou se necessitar de mais informações, consulte o serviço de assistência ao cliente, telefonando para o número indicado no anexo da pág. 2.

Se o seu país não estiver indicado no anexo, telefone para o número indicado na garantia.

## 7 MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA

A máquina está predefinida de origem para extrair automaticamente as quantidades de café seguintes:

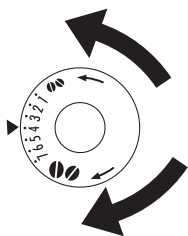
- café curto (40ml), se premir a tecla ☕
- café normal (80ml), se premir a tecla ☕ ;
- café cheio (120ml), se premir a tecla ☕ ;

Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

- prima durante pelo menos 8 segundos e depois solte a tecla ☕ (ou ☕ ou ☕) cuja quantidade deseja modificar, até ver no visor a mensagem "PROGRAM. QUANTIDADE"; a máquina começará a tirar o café;
- quando o café atingir o nível desejado na chávena, prima novamente a mesma tecla para memorizar a nova quantidade. A máquina fica, assim, reprogramada segundo as novas definições e no visor aparece a mensagem "PRONTA USAR":

## 8 REGULAÇÃO DO MOINHO DE CAFÉ


O moinho de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois está predefinido de origem para permitir uma extracção de café correcta. Se, porém, depois de tirar os primeiros cafés, a extracção estiver demasiado rápida ou lenta (às gotas), será necessário corrigi-la com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 12). Rodando-o um nível para a direita (o equivalente a um número), obtém-se uma extracção de café mais rápida (sem gotas). Rodando-o um nível para a esquerda, obtém-se uma extracção mais lenta e melhora-se o aspecto do creme. O efeito desta correcção só se nota depois de se tirarem pelo menos 2 cafés de seguida. O manípulo de regulação só deve ser rodado com o moinho de café em funcionamento.



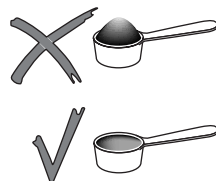
Para obter uma extracção do café mais lenta e melhorar o aspecto do creme, rode o manípulo um nível para a esquerda (=moagem mais fina). Para obter uma extracção do café mais rápida (não às gotas), rode o manípulo um nível para a direita (=moagem mais grossa)

(A máquina foi controlada na fábrica mediante a utilização de café, pelo que é absolutamente normal encontrar vestígios de café no moinho. Garantimos, porém, que esta máquina é totalmente nova).




## 9 PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO COM CAFÉ PRÉ-MOÍDO (EM VEZ DE CAFÉ EM GRÃO)


- Prima a tecla  (fig. 16) para seleccionar a função de café pré-moído (excluirá, assim, o funcionamento do moinho de café). A máquina apresentará a mensagem:

**PRONTA A USAR PRÉ-MOÍDO**



- Levante a tampa central, introduza no funil uma colher doseadora de café pré-moído (fig. 17) e proceda, depois, conforme descrito no parágrafo 6.

NB: Só é possível fazer um café de cada vez, premindo uma única vez a tecla   ou  ou.

- Se, depois de fazer funcionar a máquina com café pré-moído, desejar voltar a utilizar café em grão, desactive a função de café pré-moído, premindo novamente a tecla . O moinho de café será reactivado.

**NOTA 1:** Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que este se espalhe pelo interior da máquina.

**NOTA 2:** Nunca introduza mais de 1 colher doseadora rasa. Caso contrário, a máquina não funcionará, o café pré-moído perder-se-á no interior da mesma (sujando-a), o café sairá às gotas e o visor poderá apresentar a mensagem “MOAGEM MUITO FINA. REGULAR MOINHO E RODAR O MANÍPULO VAPOR”.




**NOTA 3:** Para dosear a quantidade de café a introduzir, utilize apenas a colher doseadora fornecida.

**NOTA 4:** Introduza no funil apenas café pré-moído próprio para máquinas de café expresso: nunca introduza café em grão, café liofilizado ou outros materiais que possam danificar a máquina.

**NOTA 5:** Se o funil ficar obstruído por causa da humidade interna ou devido à dose excessiva de café pré-moído, empurre o café com uma faca (fig. 18) e, depois, retire e limpe o infusor e a máquina conforme descrito no capítulo 15.2 “Limpeza do infusor”.


