

Whirlpool



Instruções de utilização

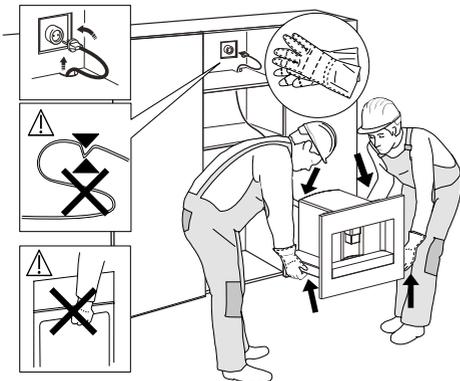
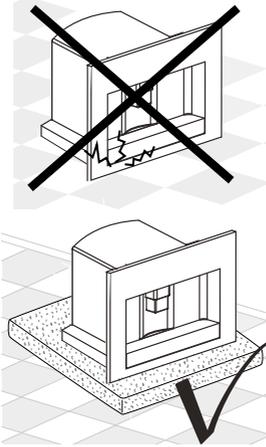
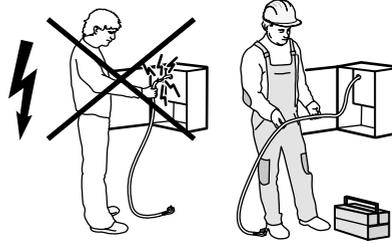
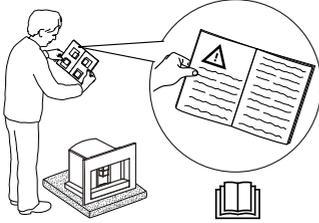
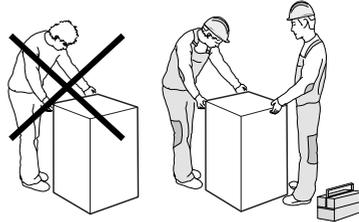
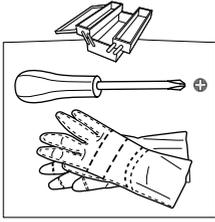


FIG. 1

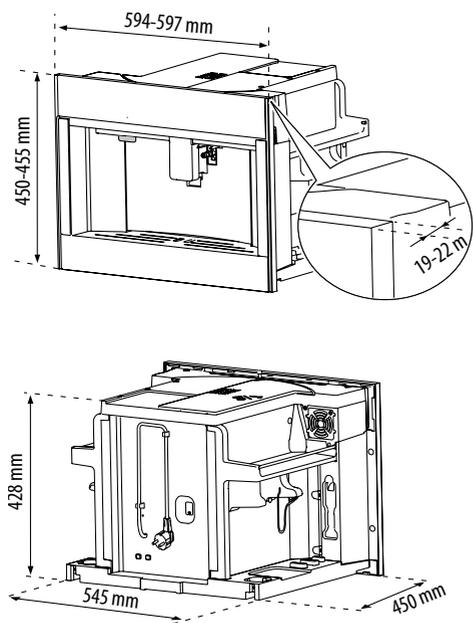


FIG. 2

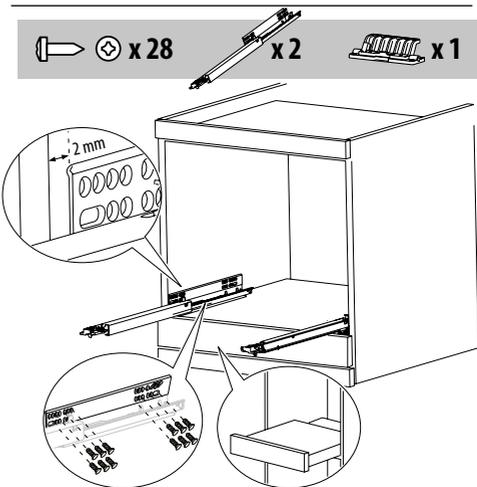


FIG. 2A

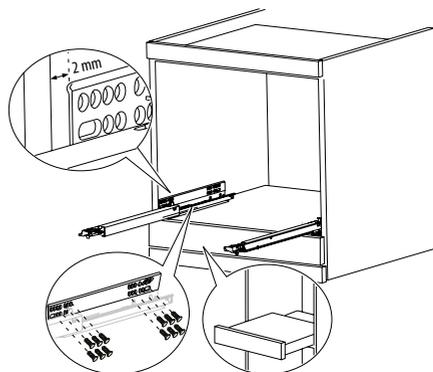
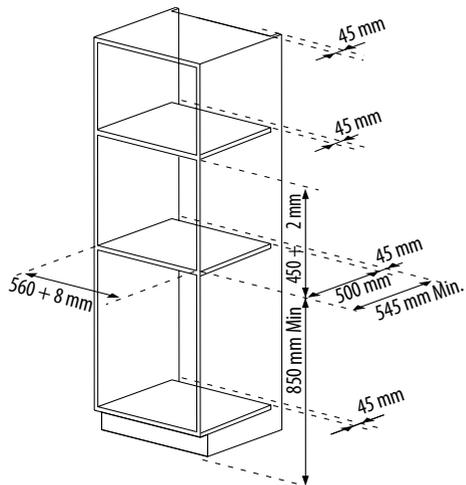


