

## ÍNDICE

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>39</b>
Letras entre parênteses .....	39
Problemas e reparações .....	39
<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>39</b>
Advertências fundamentais para a segurança .....	39
<b>USO EM CONFORMIDADE COM SUA DESTINAÇÃO</b> .....	<b>40</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA O USO</b> .....	<b>40</b>
<b>DESCRIÇÃO</b> .....	<b>40</b>
Descrição do aparelho .....	40
Descrição do painel de controle .....	40
Significado dos indicadores luminosos .....	41
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>41</b>
Controle do aparelho .....	41
Instalação do aparelho .....	41
Ligação do aparelho .....	41
Primeira utilização do aparelho .....	42
<b>ACENDIMENTO DO APARELHO</b> .....	<b>42</b>
<b>DESLIGAMENTO DO APARELHO</b> .....	<b>42</b>
<b>CONFIGURAÇÕES DO MENU</b> .....	<b>43</b>
Enxágüe .....	43
Descalcificação .....	43
Economia de energia elétrica .....	43
Desligamento automático (Stand-by) .....	43
Ajuste de temperatura do café .....	43
Funções estatísticas .....	43
Valores de fábrica (reconfiguração) .....	44
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>44</b>
Escolha do sabor do café .....	44
Seleção de quantidade de café na chávina .....	44
Personalização da quantidade do “mio caffè” .....	44
Regulação do moedor de café .....	45
Conselhos para obter um café mais quente .....	45
Preparação do café mediante utilização de café em grãos .....	45
Preparação do café mediante utilização de café moído .....	46
<b>EMULSIONAR O LEITE PARA PREPARAR CAPPUCCINOS (E AQUECER LÍQUIDOS)</b> .....	<b>46</b>
Preparação de leite com espuma para o cappuccino .....	46
Limpeza do cappuccinatore após sua utilização .....	47

<b>PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>47</b>
Preparação .....	47
Modificação da quantidade .....	48
<b>LIMPEZA</b> .....	<b>48</b>
Limpeza da máquina .....	48
Limpeza da cuba recolhe-gotas .....	48
Limpeza do interior da máquina .....	49
Limpeza do reservatório de água .....	49
Limpeza dos bicos aspersores .....	49
Limpeza do funil para introdução de café pré-moído .....	49
Limpeza do infusor .....	49
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>50</b>
<b>PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>50</b>
Medição da dureza da água .....	51
Programação da dureza da água .....	51
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>51</b>
<b>ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>51</b>
<b>SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS</b> .....	<b>52</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>53</b>

## INTRODUÇÃO

Obrigado por escolher a máquina automática para café e cappuccino „ESAM5400“.

Esperamos que aproveite ao máximo seu novo aparelho. Dedique alguns minutos para ler as seguintes instruções para a utilização.

Deste modo, evitar-se-á perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

### Símbolos utilizados nestas instruções

As advertências importantes contêm este símbolo. É absolutamente necessário observar estas advertências.



**Perigo!**

A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos, provocados por choques elétricos, potencialmente mortais.



**Cuidado!**

A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos ou provocar danos ao aparelho.



**Perigo De Queimaduras!**

A inobservância destas advertências poderá causar queimaduras ou escaldaduras.



**Nota:**

Este símbolo destaca conselhos e informações importantes e úteis para o usuário.

### Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda indicada no parágrafo Descrição do aparelho (pág. 3).

### Problemas e reparações

Em casos de problemas tente, antes de tudo, solucioná-los seguindo as advertências elencadas nos parágrafos “Significado dos indicadores luminosos” (pág. 52) e “Resolução de problemas” (pág. 53).

Caso estas instruções se revelem ineficazes ou caso haja necessidade de informações adicionais, consulte o serviço de assistência ao cliente telefonando para o número indicado na página “Assistência a clientes” anexa.

Telefone para o número indicado na garantia se seu país não constar na lista. Para eventuais reparações, entre exclusivamente em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços são elencados no certificado de ga-

rantia fornecido juntamente com a máquina.

## SEGURANÇA

### Advertências fundamentais para a segurança



**Perigo!**

A hipótese de choques elétricos não pode ser excluída porque o aparelho funciona com corrente elétrica.

PT

As seguintes advertências de segurança devem portanto ser atentamente observadas:

- Nunca ligue ou utilize o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Nunca toque na ficha elétrica com as mãos molhadas.
- Certifique-se de que o acesso à tomada elétrica utilizada esteja sempre desimpedido, para que a ficha possa ser removida em casos de emergência e necessidade.
- Se houver necessidade de retirar a ficha da tomada elétrica, atue diretamente na ficha. Nunca retire a ficha puxando pelo cabo de alimentação, pois este pode danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho pressione e desligue o interruptor geral instalado na parte posterior do aparelho (pos. 0, fig. 6).
- Não tente consertar o aparelho em casos de avaria. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e consulte o Centro de Assistência Técnica.
- A substituição da ficha e/ou cabo de alimentação eventualmente danificados deve ser efetuada exclusivamente por Assistência Técnica De'Longhi, de forma a prevenir e evitar quaisquer riscos.



**Cuidado!**

Manter os materiais utilizados para a embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) fora do alcance das crianças.



**Cuidado!**

Não permita que as crianças e pessoas com capacidades psíquicas, físicas e/ou sensoriais reduzidas, ou com experiência e conhecimentos insuficientes utilizem o aparelho; nestes casos a utilização é permitida somente se essa pessoa

for orientada e atentamente vigiada por alguém responsável pelo seu bem-estar. Nunca deixe as crianças brincar com o aparelho.



**Perigo : Risco de queimaduras!**

Este aparelho produz água quente e durante o funcionamento pode ocorrer a formação de vapor de água.