## 10 EXTRACÇÃO DE ÁGUA QUENTE

- Certifique-se sempre de que a máquina está pronta a usar.
- Certifique-se de que o ejetor de água está encaixado no bico (fig.4);
- Coloque um recipiente debaixo do ejetor (fig.3).
- Prima a tecla  (fig. 1).

A máquina apresentará a mensagem:

**ÁGUA QUENTE**

a água quente sairá através do ejetor de água e começará a encher o recipiente (Não é aconselhável extrair água quente durante mais de 2 minutos consecutivos).

Para interromper, prima a tecla .

De qualquer forma, a máquina interrompe automaticamente a saída uma vez obtida a quantidade de água quente predefinida.

## 11 MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE ÁGUA QUENTE

A máquina está predefinida de origem para extrair automaticamente 250ml de água quente. Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

- Encaixe o ejetor de água (fig. 4).
- Coloque um recipiente debaixo do ejetor (fig.3).
- Prima durante pelo menos 2 segundos e depois solte a tecla ☞.

A máquina apresentará a mensagem:

**ÁGUA QUENTE PROGRAM. QUANTIDADE**

e a água quente sairá através do ejetor de água.

- Quando a água quente atingir o nível desejado na chávena, prima novamente a tecla ☞ para memorizar a nova quantidade. (Recomendamos que não ejecte água quente durante mais de 2 minutos consecutivos).

## 12 PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO OU DA MEIA DE LEITE

- Seleccione o sabor do café que deseja utilizar para preparar o cappuccino, premindo a tecla ☞.
- Retire a tampa do recipiente do leite.
- Encha o recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que desejar preparar (fig. 19), não ultrapassando o nível MAX (correspondente a cerca de 900 ml) impresso no recipiente.

**Utilize, de preferência, leite magro ou meio-gordo que esteja à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C/41°F).**

- Certifique-se de que o tubo de extracção está bem inserido no tampão de borracha (fig. 20); de seguida, coloque novamente a tampa no recipiente do leite:
- Retire o ejetor de água quente (fig. 21) e encaixe o recipiente do leite no bico, tendo o cuidado de alinhar a seta da tampa do recipiente com a do painel de comandos da máquina (fig. 22).
- Desloque o tubo de ejeção do leite conforme indicado na fig. 23 e posicione uma chávena suficientemente grande sob as saídas do ejetor de café e sob o tubo de ejeção do leite. Se desejar preparar um cappuccino (leite com espuma + café), coloque o regulador de espuma na posição CAPPUCCINO entre os símbolos "-" e "+" indicada na tampa do recipiente do leite (fig. 25). Para obter um cappuccino com pouca espuma, coloque o regulador de espuma junto ao símbolo "-". Se, pelo contrário, colocar o regulador de espuma junto ao símbolo "+", obterá um cappuccino com muita espuma.
- Se, pelo contrário, desejar preparar uma meia de leite (leite quente + café), coloque o regulador de espuma em CAFFELATTE (MEIA DE LEITE) (fig. 25).

NOTA: Se desejar uma meia de leite mais quente, introduza o acessório para a meia de leite no tubo de extracção (J) conforme indicado na figura ao lado. Introduza, depois, a extremidade do tubo com o tampão de borracha na tampa do recipiente do leite.

Não utilize o bico para a meia de leite se o regulador de espuma do leite estiver numa posição diferente da MEIA DE LEITE.

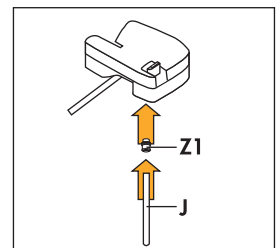
NOTA: É possível regular a quantidade de espuma do leite, deslocando o regulador para uma posição intermédia.

- Prima a tecla ☞ (fig. 24). A máquina apresentará a mensagem:


**CAPPUCCINO OU LEITE**


e, ao fim de alguns segundos, o leite com espuma sairá através do tubo de ejeção do leite, enchendo a chávena que estiver por baixo. (A saída do leite interrompe-se automaticamente).

- A máquina mói, depois, os grãos, tira o café e apresenta novamente a mensagem de que está pronta a usar.





- O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó. 

**NOTA 1:** Durante a preparação do cappuccino é possível interromper a saída do leite com espuma ou do café, premindo a tecla .


**NOTA 2:** Se desejar modificar a quantidade de café ou de leite com espuma que a máquina deita automaticamente na chávena, proceda conforme descrito no cap. 14.