FIG. 3

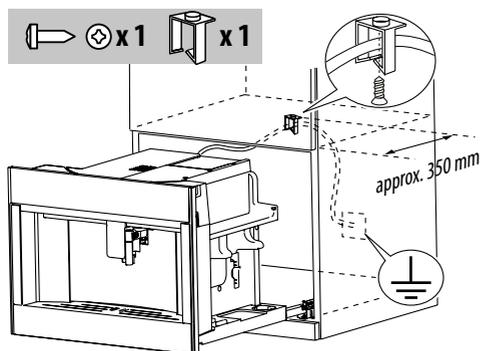


FIG. 4

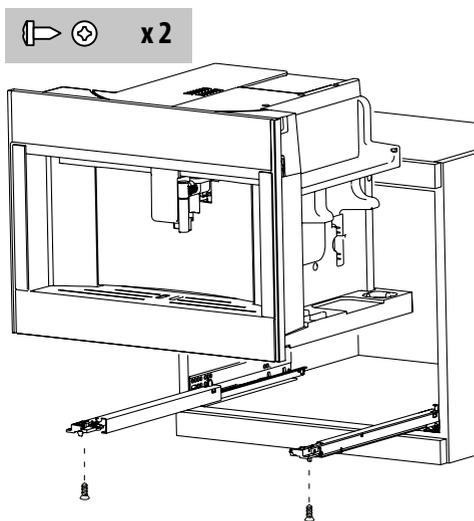


FIG. 5

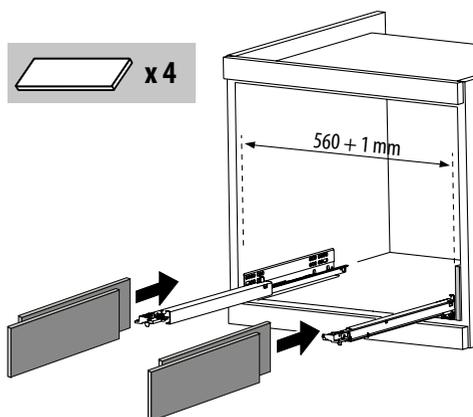