Preste atenção para não entrar em contato com jatos de água ou vapor quente.

## USO EM CONFORMIDADE COM SUA DESTINAÇÃO

Este aparelho foi concebido e fabricado para a preparação de café e o aquecimento de bebidas. Quaisquer outros usos devem ser considerados indevidos.

Este aparelho não é apto para ser usado em âmbito comercial.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes de usos impróprios e/ou indevidos do aparelho.

Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico. Usos não previstos:

- uso em ambientes utilizados como cozinha para funcionários de lojas, escritórios e outros setores comerciais e industriais;
- agroturismos;
- hotéis, motéis e outras estruturas receptivas;
- estruturas que oferecem aluguel de quartos.

## INSTRUÇÕES PARA O USO

Leia atenta e cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- A inobservância dessas instruções pode dar origem a ferimentos e danificar o aparelho.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes da inobservância das instruções de uso.



**Nota:**

Armazene cuidadosamente estas instruções. O aparelho deve obrigatoriamente ser acompanhado deste manual de instruções se for cedido a terceiros.

## DESCRIÇÃO

### Descrição do aparelho

(pág. 3 - **A**)

- A1. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A2. Tampa do recipiente para café em grãos
- A3. Recipiente para café em grãos
- A4. Funil para introdução de café moído
- A5. Compartimento para doseador
- A6. Superfície de apoio de chávenas (também superfície de aquecimento se a opção economia de energia elétrica estiver desativada)
- A7. Reservatório de água
- A8. Infusor
- A9. Cuba para recolha dos resíduos de café
- A10. Tabuleiro de suporte
- A11. Cuba recolhe-gotas
- A12. Porta de serviço
- A13. Condutor de café
- A14. Ejetor e fornecedor de café (regulável em altura)
- A15. Cappuccinatore
- A16. Painel de controle
- A17. Cabo de alimentação
- A18. Interruptor geral
- A19. Doseador




### Descrição do painel de controle

(pág. 3 - **B**)













*Algumas teclas do painel possuem dupla função: esta é assinalada entre parênteses, no interior da descrição.*

- B1. Ecrã: guia o usuário durante a utilização do aparelho.
- B2. Tecla : para a preparação de uma chávena de café com as definições exibidas.
- B3. Tecla : para a preparação de uma chávena de café com as definições exibidas.
- B4. Tecla : para a preparação de uma chávena de café com as definições exibidas. *(Após acesso ao MENU de programação possui a mesma função de uma tecla "OK": deve ser pressionada para confirmar a opção selecionada).*
- B5. Luzes de aviso: assinalam as configurações atuais, mensagens de alarme ou necessidade de alguma intervenção de manutenção.
- B6. Manipulo de seleção: gire em sentido horário ou anti-horário até o acendimen-

to da luz de aviso relativa à quantidade de café. (Após acesso ao MENU de programação: gire para selecionar a função desejada).

- B7. Tecla de seleção de aroma : pressione até o acendimento da luz de aviso relacionada ao tipo de café que deseja-se preparar.
- B8. Tecla  de seleção da função de vapor ou água quente.  
(Após acesso ao MENU: possui a mesma função de uma tecla "ESC", deve ser pressionada para sair da função selecionada e retornar ao menu principal).
- B9. Tecla **P**: para ter acesso ao menu.
- B10. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (stand-by).

### Significado dos indicadores luminosos

-  Foi selecionada a função Água Quente.
-  Foi selecionada a função Vapor.
-  Indica que a função de "enxágüe manual" foi selecionada.
-  Assinala a necessidade de descalcificar o aparelho.
-  Indica que o reservatório de água está vazio: é necessário enchê-lo com água fresca.
-  Indica que o reservatório de água está vazio: é necessário enchê-lo com água fresca.
-  Indica que o aparelho está preparando duas chavenas de café.
-  Indica que um estado de alarme é exibido no ecrã (veja o par. "Significado dos indicadores luminosos").
-  Indica que o recipiente das borras de café não está inserido (indicador luminoso sempre aceso) ou está cheio (acende-se de forma intermitente): é necessário inserir corretamente o recipiente ou esvaziá-lo.
- <ESC**  Indica a tecla a ser pressionada para sair do menu ou anular a função selecionada.
- OK**  Indica a tecla a ser pressionada para confirmar a seleção no menu.
- ECO**  Indica a tecla a ser pressionada para confirmar a seleção no menu.

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Controle do aparelho

Certifique-se, após a remoção da embalagem, do bom estado do aparelho e da presença de todos os acessórios. Não utilize o aparelho caso esteja danificado. Entre imediatamente em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi.

### Instalação do aparelho



**Cuidado!**

Durante a instalação do aparelho devem ser observadas e respeitadas as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor no ambiente circundante. Após proceder ao posicionamento do aparelho na superfície de trabalho, certifique-se de que haja um espaço livre de ao menos 3 cm ao redor de todas as superfícies do aparelho, das partes laterais e posterior, e um espaço livre de ao menos 15 cm acima da máquina de café.
- Eventuais infiltrações de água no aparelho podem danificá-lo. Não coloque o aparelho em proximidade de torneiras de fornecimento de água ou pias.
- O aparelho pode ser gravemente danificado se a água presente no seu interior congelar. Não instale o aparelho em ambientes nos quais a temperatura pode atingir um valor inferior ao ponto de congelamento.
- Disponha o cabo de alimentação de modo que este não possa ser danificado por arestas cortantes ou pelo contato com superfícies aquecidas (por exemplo chapas elétricas).

### Ligação do aparelho



**Cuidado!**

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica seja correspondente àquela indicada na placa de identificação instalada na base do aparelho.

Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada elétrica conveniente e corretamente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente ligada à terra.