**NOTA 3:** Por motivos de higiene, recomendamos que não deixe durante muito tempo o recipiente do leite encaixado na máquina (coloque-o no frigorífico ao fim de 15 minutos no máximo). Se, durante a ejeção do leite com espuma, o recipiente ficar completamente vazio, desencaixe-o e adicione leite. Depois, volte a encaixá-lo e prima a tecla para tirar novamente um cappuccino.

**NOTA 4:** Terminada a preparação dos cappuccinos, e antes de desencaixar o recipiente do leite, é importante limpar as condutas internas do recipiente e da tampa premindo e mantendo premido o botão **CLEAN**, situado na tampa do recipiente do leite, durante pelo menos 8 segundos (fig. 25). A máquina apresentará a mensagem:

*LIMPEZA EM CURSO*

### 13 PREPARAÇÃO DO LEITE COM ESPUMA (SEM CAFÉ)

- Retire a tampa do recipiente do leite.
- Encha o recipiente com a quantidade de leite que desejar preparar (fig. 19).
- Coloque novamente a tampa no recipiente do leite.
- Encaixe o recipiente do leite na máquina (fig. 22)
- Desloque o tubo de ejeção do leite conforme indicado na fig. 23 e posicione uma chávena suficientemente grande sob as saídas do ejetor de café e sob o tubo de ejeção do leite. Se desejar preparar um cappuccino (leite com espuma + café), coloque o regulador de espuma na posição CAPPUCCINO entre os símbolos "-" e "+" indicada na tampa do recipiente do leite (fig. 25). Para obter um cappuccino com pouca espuma, coloque o regulador de espuma junto ao símbolo "-". Se, pelo contrário, colocar o regulador de espuma junto ao símbolo "+", obterá um cappuccino com muita espuma.
- Pokud ale chcete pfiipravít teplé mléko bez pûny, je tûieba nastavit regulátor pro pûnu na nápis KÁVA S MLÉKEM(obr.25).
- Prima duas vezes de seguida (no espaço de 2 segundos) a tecla . A máquina apresentará a mensagem:

*LEITE C/ ESPUMA OU QUENTE*


e, ao fim de alguns segundos, o leite com espuma sairá através do tubo de ejeção do leite, enchendo a chávena que estiver por baixo.

- Uma vez concluída a ejeção, limpe os tubos internos do recipiente do leite premindo o botão **CLEAN** conforme descrito no capítulo anterior (nota 4).

### 14 MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ E LEITE PARA O CAPPUCCINO


A máquina está predefinida de origem para extrair automaticamente um cappuccino normal.

Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

- Encha o recipiente com o leite até ao nível máximo indicado no próprio recipiente;
- Prima durante pelo menos 8 segundos e depois solte a tecla .
- A máquina apresentará a mensagem:

*LEITE P/ CAPPUCCINO PROGRAM. QUANTIDADE*

e começará a tirar o leite.

- Uma vez atingida a quantidade de leite desejada, para a memorizar, prima novamente a tecla  e a extracção de leite interromper-se-á.
- Recomendamos que não extraia leite com espuma durante mais de 3 minutos consecutivos.
- Ao fim de alguns segundos, a máquina deita o café na chávena e apresenta a mensagem:

*CAFÉ P/ CAPPUCCINO PROGRAM. QUANTIDADE*

- Uma vez atingida a quantidade de café desejada, para a memorizar, prima novamente a tecla ☕ e a extracção de café interromper-se-á.

A máquina é, então, reprogramada segundo as novas definições e no visor surge a mensagem "PRONTA USAR".

## 15 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer a máquina e desligue-a da corrente.

Nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.

Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Basta um pano húmido e macio. O infusor, a caixa das borras, o reservatório de água e a pingadeira NUNCA devem ser lavados na máquina de lavar loiça.

### 15.1 Limpeza da máquina

Limpe a caixa de borras de café (descrita no capítulo 6 nota 7) sempre que tiver de a esvaziar.

Recomendamos que também limpe frequentemente o reservatório de água.

A pingadeira possui um indicador do nível de água (vermelho).

Quando este indicador começar a ser visível (alguns milímetros sob a pingadeira), esvazie a gaveta e limpe-a.

De vez em quando, certifique-se de que os orifícios do ejector através do qual sai o café não estão obstruídos.