FIG. 6

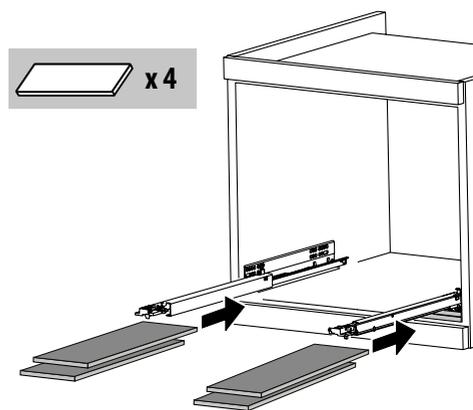
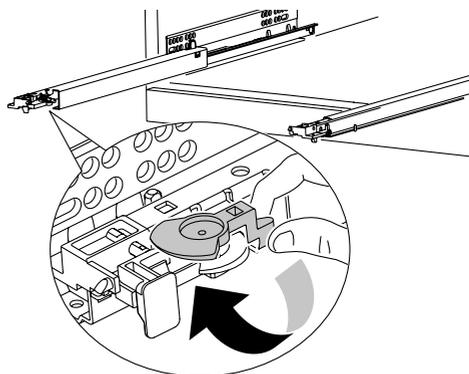
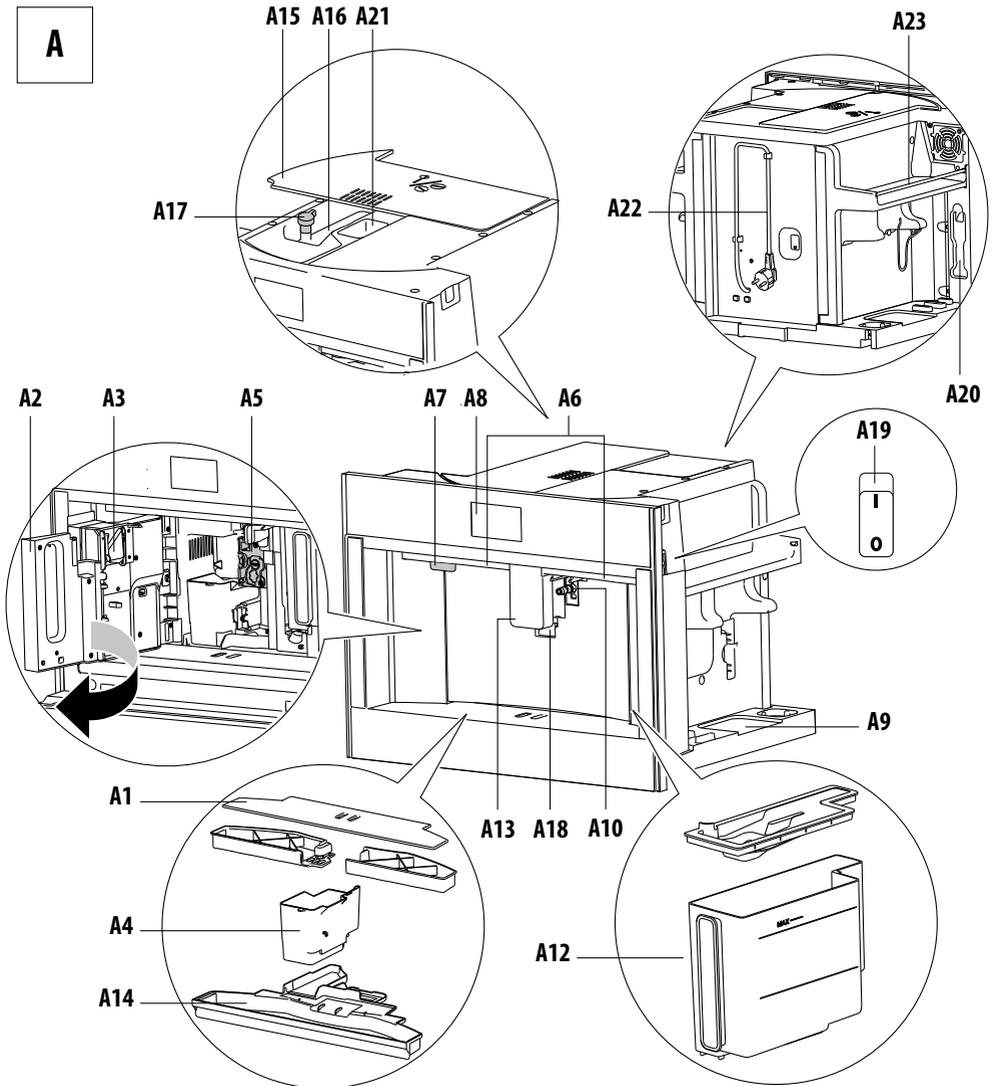