Em casos de incompatibilidade entre a tomada elétrica e a ficha do aparelho substitua, com o auxílio de pessoal técnico qualificado, a tomada por outra de tipo adequado e compatível.

## Primeira utilização do aparelho



**Nota:**

- A máquina foi testada e vistoriada na fábrica mediante utilização de café; é absolutamente normal portanto encontrar vestígios de café no moedor. Garantimos no entanto e de todas as formas que esta máquina é nova.
  - É aconselhável personalizar o quanto antes o nível de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo “Programação da dureza da água” (pág. 51).
1. Retire e encha o reservatório de água até o nível MÁX com água fresca e potável; reintroduza enfim o reservatório (fig. 1).
  2. Gire o cappuccinatore em direção ao lado externo e posicione um recipiente embaixo (fig. 2).
  3. Ligar o aparelho à rede elétrica e pressionar e ligar o interruptor geral, instalado na parte posterior do aparelho (pos. I, fig. 3).
  4. Acende-se e inicia a piscar o indicador luminoso **OK**.
  5. Pressione a tecla **OK** > (fig. 4). Após alguns segundos o aparelho inicia a distribuir água quente e o indicador luminoso permanece constantemente aceso.

A máquina termina os procedimentos relativos à primeira utilização, é enfim desligado.

A máquina de café encontra-se pronta agora para uma normal utilização.



**Nota:**

- Het apparaat eindigt de eerste startprocedure waarna het bericht “Uitschakeling, even wachten...” verschijnt en het apparaat wordt uitgeschakeld.

## ACENDIMENTO DO APARELHO



**Nota:**

Antes de acender o aparelho, certifique-se de que o interruptor geral, instalado na parte posterior do aparelho, encontre-se na pos. I (fig. 3). Após cada acendimento, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de aquecimento prévio e de enxágüe que não pode ser interrompido. O aparelho estará pronto para ser utilizado somente após a conclusão deste ciclo.



**Perigo De Queimaduras!**

Durante as fases de enxágüe sai uma pequena quantidade de água quente dos bicos aspersores do distribuidor de café, água que será recolhida na cuba recolhe-gotas posicionada abaixo. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

- Pressione a tecla a fim de acender o aparelho (fig. 5): o indicador luminoso irá piscar até quando o aparelho estiver efetuando os processos de aquecimento e enxágüe automático: deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho permite a circulação de água quente nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas: durante essa fase acende-se o indicador luminoso .

O aparelho estará pronto para o uso, com a temperatura correta, quando o indicador luminoso for desligado e forem acesos os indicadores relativos à seleção da quantidade e sabor do café e à função “Água Quente”.

## DESLIGAMENTO DO APARELHO

Após cada desligamento, o aparelho efetua um enxágüe automático que não pode ser interrompido.



**Cuidado!**

Para não danificar o aparelho, pressione sempre a tecla para desligá-lo.



**Perigo De Queimaduras!**

Durante as fases de enxágüe sai uma pequena quantidade de água quente dos bicos aspersores do distribuidor de café.

Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

Pressione a tecla para desligar o aparelho (fig. 5). O aparelho efetua o enxágüe e desliga-se.



**Nota:**

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, pressione e deixe o interruptor geral na posição **0** (fig. 6).

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver funcionando.

## CONFIGURAÇÕES DO MENU

É possível acessar o menu de programação mediante pressão da tecla **P**; as opções que podem ser selecionadas no menu são: Enxágüe, Descalcificação, Economia de energia elétrica, Desligamento automático, Ajuste de temperatura, Dureza da água, Estatísticas, Valores de fábrica.

### Enxágüe



Para as instruções relativas ao enxágüe consulte o parágrafo “Conselhos para obter um café mais quente”, pág. 45.

### Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, consulte a pág. 50.

### Economia de energia elétrica

Mediante essa função é possível ativar ou desativar o modo de economia de energia elétrica. A máquina é previamente programada com essa opção ativada (indicador luminoso **ECO** aceso), garantindo um menor consumo de energia elétrica, de acordo com as normas europeias em vigor.

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção: o indicador luminoso **ECO** acender-se-á;
3. Pressione a tecla **OK** > /|| para ativar a função ou a tecla  <ESC para ativar a função ou a tecla
4. Pressione a tecla  <ESC para sair do menu.




**Nota!**

Quando a função “ECO” está desativada, a superfície de aquecimento das chávenas ativa-se automaticamente.


### Desligamento automático (Stand-by)

A máquina é previamente programada para efetuar o desligamento automático após 2 (duas) horas de inutilização. É possível modificar este intervalo de tempo, de modo que o aparelho possa desligar-se após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2 ou 3 horas.

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção: o indicador luminoso  acender-se-á;


3. Pressione a tecla **OK** > /|| para selecionar esta função;
4. Gire o manípulo de seleção até que os indicadores luminoso, relativos ao número de horas após as quais o aparelho deverá desligar-se automaticamente, estejam completamente acesos.

15 minutos   
 30 minutos    
 1 hora     
 2 horas      
 3 horas     

5. Pressione a tecla **OK** > /|| para confirmar a seleção;
6. Pressione a tecla  <ESC para sair do menu. O desligamento automático é, deste modo, reprogramado.

### Ajuste de temperatura do café

Caso queira alterar a temperatura da água (baixa, média, alta) através da qual o café é produzido, siga as indicações descritas abaixo:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção: o indicador luminoso  acender-se-á;
3. Pressione a Tecla **OK** > /||;
4. Gire o manípulo de seleção até quando seja exibida a temperatura desejada, ou seja:

BAIXA   
 MÉDIA    
 ALTA   





5. Pressione a tecla **OK** > /|| para confirmar;
6. Pressione a tecla  <ESC para sair do menu.

### Programação da dureza da água

Para as instruções relativas à programação do nível de dureza da água, consulte a pág. 51.