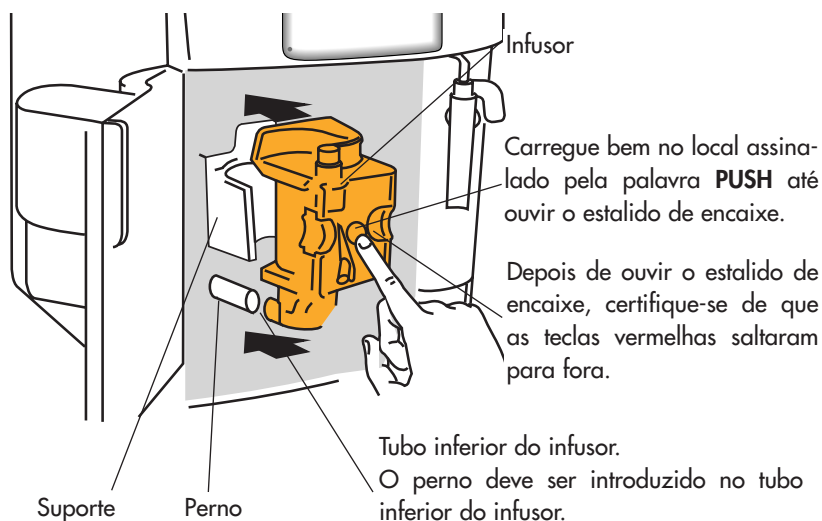
Para os abrir, raspe com uma agulha o depósito de café seco acumulado (fig. 27).

Limpe regularmente o bico com uma esponja conforme indicado na fig. 26.

### 15.2 Limpeza do infusor

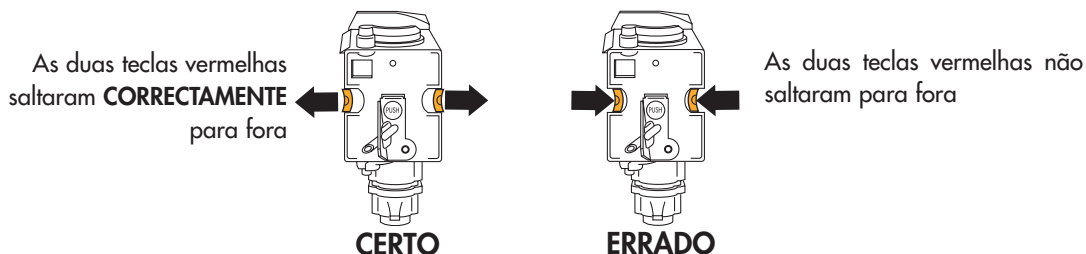
O infusor deve ser limpo periodicamente para evitar que se acumulem incrustações de café (as quais podem originar anomalias). Para o limpar, proceda da seguinte forma:

- Desligue a máquina premindo a tecla ① (fig. 6) (sem retirar a ficha da tomada) e aguarde que o visor se apague;
- Abra a porta de serviço (fig.14);
- Retire a pingadeira e a caixa de borras (fig.15) e lave-as;
- Prima lateralmente e para o centro as duas teclas vermelhas de libertação do infusor (fig.28) e retire-o, puxando-o para fora;
- **ATENÇÃO: O INFUSOR SÓ PODE SER REMOVIDO COM A MÁQUINA DESLIGADA. SE TENTAR RETIRAR O INFUSOR COM A MÁQUINA LIGADA, PODERÁ DANIFICÁ-LA SERIAMENTE.**
- Lave o infusor sob água corrente sem usar detergentes. Nunca lave o infusor na máquina de lavar loiça;
- Limpe cuidadosamente o interior da máquina. Para retirar o café incrustado nas partes internas, raspe-as com um garfo de madeira ou de plástico (fig.29) e, depois, aspire todos os resíduos com um aspirador (fig.30);
- Introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte interno e no perno inferior; de seguida, carregue bem no local assinalado pela palavra **PUSH** até ouvir o estalido de encaixe.



Certifique-se de que as duas teclas vermelhas saltaram para fora, senão depois a porta não fecha.

- insira novamente a pingadeira juntamente com a caixa de borras;
- feche a porta de serviço.