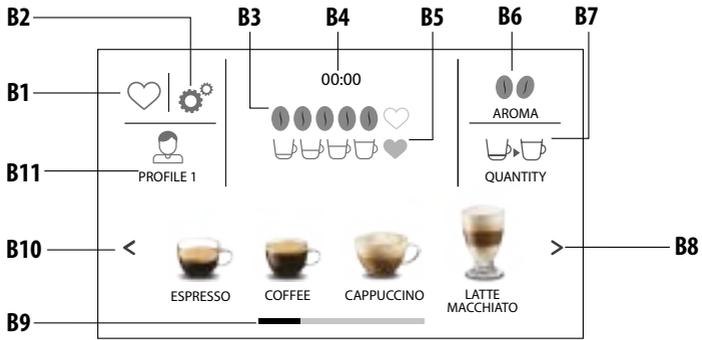
FIG. 7



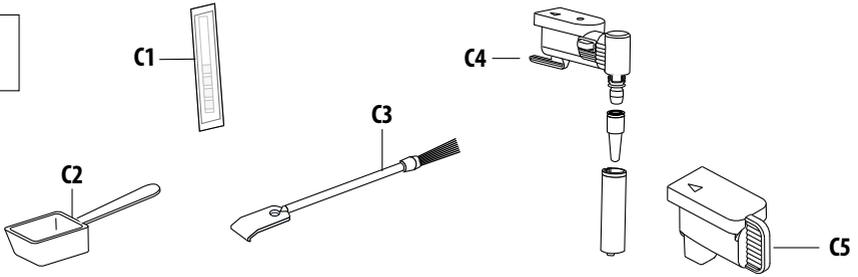
A



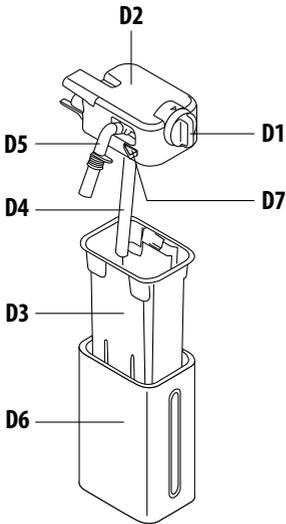
B

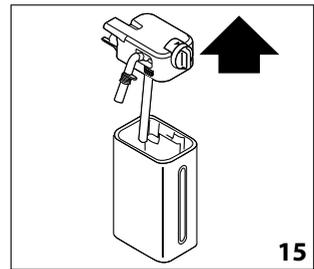
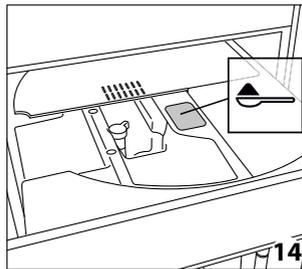
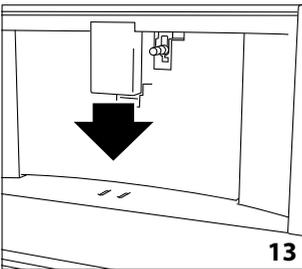
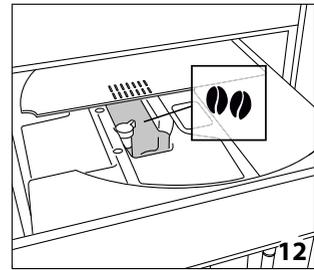
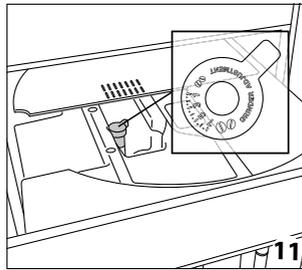
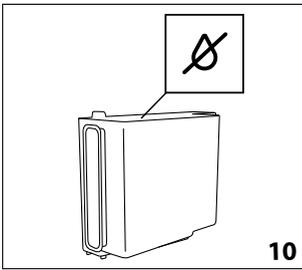
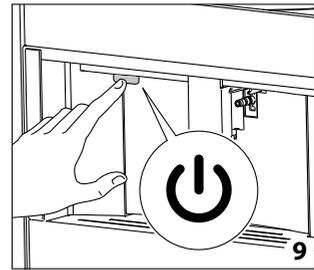
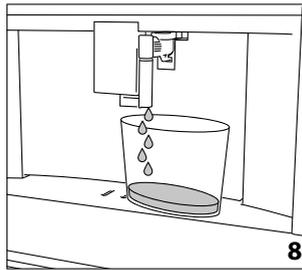
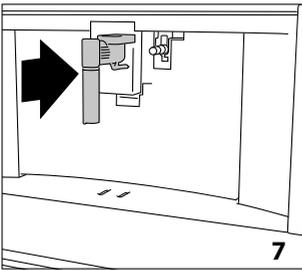
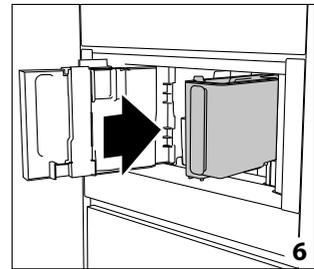
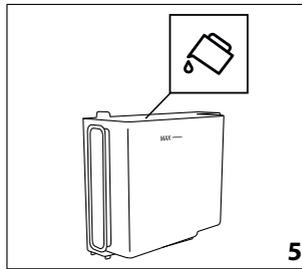
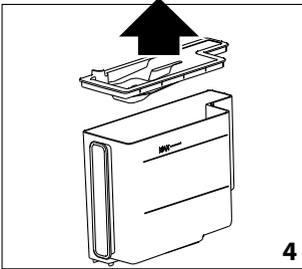
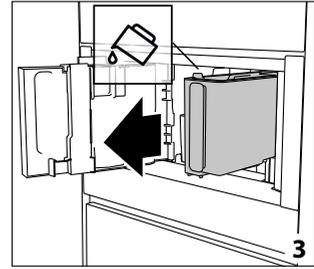
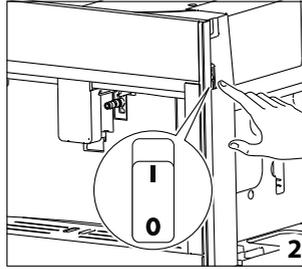
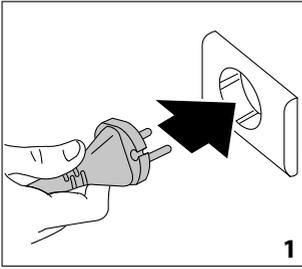