### Funções estatísticas

Mediante essa função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Siga as instruções descritas abaixo para visualizá-los:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até o acendimento do indicador luminoso    ;
3. Pressione a tecla **OK** > /||;

4. Gire o manípulo de seleção, deste modo é possível verificar:
  - a quantidade de cafés produzidos;
  - a quantidade de cafés produzidos;
  - quantos litros de água foram globalmente distribuídos / fornecidos.
5. As quantidades são exibidas através do acendimento intermitente dos grãos de café, com a seguinte ordem:



Exemplo: gostaria de saber quantos cafés foram produzidos. Entro no menu e seleciono o indicador luminoso .



### Valores de fábrica (reconfiguração)

Mediante essa função, são restabelecidas e restauradas todas as configurações do menu e todas as programações de quantidades definidas de fábrica (com exceção do idioma, pois permanece aquele programado pelo usuário).

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu;
2. Gire o manípulo de seleção: os indicadores luminosos acender-se-ão;
3. Pressione a tecla **OK** > : o indicador luminoso **OK** começará a piscar;
4. Pressione a tecla **OK** > para confirmar e sair.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### Escolha do sabor do café

A máquina é originalmente programada para produzir e distribuir café com sabor normal. É possível escolher um dos seguintes sabores:

- Sabor Extra-Suave;
- Sabor Suave;
- Sabor Normal;
- Sabor Forte;
- Sabor Extra-Forte;

Para alterar o sabor, pressione repetidamente a tecla (fig. 7) até que o sabor desejado seja exibido no ecrã.

### Seleção de quantidade de café na chávina

A máquina é originalmente programada pela distribuir café normal.

Para selecionar a quantidade de café desejada, gire o manípulo de seleção até que se acenda o indicador luminoso relativo à quantidade de café desejado (fig. 8):

Café Correspondente	QUANTIDADE (ml)
MIO CAFFÈ	pode ser programada (de 20 ml à 180 ml)
CURTO	≈40
NORMAL	≈60
CHEIO	≈90
EXTRA CHEIO	≈120

### Personalização da quantidade do “mio caffè”

A máquina está originalmente programada para fornecer cerca 30 ml de “mio caffè”. Se quiser alterar esta programação, siga as instruções descritas abaixo:

1. Coloque uma chávina debaixo dos bicos aspersores do distribuidor de café (fig.9).
  2. Gire o manípulo de seleção (B6) até que se acenda o indicador luminoso .
  3. Pressione a tecla para o fornecimento de 1 chávina (fig. 10) até o indicador luminoso começar a piscar e a máquina iniciar a preparação do café: solte enfim a tecla;
  4. Pressione novamente a tecla logo que o café atingir o nível desejado na chávina.
- Agora a quantidade está definida de acordo com a nova programação.



## Regulação do moedor de café

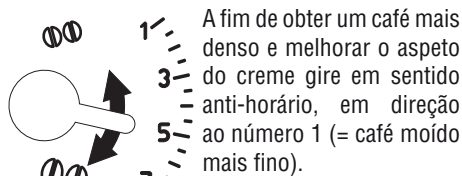
Inicialmente o moedor de café não deve ser regulado, pois foi originalmente programado para efetuar uma correta distribuição de café.

Porém, se após a preparação de alguns cafés, a distribuição demonstrar-se muito veloz ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção mediante utilização do manípulo de regulação do grau de moagem (fig.11).



### Nota!

O manípulo de regulação de café deve ser girado somente se o moedor de café estiver em funcionamento.



A fim de obter um café mais denso e melhorar o aspeto do creme gire em sentido anti-horário, em direção ao número 1 (= café moído mais fino).

A fim de obter um fornecimento de café mais rápido, ou seja não em gotas, gire lentamente o manípulo (um clique de cada vez) em direção ao número 7 (= café moído mais grosso).

O resultado desta correção será notado somente após a preparação de ao menos 2 cafés. Se todavia não for obtida uma distribuição ideal é necessário repetir a correção girando um pouco mais o manípulo (sempre lentamente, um clique de cada vez).

## Conselhos para obter um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se efetuar um processo de enxágüe manual antes da preparação, observando as seguintes indicações:



### Perigo de Queimaduras!

Para obter um café mais quente, aconselha-se efetuar um processo de enxágüe manual antes da preparação, observando as seguintes indicações:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu;
2. Gire o manípulo de seleção: o indicador luminoso acender-se-á;
3. Pressione a tecla **OK** > para selecionar esta função: o indicador luminoso **OK** começará a piscar;

4. Pressione novamente a tecla **OK** > para iniciar o enxágüe (ou então a tecla < **ESC** para iniciar o enxágüe (ou então a tecla começa a piscar.
5. Após o término do processo de enxágüe, o aparelho sairá automaticamente do menu e estará pronto para preparar cafés.



### Nota:

O enxágüe manual, diferentemente daquele automático, pode ser interrompido a qualquer momento mediante pressão da tecla **OK** > .

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

- ativar a opção de aquecimento prévio e posicionar as chávenas na superfície de arrefecimento (pág. 10);
- esquentar as chávenas com água quente (mediante utilização da função água quente);
- selecionar no menu a opção de temperatura do café “alta”.

## Preparação do café mediante utilização de café em grãos



### Cuidado!

Não utilize grãos de café caramelizados ou adoçados, pois podem colar no moinho de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduza o café em grãos no recipiente específico (fig. 12).
2. Posicione embaixo dos bicos aspersores do distribuidor de café:
  - 1 chávena, se desejar 1 café (fig.9);
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Abaixe o distribuidor a fim de aproximá-lo o mais possível às chávenas: obtém-se deste modo um creme mais denso e melhor (fig. 9).
4. Pressione a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena ou 2 chávenas ) (fig. 10 e 13).
5. A preparação inicia e no painel de controle permanecem exibidos os indicadores luminosos relacionados ao sabor e quantidade de café selecionados.