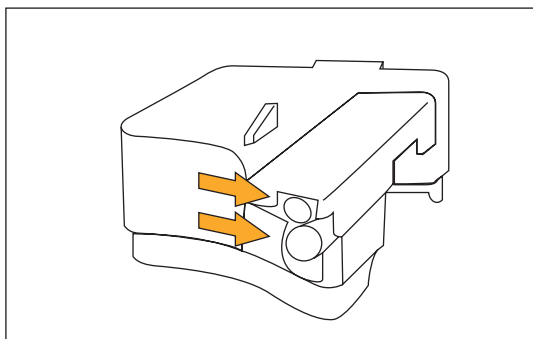


**NOTA 1:** Se o infusor não for correctamente inserido até se ouvir o estalido de encaixe e as teclas vermelhas não saltarem bem para fora, não é possível fechar a porta de serviço.

**NOTA 2:** Se o infusor for difícil de inserir, dê-lhe a dimensão correcta premindo-o com força (antes da inserção), na parte inferior e superior em simultâneo, conforme indicado na figura 31.

**NOTA 3:** Se, ainda assim, o infusor for difícil de inserir, deixe-o fora da máquina, feche a porta de serviço, retire a ficha do cabo de alimentação da tomada e volte a introduzi-la. Aguarde que o visor se apague, após o auto-diagnóstico, abra a porta e insira novamente o infusor.

### 15.3 Limpeza do recipiente do leite



Proceda da seguinte forma:

- Retire o tubo de ejeção do leite (fig.32) e o tubo de extracção.
- Desencaixe o regulador de espuma puxando-o para fora.
- Lave o recipiente e a tampa na máquina de lavar loiça ou em água quente e detergente. Certifique-se de que não ficam resíduos de leite dentro dos dois orifícios da tampa do recipiente do leite indicados pelas setas na figura.
- Monte novamente o regulador de espuma, o tubo de extracção e o de ejeção do leite na tampa do recipiente do leite

## 16 MODIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DOS PARÂMETROS DO MENU

Depois de premir ① e aguardar que a máquina esteja pronta a usar, é possível operar no interior do menu para modificar os seguintes parâmetros ou funções:

- Relógio
- Hora de ligação automática
- Procedimento de descalcificação
- Temperatura do café
- Duração da ligação
- Grau de dureza da água
- Valores de origem
- Procedimento de lavagem

### 16.1 Definição do relógio

Para regular o relógio da máquina, proceda da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'** (a luz situada por cima da tecla acende-se) e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

*RELÓGIO 00:00*

- Prima a tecla **CHANGE** para definir a hora do relógio. (Se mantiver a tecla **CHANGE** premida, a hora é modificada rapidamente).
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

### 16.2 Definição da hora de ligação automática

Esta função permite programar a hora à qual a máquina se ligará automaticamente para estar pronta **para ser utilizada**.

- Certifique-se de que regulou o relógio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior.
- Prima a tecla **MENU'** e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:


*LIGAC 000:00*

- Prima a tecla **CHANGE** para definir a hora de ligação automática. (Se mantiver a tecla **CHANGE** premida, a hora é modificada rapidamente).
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado;
- Prima uma vez a tecla **NEXT** e a máquina apresentará a mensagem:

*LIG.AUTOMÁTICA N 0*

Prima a tecla **CHANGE** para modificar a função (a máquina apresenta a mensagem: *"LIG.AUTOMÁTICA SIM"*).

- Prima a tecla **OK** para activar a função de ligação automática;

**NOTA:** quando a máquina estiver desligada e se estiver definida a hora de ligação automática, ao lado da hora apresentada no visor não iluminado surge também o símbolo  .

- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

### 16.3 Descalcificação

Devido ao aquecimento contínuo da água utilizada para fazer o café, é normal que, com o tempo, os tubos internos da máquina se encham de calcário.

Quando a máquina apresentar a mensagem:

*DESCALCIFICAR*

é sinal de que é necessário efectuar a descalcificação.

Proceda da seguinte forma:

- Certifique-se de que a máquina está pronta a usar.
- Prima a tecla **MENU'** (a luz situada por cima da tecla acende-se) e prima a tecla **NEXT** até surgir a mensagem:

*DESCALCIFICAC 0N 0*

- Prima a tecla **CHANGE** , a máquina apresentará a mensagem:

*DESCALCIFICAC 0SIM*

- Prima a tecla **OK** para iniciar o programa de descalcificação;

- deite no reservatório (previamente esvaziado) o conteúdo de um frasco de descalcificante DURGOL (125ml) mais um litro de água. Para as operações seguintes, utilize um descalcificante do mesmo tipo e da mesma marca do fornecido (disponível nos centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante).