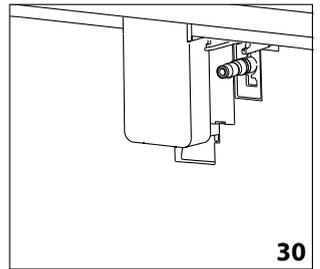
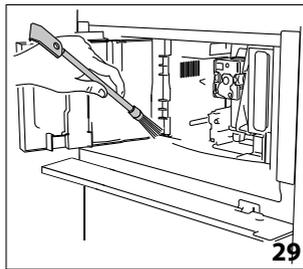
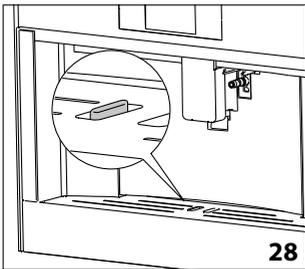
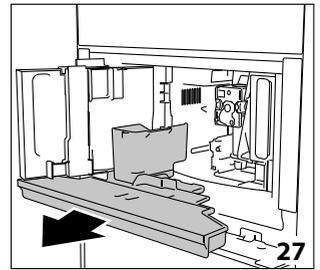
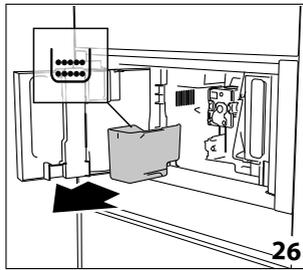
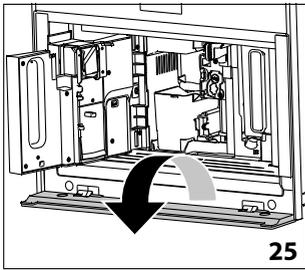
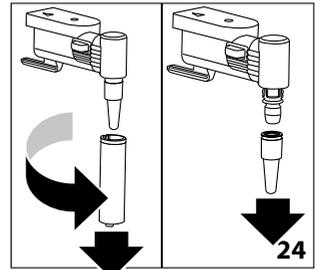
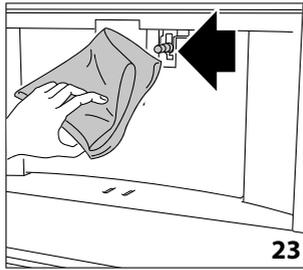
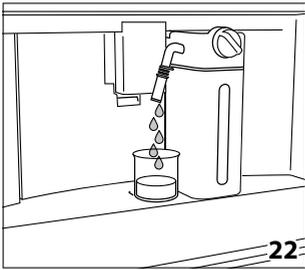
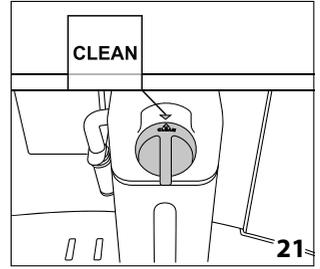
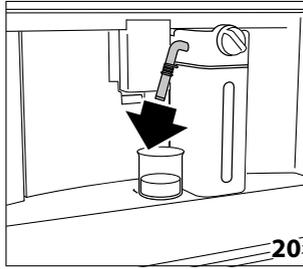
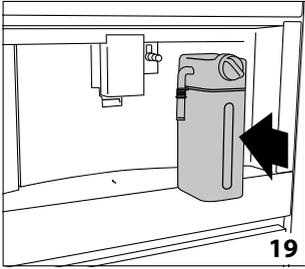
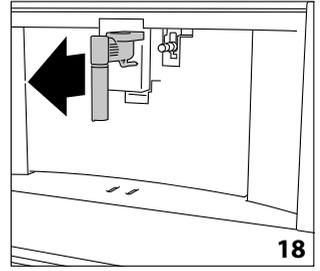
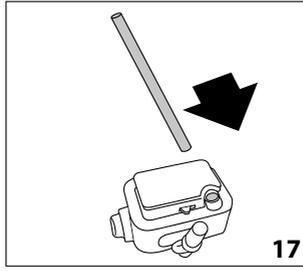
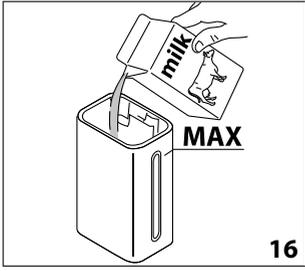
C