Após o término da preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.





**Nota:**

- A distribuição pode ser interrompida em qualquer momento durante a fase de preparação do café, mediante pressão de uma das teclas de distribuição ( ou ).
- Caso queira aumentar a quantidade de café na chávena logo após o término da distribuição, é suficiente pressionar (dentro de um intervalo de 3 segundos após o término) e manter pressionada uma das teclas de distribuição de café ( ou ).

Após o término da preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.



**Cuidado!**

Se o café sair em gotas ou demasiado rápido, com pouco creme, ou enfim frio leia atentamente as indicações elencadas no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 21).

Durante o uso, podem acender-se e serem exibidos no painel de controle diferentes indicadores luminosos, cujos significados devem ser procurados no parágrafo “Significado dos indicadores luminosos” (pág. 20).

### Preparação do café mediante utilização de café moído



**Cuidado!**

- Nunca introduza café moído quando a máquina estiver desligada, a fim de evitar que o pó se espalhe e suje o interior da máquina. Ademais a máquina pode ser danificada.

Nunca introduza uma quantidade superior a uma colher doseadora rasa, para evitar de sujar as partes internas da máquina ou entupir o funil.



**Nota!**

Caso seja utilizado café moído, pode ser preparada somente uma chávena de café.

1. Pressione repetidamente a tecla (fig. 7) até que se acenda e inicie a piscar o indicador luminoso .
2. Insira no funil um medidor raso de café pré-moído (fig. 14).
3. Coloque uma chávena debaixo dos bicos aspersores do distribuidor de café (fig.9).

4. Pressione a tecla para o fornecimento de 1 chávena (fig. 10).

5. Iniciar-se-á a preparação.

Após o término da preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

### EMULSIONAR O LEITE PARA PREPARAR CAPPUCCINOS (E AQUECER LÍQUIDOS)

O vapor pode ser utilizado para emulsionar o leite e para aquecer líquidos.



**Cuidado! Perigo de Queimaduras**

Durante estas fases de preparação sai vapor: preste muita atenção para não se queimar.

### Preparação de leite com espuma para o cappuccino



**Nota!**

Para preparar um cappuccino, prepare previamente o café em uma chávena grande e adicione enfim o leite com espuma.

1. Gire o cappuccinatore em direção ao lado externo e posicione um recipiente vazio embaixo (fig. 2).

2. Pressione a tecla Tecla até que se acenda o indicador luminoso .



**Nota!**

Para evitar que seja misturada água residual ao leite durante o processo de aquecimento e emulsão do mesmo, é necessário retirá-la previamente. Para isto é necessário deixar a água defluir juntamente com o vapor, até que saia somente vapor.

3. Pressione a tecla (fig. 4); o indicador luminoso acende-se de forma intermitente para avisar que a máquina está atingindo a temperatura ideal para esta função: quando o aparelho atinge a temperatura ideal, o indicador luminoso permanece sempre aceso e inicia o fornecimento de vapor. Interrompa pressionando novamente a tecla .





4. Esvazie e encha novamente o recipiente com cerca de 100 gramas de leite fresco para cada cappuccino. Para a escolha das dimensões do recipiente deve ser considerado que

o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes;



#### **Nota!**

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilize leite desnatado ou parcialmente desnatado à temperatura de geladeira (aproximadamente 5° C). Para evitar de obter um leite com pouca espuma, ou então que contenha bolhas grandes, limpe sempre o cappuccinatore conforme descrito no parágrafo “Limpeza do cappuccinatore após o uso” (pág. 47).

5. Introduza o cappuccinatore no recipiente de leite (fig. 15) prestando atenção para não imergir a parte em relevo (indicada por uma seta na fig. 15).
6. Certifique-se de que o indicador luminoso da função vapor  esteja aceso, caso contrário selecione novamente a função mediante pressão da tecla  : pressione enfim a tecla . A partir do cappuccinatore sai o vapor que dá ao leite um aspeto cremoso e aumenta seu volume.
7. A fim de obter uma espuma mais cremosa mova cuidadosamente o recipiente, com lentos movimentos de baixo para cima. (É aconselhável extrair vapor por não mais de 3 minutos seguidos).
8. Quando for obtida a densidade e quantidade de espuma desejada, interrompa a distribuição pressionando novamente a tecla .



#### **Cuidado! Perigo de Queimaduras**

**Desligue e interrompa o fornecimento de vapor antes de extrair o recipiente com o leite quente com espuma para evitar queimaduras causadas por respingos de leite fervente.**

10. Adicione à chávena de café previamente preparada o leite com espuma. O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe chocolate em pó sobre a espuma.


#### **Limpeza do cappuccinatore após sua utilização**

Limpe o cappuccinatore todas as vezes que este for utilizado, para evitar acúmulos de resíduos de leite ou obstruções.



#### **Cuidado! Perigo de Queimaduras**

Durante as fases de limpeza sai um pouco de água quente do cappuccinatore. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

1. Deixe defluir durante alguns segundos um pouco de água ou vapor, mediante pressão da tecla . Deixe defluir durante alguns segundos um pouco de água ou vapor, mediante pressão da tecla
2. Aguarde alguns minutos (até que o cappuccinatore esteja frio), mantenha sucessivamente parado, com uma das mãos, o puxador do tubo do cappuccinatore e gire, com a outra mão, em sentido anti-horário (fig.16); retire enfim o cappuccinatore puxando para baixo.
3. Lave cuidadosamente todos os elementos do cappuccinatore com água morna.
4. Certifique-se de que os orifícios indicados pelas setas na figura 17 não estejam obstruídos. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
5. Insira cuidadosamente a parte interna no tubo móvel para remontar; insira enfim o bico aspersor de vapor e gire em sentido anti-horário para bloqueá-lo.