*NOTA: Evite que os salpicos de descalcificante caiam em superfícies sensíveis aos ácidos como, por exemplo, mármore, pedra calcária e esmalte.*

- encaixe o ejetor de água quente no bico;
- Coloque sob o ejetor de água quente um recipiente de plástico ou de vidro com uma capacidade mínima de 1,5 litros (fig.3);
- prima a tecla **OK**, a solução de descalcificante sai através do ejetor de água quente e começa a encher o recipiente que está colocado por baixo. A máquina apresentará a mensagem:

**MÁQUINA EM DESCALCIFICAÇÃO**

- O programa de descalcificação efectua automaticamente uma série de extracções e de pausas para eliminar as incrustações de calcário do interior da máquina.
- Ao fim de cerca 30 minutos, a máquina apresentará a mensagem:

**ENXAGUAMENTO ENCHER RESERVATÓRIO**

Será, então, necessário efectuar um enxaguamento para eliminar os resíduos da solução de descalcificante do interior da máquina. Proceda da seguinte forma:

- Esvazie o reservatório de água, enxagúe-o e encha-o com água limpa.
- Insira novamente o reservatório.
- Esvazie o recipiente cheio de líquido e coloque-o novamente sob o ejetor de água quente.
- Prima a tecla **OK** A água quente sai através do ejetor, enche o recipiente que está colocado por baixo e a máquina apresenta a mensagem:

**ENXAGUAMENTO**

- Quando a máquina tiver esvaziado o reservatório de água, apresentará a mensagem:

**ENXAGUAM. COMPLETO PREMIROK**

- Prima a tecla **OK** e encha novamente o reservatório de água com água limpa.
- O programa de descalcificação está, assim, concluído, estando a máquina pronta para fazer novamente o café.

**NOTA:** Se interromper o procedimento de descalcificação antes de este estar concluído, a máquina voltará a apresentar a mensagem de descalcificação e terá de recomeçar tudo desde o início. Esvazie o reservatório de água, enxagúe-o, encha-o com água limpa e tire uma chávena de água quente.

**IMPORTANTE:** A GARANTIA PERDE A VALIDADE SE A DESCALCIFICAÇÃO NÃO FOR REGULARMENTE EFECTUADA.

#### 16.4 Modificação da temperatura do café

Para modificar a temperatura do café, proceda da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'** (a luz situada por cima da tecla acende-se) e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

**TEMPERATURA ALTA**

- Prima a tecla **CHANGE** até a máquina apresentar a temperatura do café desejada.
- Prima a tecla **OK** para confirmar a temperatura escolhida;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

### 16.5 Modificação da duração da ligação

A máquina está predefinida de origem para se desligar automaticamente 1 hora após a última utilização. Se desejar aumentar o número de horas que a máquina deve permanecer ligada (máx.3), proceda da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'**(a luz situada por cima da tecla acende-se) e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

*DESL. EM 1HORA*

- Prima a tecla **CHANGE** para modificar o número de horas durante as quais a máquina deve permanecer ligada.
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

### 16.6 Programação do grau de dureza da água

A mensagem de descalcificação da máquina é apresentada após um determinado período de funcionamento. Este foi definido de origem, tendo em conta a quantidade máxima de calcário que pode estar contida na água que é utilizada. Se desejar, poderá prolongar este período de funcionamento e, assim, tornar menos frequente a operação de descalcificação, bastando para tal programar a máquina com base no conteúdo real de calcário presente na água utilizada. Proceda da seguinte forma:

- Depois de retirar da embalagem a tira reactiva "Total hardness test" (anexa na pág. 2), mergulhe-a completamente na água durante alguns segundos. Depois, retire-a e aguarde cerca de 30 segundos (até que mude a cor e se formem pequenos quadrados vermelhos).
- Ligue a máquina premindo a tecla **⓪** (fig.6).
- Prima a tecla **MENU'**e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

*DUREZA ÁGUA 4*

- Prima a tecla **CHANGE** as vezes necessárias até o número corresponder aos quadrados vermelhos que se tiverem formado na tira reactiva (por exemplo, se na tira reactiva se tiverem formado 3 quadrados vermelhos, é necessário premir três vezes a tecla para visualizar a mensagem "DUREZA ÁGUA 3").
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado;  
A máquina fica, assim, programada para dar o alarme quando for realmente necessário efectuar a descalcificação, com base no conteúdo real de calcário presente na água.