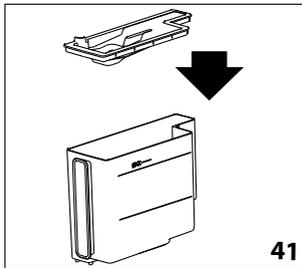
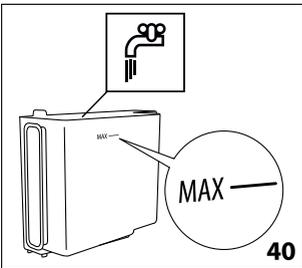
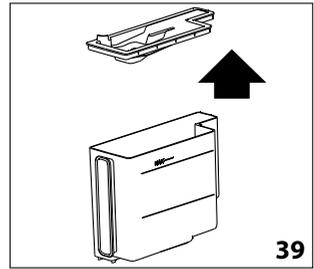
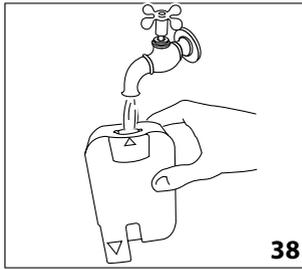
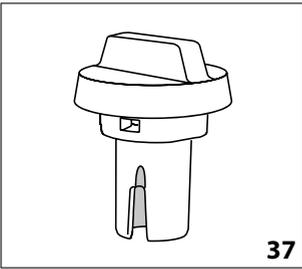
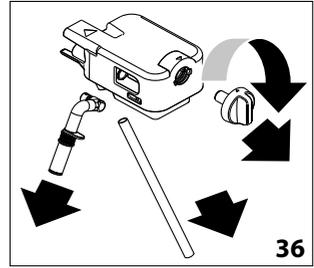
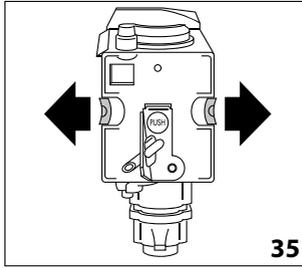
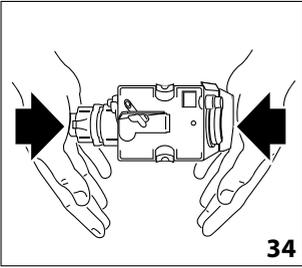
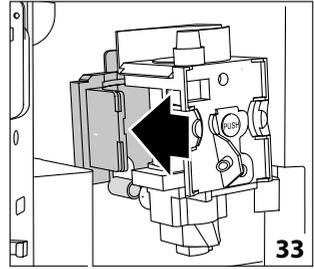
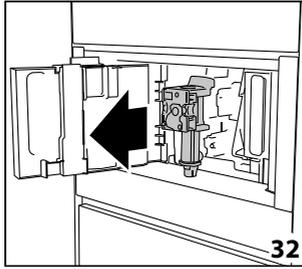
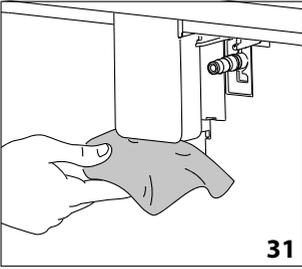


D









ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	11	FAZER CAFÉ	19
É importante que leia e respeite estas instruções.....	11	Selecionar o aroma do café	19
Advertências de segurança	11	Selecionar a quantidade de café	19
Utilização permitida	12	Fazer café com grãos de café.....	19
Instalação	12	Fazer café com café pré-moído	20
Avisos relativos à eletricidade	12	Ajustar o moinho de café	20
Limpeza e manutenção.....	13	Conselhos para um café mais quente	20
CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE.....	13	FAZER CAPPUCCINOS E CAFÉS À BASE DE LEITE.....	20
Eliminação da embalagem	13	Encher e fixar o recipiente de leite	20
Eliminação de eletrodomésticos	13	Ajustar a quantidade de espuma	21
Declaração de conformidade CE.....	13	Fazer cappuccinos e cafés à base de leite automaticamente	21
INSTALAÇÃO ENCASTRADA	14	Limpar o recipiente de leite após utilização	21
INTRODUÇÃO.....	15	FORNECER ÁGUA QUENTE	22
Letras entre parêntesis.....	15	FORNECIMENTO DE VAPOR.....	22
Resolução de problemas e reparações.....	15	Conselhos para utilizar o vapor para espumar o leite	22
Instruções de utilização	15	Limpar o tubo de água quente/vapor após utilização	22
DESCRIÇÃO DO APARELHO	15	PERSONALIZAR AS BEBIDAS	22
Descrição do aparelho	15	MEMORIZAR O SEU PERFIL PESSOAL	23
Descrição da página inicial (ecrã principal)	15	LIMPEZA	23
Descrição dos acessórios	15	Limpeza da máquina	23
Descrição do recipiente de leite.....	15	Limpar o circuito interno da máquina	23
ANTES DE UTILIZAR.....	15	Limpar o depósito de borras de café	23
Verificar o aparelho	15	Limpar o tabuleiro coletor.....	24
CONFIGURAR O APARELHO.....	15	Limpar o interior da máquina de café	24
LIGAR O APARELHO	16	Limpeza do reservatório da água	24
DESLIGAR O APARELHO.....	16	Limpar os bicos de café	24
DEFINIÇÕES DE MENU	16	Limpar o funil do café pré-moído.....	24
Enxaguamento	16	Limpar o infusor.....	24
Definições de bebidas	17	Limpar o recipiente de leite (D).....	24
Acertar a hora	17	Limpar o bico de ligação da água quente/do vapor	25
Ligação automática	17	DESINCRUSTAÇÃO	25
Desligar automático (stand-by)	17	DEFINIR A DUREZA DA ÁGUA	26
Aquecedor de chávenas	17	Medir a dureza da água	26
Temperatura do café	18	Definir a dureza da água	26
Dureza da água	18	DADOS TÉCNICOS.....	26
Selecionar o idioma	18	MENSAGENS APRESENTADAS	27
Aviso sonoro	18	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	32
Luz da chávena	18		
Modo de demonstração	18		
Valores predefinidos	18		
Estatísticas.....	19		

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É importante que leia e respeite estas instruções

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura. Estas instruções também estão disponíveis em docs.whirlpool.eu

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

Advertências de segurança

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Uso em conformidade com o objetivo: Esta máquina foi concebida para a preparação de bebidas à base de café, leite, água quente. Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável

pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho. A superfície do elemento aquecedor está sujeita ao calor residual após a utilização e as partes externas do aparelho podem permanecer quentes por alguns minutos, consoante a utilização. Para as operações de limpeza, siga as instruções do capítulo "Limpeza". As operações de limpeza e de manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, exceto se estas tiverem mais de 8 anos e desde que estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados das crianças com idade inferior a 8 anos.