PT





## **PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE**

### **Preparação**



#### **Cuidado! Perigo de Queimaduras.**

Nunca deixe a máquina desguarnecida enquanto for distribuída água quente. O tubo do distribuidor de água quente é aquecido durante o fornecimento: por este motivo deve-se segurar o distribuidor somente pela pega.

1. Coloque um recipiente embaixo do cappuccinatore (o mais perto possível para evitar respingos) (fig. 2).
2. Pressione a tecla  até que se acenda o indicador luminoso .
3. Pressione a tecla  (fig. 4): a água sai do cappuccinatore: o fornecimento é automaticamente interrompido após cerca de 250 ml.
4. Para interromper manualmente a saída de água quente pressione novamente a tecla .








### Nota!

- Se a opção de economia de energia elétrica encontra-se ativada o aparelho pode requerer alguns segundos para iniciar o fornecimento.
- Nunca extraia água quente por mais de 3 minutos seguidos.

### Modificação da quantidade

A máquina está originalmente programada para fornecer 250 ml. Se quiser ou for necessário modificar a quantidade, siga as instruções elencadas abaixo:

1. Coloque um recipiente embaixo do distribuidor.
2. Pressione a tecla  até que se acenda o indicador luminoso .
3. Pressione e mantenha pressionado a tecla  até o indicador luminoso  começar a piscar.
4. Quando a água quente atingir o nível desejado na chávina, pressione novamente a tecla .

Agora a máquina está reprogramada de acordo com as novas quantidades.

## LIMPEZA

### Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser periodicamente limpas:

- recipiente de resíduos de café (A9),
- cuba recolhe-gotas (A11),
- interior da máquina, acessível após abertura da porta de serviço (A12),
- reservatório de água (A7),
- bicos do distribuidor do café (A14) e dos aspersores de água quente/cappuccinatore (A15),
- funil para introdução de café pré-moído (A4);
- infusor (A8),




### Cuidado!

- Não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool para a limpeza da máquina. Com as máquinas super-automáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para as operações de limpeza.

- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar louças.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou acúmulos de café, pois podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### Limpeza do recipiente dos resíduos de café

Quando o indicador luminoso  estiver piscando, será necessário esvaziar e limpar o recipiente de borras de café. Enquanto esta operação de limpeza não for efetuada, a mensagem anterior permanecerá exibida e a máquina não poderá preparar cafés.

Para efetuar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abra a parte frontal da porta de serviço (fig. 18), extraia a cuba recolhe-gotas (fig. 19), esvazie e limpe-a.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente para borras, prestando atenção para remover todos os resíduos depositados no fundo.



### Cuidado!

Quando a cuba recolhe gotas for extraída é **obrigatório** esvaziar sempre o recipiente de depósito de borras de café, mesmo que não esteja muito cheio.

Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando forem preparados os sucessivos cafés, o recipiente das borras seja enchido mais do que o previsto e a máquina possa entupir-se.

### Limpeza da cuba recolhe-gotas



### Cuidado!

Se a cuba recolhe-gotas não for periodicamente esvaziada, a água pode transbordar e infiltrar-se ou penetrar na parte interna ou ao redor da máquina. Isto pode danificar a máquina, a superfície de apoio ou a área circundante.

A cuba recolhe-gotas possui um indicador fluante (de cor vermelha) de nível de água (fig. 20). Antes que este indicador inicie a projetar-se além do tabuleiro de suporte, é necessário esvaziar e limpar a cuba.

Para remover a cuba recolhe-gotas:

1. Abra a porta de serviço (fig. 18);
2. Retire a cuba recolhe-gotas e o recipiente das borras de café (fig. 19);
3. Esvazie a cuba recolhe-gotas e o recipiente de resíduos, lave enfim ambos os compo-

nentes;

4. Insira novamente a cuba recolhe-gotas juntamente com o recipiente de recolha das borras de café;
5. Feche corretamente a porta de serviço.

### Limpeza do interior da máquina



#### *Perigo de choque elétrico!*

Antes de efetuar quaisquer operações de limpeza de suas partes internas, a máquina deve ser desligada (veja par. “Desligamento”, pág. 42) e desconectada da rede de alimentação elétrica. Não imergir a máquina em água.

1. Verifique periodicamente (a cada 100 cafés) o estado de limpeza da parte interna da máquina (acessível após extração da cuba recolhe-gotas). Se necessário, remova os resíduos de café mediante auxílio de um palito.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 21).

### Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) o reservatório de água (A7) com um pano úmido e uma pequena quantidade de detergente delicado.
2. Enxágüe abundantemente o reservatório de água após o término das operações de limpeza a fim de retirar todos os resíduos de detergente.

### Limpeza dos bicos aspersores

1. Limpe os bicos aspersores utilizando uma esponja ou um pano (fig. 22).
2. Certifique-se de que os orifícios do distribuidor de café não estejam obstruídos. Remova se necessário os resíduos de café mediante utilização de um palito (fig. 23).

### Limpeza do funil para introdução de café pré-moído

Verifique periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) que o funil para introdução de café pré-moído (A4) não esteja obstruído. Remova se necessário os depósitos de café com o pincel fornecido de fábrica.

### Limpeza do infusor

O infusor (A8) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.



#### *Cuidado!*

O infusor não pode ser removido se a máquina estiver ligada.