### 16.7 Reposição das definições de origem (reset)

É possível repor as definições de origem da máquina (mesmo depois de o utilizador as modificar), procedendo da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'**e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

*VALORES FÁBRICA 0*

- Prima a tecla **CHANGE** e a máquina apresentará a mensagem "VALORES FÁBRICA SIM";
- Prima a tecla **OK** para repor as definições de origem;
- A máquina regressa às definições de origem e apresenta a mensagem **PRONTA A USAR**.



### 16.8 Procedimento de lavagem

Esta função só pode ser utilizada pelo pessoal da assistência técnica.

## 17 MODIFICAÇÃO DO IDIOMA

Se desejar mudar de idioma, prima a tecla **CHANGE** durante pelo menos 5 segundos até a máquina apresentar a mensagem de instalação em vários idiomas. Depois, selecione o idioma desejado procedendo conforme descrito no par. 4.1.:




## 18 SIGNIFICADO DA MENSAGEM VISUALIZADA E PROCEDIMENTO A ADOPTAR

MENSAGEM	SIGNIFICADO	PROCEDIMENTO A ADOPTAR
<i>ENCHER RESERVATÓRIO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O reservatório de água está vazio ou está mal inserido.</li> <li>O reservatório está sujo ou com incrustações de calcário.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encha o reservatório de água conforme descrito no cap. 6, nota 6, e introduza-o bem.</li> <li>Enxágue ou descalcifique o reservatório.</li> </ul>
<i>MOAGEM MUITO FINA / REGULAR MOINHO</i> <i>INSERIR EJECTOR ÁGUA E / PREMIR OK</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina não consegue fazer o café.</li> <li>O café sai de forma demasiado lenta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduza o ejetor de água quente, prima a tecla  e deixe fluir a água através do ejetor durante alguns segundos.</li> <li>Rode o manípulo de regulação da moagem (fig. 12) um nível para a direita (cap. 8).</li> </ul>
<i>ESVAZIAR CAIXA / BORRAS</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A caixa de borras de café está cheia ou não foi inserida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvazie a caixa de borras e execute a limpeza descrita no cap. 6 - nota 7 e, depois, introduza-a novamente.</li> </ul>
<i>INSERIR CAIXA / BORRAS</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A caixa de borras não foi inserida após a limpeza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a porta de acesso e introduza a caixa de borras.</li> </ul>
<i>INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café pré-moído não foi deitado no funil com a função seleccionada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduza o café pré-moído conforme descrito no par. 9.</li> </ul>
<i>ENCHER RECIPIENTE GR OS</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café em grão acabou.</li> <li>Se o moinho de café fizer muito barulho, é sinal de que alguma pedrinha contida nos grãos de café bloqueou o moinho de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encha o recipiente de grãos de café.</li> <li>Contacte um centro de assistência De'Longhi.</li> </ul>
<i>DESCALCIFICAR</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É sinal de que a máquina está com incrustações de calcário.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. 16.3</li> </ul>
<i>PREMIR NEXT CHANGE</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deixe a porta de serviço fechada e o infusor fora da máquina e siga as indicações fornecidas pela máquina.</li> </ul>
<i>FECHAR A PORTA</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A porta de serviço está aberta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se não conseguir fechar a porta, certifique-se de que o infusor está devidamente inserido (cap. 15.2 - nota 1).</li> </ul>
<i>INSERIR EJECTOR ÁGUA</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tecla  a foi premida e o ejetor de água quente não foi inserido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira o ejetor de água quente (fig. 4)</li> </ul>
<i>INSERIR GRUPO INFUSOR</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira o infusor (consulte o cap. 15.2)</li> </ul>



MENSAGEM	SIGNIFICADO	PROCEDIMENTO A ADOPTAR
<i>REDUZIR DOSE CAFÉ</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O funil para o café pré-moído está obstruído.</li> <li>• Foi utilizado demasiado café em grão ou café pré-moído.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esvazie o funil com o auxílio de uma faca conforme descrito no cap. 9, nota 5 (fig. 18).</li> <li>• Selecione um sabor mais suave ou reduza a quantidade de café pré-moído e, depois, tire um outro café.</li> </ul>
<i>ALARME GENÉRICO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O interior da máquina está muito sujo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. 15.2. Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar a mensagem, contacte um centro de assistência.</li> </ul>