AVISO: Os componentes do aparelho acessíveis podem aquecer durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do mesmo.

O aparelho produz água. Tenha cuidado para evitar o contacto com salpicos - risco de queimaduras.

Não tente realizar operações de manutenção caso o aparelho esteja danificado ou a funcionar incorretamente. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte o Serviço Pós-Venda.



As superfícies marcadas com este símbolo ficam quentes durante a utilização (o símbolo está presente apenas em certos modelos).

AVISO: Modelos com superfícies de vidro: não utilizar o aparelho se a superfície está rachada.

Utilização permitida

ATENÇÃO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto em separado.

ATENÇÃO: para a limpeza do aparelho não utilizar detergentes alcalinos que poderiam danificá-lo: utilize um pano macio e, quando previsto, detergente neutro.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos.

Este aparelho não se destina a ser usado em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais; Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho - risco de incêndio.

Instalação

O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes. A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações

devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação - risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação - risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

O aparelho pode ser instalado sobre um forno encastrado caso este último esteja equipado com um sistema de ventilação.

Avisos relativos à eletricidade

Antes de realizar as ligações do aparelho, verifique se a voltagem indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente elétrica da sua casa.

Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha,

caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por outro equivalente - risco de choques elétricos.

Máquinas com cabo removível: evite borrifos de água no conector do cabo de alimentação ou no respetivo alojamento na traseira do aparelho.

AVISO: Evite derrames no conector e na ficha.

Limpeza e manutenção

AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de limpeza ou de manutenção - risco de choques elétricos. Nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho em água.

Esvazie regularmente o tabuleiro coletor para evitar que transborde - risco de lesões. Proceder com uma limpeza cuidadosa de todos os componentes, prestando atenção

especial às partes em contacto com o café e o leite.

Limpe sempre a tubagem no interior do recipiente de leite após a utilização - risco de envenenamento.

Durante a lavagem, água quente é derramada a partir dos bicos de café. Evite o contato com salpicos de água - risco de queimaduras.

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem (♻️). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim manteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação de eletrodomésticos

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.



O símbolo (♻️) no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

Declaração de conformidade CE

Este aparelho foi concebido, fabricado e vendido em conformidade com as seguintes diretivas europeias: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE e RSP 2011/65/UE.

Este aparelho, que se destina a entrar em contacto com os alimentos, está em conformidade com a Regulação Europeia n.º  1935/2004.

INSTALAÇÃO ENCASTRADA

Verifique as medidas mínimas necessárias para a instalação correta do aparelho. A máquina de café tem de ser instalada numa coluna e esta tem de estar firmemente fixa à parede por meio de suportes disponíveis no comércio.

- O mobiliário de cozinha em contacto direto com o aparelho deve ser resistente ao calor (mín. 65°C).
- Para garantir uma ventilação correta, deixe um espaço no fundo do armário (ver medidas na figura 1).
- Posicione as calhas nas partes laterais do armário, conforme ilustrado na figura 2. Fixe com os parafusos fornecidos e, depois, retire-os por completo.

Posicione e fixe o gancho de bloqueio com os quatro parafusos fornecidos, conforme ilustrado na figura, colocando-o no centro do armário, de forma alinhada com a parede frontal.

Se a máquina de café estiver instalada por cima de uma gaveta de aquecimento, utilize a superfície superior desta como referência para posicionar as calhas (fig. 2A).

Neste caso, não haverá superfície para pousar as calhas e o gancho de retenção não deve ser instalado.

- Fixe o cabo de alimentação com o grampo (fig. 3). O cabo de alimentação deve ser longo o suficiente para permitir que o aparelho seja retirado do armário, para encher o depósito de grãos de café.

O aparelho deverá ter uma ligação à terra em conformidade com a legislação.

As ligações elétricas devem ser realizadas por um eletricista qualificado, de acordo com as instruções.

- Posicione o aparelho nas calhas, certificando-se de que os pinos estão corretamente inseridos nos alojamentos; em seguida, fixe-o com os parafusos fornecidos (fig. 4). Se for necessário ajustar a altura do aparelho, utilize os discos distanciadores fornecidos.
- Se necessário, corrija o alinhamento do aparelho, posicionando os distanciadores fornecidos por baixo ou nas partes laterais do suporte (fig. 5-6).
- Para elevar a parte frontal do aparelho (máx. 2 mm), rode o trinco, conforme ilustrado na figura 7.