1. Certifique-se de que a máquina tenha sido desligada corretamente (veja “Desligamento”, pág. 42).
2. Abra a porta de serviço (fig. 18).
3. Retire a cuba recolhe-gotas e o recipiente das borras (fig. 19).
4. Pressione para dentro as duas teclas vermelhas de desengate e extraia contemporaneamente o infusor (fig. 24).

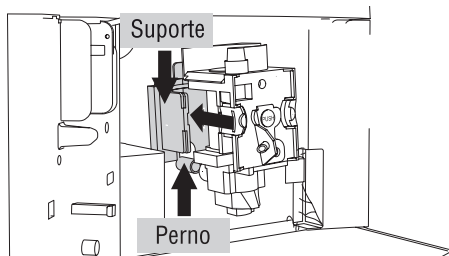


#### *Cuidado!*

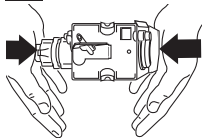
**LAVAR SOMENTE COM ÁGUA  
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR  
NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS**

Limpe o infusor somente com água pois detergentes podem danificá-lo.

5. Mergulhe, por cerca 5 minutos, o infusor em água e enxágüe sucessivamente sob água corrente.
6. Introduza novamente e insira o infusor no suporte e no perno inferior ao término das operações de limpeza; pressione enfim a escrita PUSH até ouvir um clique de engate.

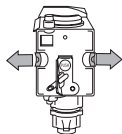


#### *Nota!*



Se a operação de inserção revelar-se difícil, é necessário (antes de efetuar a inserção) dimensionar corretamente o infusor mediante uma forte pressão nas extremidades inferior e superior, conforme mostrado na figura.

7. Certifique-se após a inserção que as duas teclas vermelhas estejam corretamente posicionadas, em direção ao lado externo.



8. Insira novamente a cuba recolhe-gotas com o recipiente para as borras.
9. Feche corretamente a porta de serviço.

## DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando o indicador luminoso começar a piscar no painel de controle.



### **Cuidado!**

O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar as advertências de segurança indicadas pelo fabricante presentes no recipiente do descalcificante, bem como as advertências relativas à conduta a ser adotada em caso de contato com a pele e com os olhos.



### **Nota!**

Utilize exclusivamente descalcificantes De'Longhi. Não utilize de forma alguma descalcificantes a base de sulfatos ou ácidos; caso contrário a garantia perde sua validade. Ademais a garantia perde sua validade se o processo de descalcificação não for regularmente efetuado.

1. Ligue a máquina.
2. Acesse o menu de programação mediante pressão da tecla **P**.
3. Gire o manípulo de seleção até que seja exibido o indicador luminoso . Pressione **OK** : os indicadores luminosos e os indicadores luminosos.
4. Esvazie completamente o reservatório de água (A7), esvazie em seguida a cuba recolhe-gotas (A11) e o recipiente de borras; reintroduzir enfim todos os componentes. Introduza o descalcificante diluído com água no reservatório (respeitando as proporções indicadas na embalagem do descalcificante) e insira novamente o reservatório de água. Posicione um recipiente vazio com capacidade mínima de 1,5 litros embaixo do distribuidor de água quente.



### **Cuidado! Perigo de Queimaduras**

A partir do distribuidor de água quente sai água quente que contém ácidos. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

5. Pressione **OK** : o programa de descalcificação irá começar e o líquido descalcificante sairá do distribuidor de água. O programa de descalcificação efetua automaticamente uma série de enxágües em intervalos regulares de tempo, a fim de remover os resíduos de calcário presentes no interior da máquina de café.

Após cerca 30 minutos, o reservatório de água estará vazio: acendem-se os indicadores luminosos **OK** e intermitentemente os indicadores luminosos e .

6. A partir de então o aparelho estará pronto para efetuar um processo de enxágüe com água fresca. Extraia, esvazie e lave sob água corrente o reservatório de água, encha sucessivamente com água limpa e insira-o novamente.
7. Esvazie e posicione o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante embaixo do cappuccinatore.
8. Pressione a tecla **OK** para iniciar o enxágüe. A água quente sai do distribuidor e no ecrã acendem-se os indicadores luminosos e .
9. Quando o reservatório de água estiver completamente vazio, acendem-se os indicadores luminosos e **OK**.
10. Pressione a tecla **OK** : o aparelho desliga-se automaticamente.

Antes de efetuar a ligação do aparelho mediante pressão da tecla , lembre-se de esvaziar novamente a cuba recolhe-gotas.

## PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O indicador luminoso é exibido após um intervalo de tempo previamente determinado em função da dureza da água.

A máquina é originalmente programada no nível 4 de dureza. É porém possível programar a máquina de acordo com a dureza real da água


utilizada nas várias regiões, tornando assim a operação da descalcificação menos frequente.


### Medição da dureza da água

1. Retire da embalagem a faixa reativa fornecida de fábrica "TOTAL HARDNESS TEST" (Teste da dureza total da água).
2. Mergulhe a faixa completamente em um copo de água por aproximadamente 1 (hum) segundo.
3. Retire e agite levemente a faixa. Após aproximadamente 1 (hum) minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 pequenos quadrados de cor vermelha, em função da dureza da água: cada quadrado corresponde a 1 (hum) nível de dureza da água.



Nível 1 


Nível 2 

Nível 3 

Nível 4 

### Programação da dureza da água

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação.
2. Gire o manípulo de seleção até que seja exibido o indicador luminoso .
3. Selecione e confirme a seleção mediante pressão da tecla **OK** / .
4. Gire o manípulo de seleção para configurar o nível detectado pela faixa reativa (veja a fig. do parágrafo anterior).