## 19 PROBLEMAS RESOLÚVEIS ANTES DE TELEFONAR PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se a máquina não funcionar, poderá identificar e resolver facilmente a causa da anomalia consultando o cap. 18. Se, no entanto, a máquina não apresentar nenhuma mensagem, faça as seguintes verificações antes de contactar a assistência técnica.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• As chávenas não foram previamente aquecidas.</li> <li>• O infusor está demasiado frio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas, durante pelo menos 20 minutos, na superfície de aquecimento das chávenas situada na tampa (consulte a nota 3 do cap. 6).</li> <li>• Antes de fazer o café, aqueça o infusor premindo a tecla  (fig. 13) (consulte a nota 3 do cap. 6).</li> </ul>
O café tem pouco creme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O café está com uma moagem demasiado grossa.</li> <li>• O lote de café não é o mais adequado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rode o manípulo de regulação da moagem um nível para a esquerda (consulte o cap. 8)</li> <li>• Utilize um lote de café para máquinas de café expresso.</li> </ul>
O café sai de forma demasiado lenta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O café está com uma moagem demasiado fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rode o manípulo de regulação da moagem um nível para a direita (consulte o cap. 8).</li> </ul>
O café sai de forma demasiado rápida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O café está com uma moagem demasiado grossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rode o manípulo de regulação da moagem um nível para a esquerda (consulte o cap. 8).</li> </ul>
O café não sai através de um ou de ambos os bicos do ejector.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Os orifícios dos bicos estão obstruídos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raspe com uma agulha o depósito de café seco (fig. 27).</li> </ul>
Premindo a tecla  e  , a máquina não tira café, mas sim água.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• É possível que o café moído tenha ficado bloqueado no funil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine o bloqueio de café moído que está a obstruir o funil com o auxílio de uma faca (consulte o cap. 8 – nota 5). Depois, limpe o infusor e o interior da máquina (consulte a descrição do cap. 11.2).</li> </ul>



PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não se acende premindo a tecla ①	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina não está ligada à corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação está bem inserida na tomada.</li> </ul>
Não se consegue remover o infusor para efectuar a limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina está ligada. O infusor só pode ser removido com a máquina desligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue a máquina e retire o infusor (consulte o cap. 11.2). <b>ATENÇÃO:</b> O infusor só pode ser removido com a máquina desligada. Se tentar retirar o infusor com a máquina ligada, poderá danificá-la seriamente.</li> </ul>
Utilizou café pré-moído (em vez de café em grão) e a máquina não tira cafés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduziu demasiado café pré-moído.</li> <li>A tecla  não foi premida e a máquina também utilizou, para além do café pré-moído, o café moído pelo moinho.</li> <li>Deitou café pré-moído com a máquina desligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 15.2. Repita a operação utilizando no máximo 1 colher doseadora de café moído.</li> <li>Limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no par. 15.2. Repita a operação premindo primeiro a tecla  conforme indicado no capítulo 9.</li> <li>Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 15.2. Repita a operação, mas ligue primeiro a máquina.</li> </ul>
O café não sai através dos bicos do ejetor, mas sim ao longo da porta de serviço.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os orifícios do ejetor estão obstruídos com café seco.</li> <li>A gaveta móvel no interior da porta de serviço bloqueou, deixando de oscilar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raspe os orifícios com uma agulha (consulte o cap. 15.1, fig. 27).</li> <li>Limpe bem a gaveta móvel, sobretudo junto às dobradiças, de forma a que ela possa oscilar livremente.</li> </ul>
O leite não sai através do tubo de ejeção do leite	<ul style="list-style-type: none"> <li>O tubo de extracção não foi inserido ou foi mal inserido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira bem o tubo de extracção no tampão de borracha da tampa do recipiente do leite (fig.20).</li> </ul>
Com o uso frequente, a espuma não se forma devidamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tampa do recipiente do leite está suja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe a tampa do leite conforme descrito no capítulo 15.3.</li> </ul>
O leite está com pouca espuma ou sai do ejetor de forma irregular (aos salpicos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>O leite não está suficientemente frio ou não é meio gordo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilize leite magro ou meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico. Se o resultado ainda não for o desejado, experimente mudar de marca de leite.</li> </ul>