Nível 1 

Nível 2 

Nível 3 

Nível 4 

5. Pressione a tecla **OK** /  para confirmar a nova definição.
6. Pressione a tecla  **ESC** para sair do menu.

A máquina está deste modo reprogramada em função dos novos valores de dureza da água.

## DADOS TÉCNICOS


Tensão:	220-240 V ~ 50/60 Hz máx. 10 A
Potência absorvida:	1450 W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,7 L
Dimensões LxHxP:	284x380x440 mm
Comprimento do cabo:	1,5 metros
Peso:	11,4 Kg
Capacidade máx. do recipiente de grãos de café:	250 g

PT

**CE** O aparelho está em conformidade com as diretivas CE:

- Diretiva stand-by/off mode 1275/2008
- Diretiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretiva sobre compatibilidade eletro-magnética 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## ELIMINAÇÃO

 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.

## SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADOR LUMINOSO EXIBIDO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	A água contida no reservatório não é suficiente.	Encha o reservatório de água e/ou insira-o corretamente, pressionando até o fundo (até ouvir o clique de engate).
 <b>PISCAM</b> <i>de forma alternada...</i> <b>OK</b> <b>PISCA</b>	A moagem é demasiado fina: o café sai de forma muito lenta ou não sai.	Efetue a preparação de um café adicional e gire o manípulo de regulação da moagem de uma posição em sentido horário, em direção ao número 7, quando o moedor de café estiver em funcionamento. Se a distribuição for todavia demasiado lenta após a preparação de 2 cafés adicionais, repita a operação de correção atuando no manípulo de regulação e girando de uma posição mais. Se o problema persistir pressione a tecla <b>OK</b> e deixe a água defluir do distribuidor, até que a fornecimento seja regular.
 <b>PISCA</b>	O recipiente de borras de café está cheio ou passaram-se mais de 3 dias da última utilização (esta função garante uma correta higiene da máquina).	Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente para as borras; insira-o novamente. Importante: quando a cuba recolhe-gotas for extraída é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de depósito de borras de café, mesmo que não esteja muito cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando forem preparados outros cafés, o recipiente das borras seja enchido mais do que o previsto e a máquina possa entupir-se.
 <b>PISCA</b>	O recipiente para as borras não foi reinserido após a limpeza.	Abra a porta de serviço, retire a cuba recolhe-gotas e insira o recipiente de borras.
 <b>PISCA</b>	Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas não foi	Introduza o café pré-moído no funil ou anule a seleção da função pré-moído.
 <b>PISCA</b>	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário efetuar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. “Descalcificação”.
 <b>PISCA</b>	Foi utilizado demasiado café.	Selecione um sabor mais leve ou reduza a quantidade de café moído.
 <b>PISCA</b>	O café em grãos terminou.	Encha o recipiente de grãos de café.
	O funil para o café pré-moído está entupido.	Esvazie o funil conforme descrito no par. “Limpeza do funil para introdução de café”.
 <b>PISCA</b>	O infusor não foi reinserido após a limpeza.	Insira o infusor conforme descrito no parágrafo “Limpeza do infusor”.
	A porta de serviço está aberta.	Fechre a porta de serviço corretamente.
	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no par. “limpeza e manutenção”. Se após a limpeza a mensagem for exibida todavia entre em contato com um centro de assistência técnica.
<b>ECO</b>	A função está ativada e permite uma redução do consumo de energia elétrica.	Desative a opção no menu (veja o parágrafo “Economia de energia elétrica”).



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Algumas possíveis anomalias estão elencadas abaixo. Se o problema não pode ser resolvido conforme indicado no esquema, entre em contato com a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram previamente aquecidas.	Ative a função de aquecimento das chávenas e deixe-as pousadas por ao menos 20 minutos, para que se aqueçam. Aqueça as chávenas com água quente (utilize a função água quente).
	O infusor esfriou-se porque decorreram 2/3 minutos desde a última preparação de café.	Antes de preparar o café aqueça o infusor com a função enxágüe manual (veja o par. "Conselhos para um café mais quente").
	A temperatura programada do café é baixa	Selecione no menu a temperatura de café alta.
O café tem pouco creme.	O café é moído muito grosso.	Gire o manípulo de regulação da moagem de uma posição em sentido anti-horário, em direção ao número 1, quando o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 11). Gire lentamente, uma posição de cada vez, até obter uma preparação satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente após o fornecimento de 2 cafés adicionais.
	A mistura de café não é adequada.	Utilize uma mistura de café para máquinas de café expresso.
O café sai lentamente ou então em gotas.	O café está com uma moagem muito fina.	Gire o manípulo de regulação da moagem de uma posição em sentido horário, em direção ao número 7, quando o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 11). Gire lentamente, uma posição de cada vez, até obter uma preparação satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente após o fornecimento de 2 cafés adicionais.
O café não sai através dos bicos do distribuidor, mas escorre ao longo da porta de serviço.	Os orifícios dos bicos aspersores estão obturados com pó de café seco.	Limpe os bicos com um palito, uma esponja ou uma escova de cozinha com cerdas duras.
	O condutor de café no interior da porta de serviço está bloqueado.	Limpe cuidadosamente o condutor de café, principalmente em proximidade das dobradiças.
Do distribuidor de café não sai café mas sim água.	O café moído permaneceu bloqueado no funil (A4).	Esvazie o funil com a ajuda de uma faca conforme descrito no parágrafo "Limpeza do funil para introdução de café pré-moído".
O leite tem grandes bolhas	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado	Efetue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do cappuccinatore após sua utilização".
O leite não fica com espuma	O cappuccinatore está sujo.	Procedere alla pulizia come indicato al paragrafo "Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
O aparelho não liga	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada elétrica.
	O interruptor geral não está ligado.	O interruptor geral não está ligado (fig. 1).

PT