INTRODUÇÃO

Letras entre parêntesis

As letras entre parêntesis referem-se à legenda da secção Descrição do aparelho.

Resolução de problemas e reparações

Em caso de problemas, observe as informações fornecidas nas secções "Mensagens apresentadas" e "Resolução de problemas". Se isto não resolver o problema, consulte os serviços de apoio ao cliente. Para a realização de reparações, contacte exclusivamente os serviços de apoio ao cliente.

Instruções de utilização

Leia as instruções de utilização com atenção antes de usar o aparelho.

- Guarde estas Instruções de utilização.
- A inobservância destas Instruções de utilização pode resultar em queimaduras ou danos para o aparelho. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes da inobservância destas Instruções de utilização.

O aparelho possui uma ventoinha de refrigeração. Esta permanece ativa quando a máquina estiver ligada.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Descrição do aparelho

(página 5 - A)

- A1. Tabuleiro da chávena
- A2. Porta de serviço
- A3. Guia do café
- A4. Depósito de borras de café
- A5. Infusor
- A6. Iluminação interior
- A7. Botão para ligar/desligar/stand-by
- A8. Painel de comandos
- A9. Tabuleiro para objetos
- A10. Bico de ligação da água quente/do vapor
- A12. Reservatório de água
- A13. Bicos de café (altura ajustável)
- A14. Tabuleiro coletor
- A15. Tampa do depósito de grãos
- A16. Depósito de grãos
- A17. Botão de ajuste da moagem
- A18. Luzes da chávena
- A19. Interruptor principal
- A20. Compartimento de medição
- A21. Funil de café moído
- A22. Cabo de alimentação
- A23. Aquecedor de chávenas

Descrição da página inicial (ecrã principal)

(página 6 - B)

- B1.  : menu para personalizar as definições das bebidas
- B2.  : menu de definições do aparelho
- B3. Aroma selecionado
- B4. Relógio
- B5. Quantidade selecionada
- B6.  : seleção do aroma
- B7.  : seleção da quantidade
- B8.  : seta de deslocamento
- B9. Bebidas disponíveis para seleção (prima as setas de deslocamento < ou > para visualizar todas as bebidas; a barra inferior indica o ecrã que está a visualizar)
- B10. < : seta de deslocamento
- B11. Perfis personalizáveis (ver "Memorizar o seu perfil pessoal")

Descrição dos acessórios

(página 6 - C)

- C1. Papel indicador "Teste de dureza total"
- C2. Medida de café moído
- C3. Escova de limpeza
- C4. Tubo de água quente/vapor
- C5. Cobertura do bico de ligação

Descrição do recipiente de leite

(página 6 - D)

- D1. Ajuste da espuma e botão CLEAN
- D2. Tampa com espumador de leite
- D3. Recipiente de leite
- D4. Tubo de entrada de leite
- D5. Bico de leite espumoso (ajustável)
- D6. Caixa térmica
- D7. Botões de destrancar a tampa

ANTES DE UTILIZAR

Verificar o aparelho

Depois de remover a embalagem, certifique-se de que o produto se encontra completo e sem danos e de que todos os acessórios estão presentes. Não utilize o aparelho caso este se encontre visivelmente danificado. Contacte os serviços de apoio ao cliente.

CONFIGURAR O APARELHO

- Foi usado café durante o teste de fábrica do aparelho e, por isso, é completamente normal existirem resíduos de café no moinho. A máquina é, no entanto, garantidamente nova.
 - Defina a dureza da água assim que possível, seguindo as instruções na secção "Definir a dureza da água".
1. Ligue o aparelho à rede elétrica (fig. 1) e certifique-se de que o interruptor principal (A19) do lado do aparelho está pressionado para baixo (fig. 2);

2. SELECIONE IDIOMA: prima < (B10) ou > (B8) até que a bandeira correspondente ao idioma pretendida apareça no visor (B); em seguida, prima a bandeira;

Siga as instruções indicadas no visor do aparelho:

1. ENCHA O DEPÓSITO COM ÁGUA FRESCA : remova o reservatório da água (A12) (fig. 3), abra a tampa (fig. 4), encha até à linha MAX (assinalada no interior do reservatório) com água potável (fig. 5), feche a tampa e volte a colocar o reservatório no aparelho (fig. 6);
2. INSIRA O TUBO DE ÁGUA: Verifique se o tubo de água quente/vapor (C4) está inserido no bico de ligação (A10) (fig. 7) e coloque um recipiente com, no mínimo, 100 ml por baixo (fig. 8);
3. CIRCUITO VAZIO PRIMA OK PARA COMEÇAR O ENCHIMENTO aparece no visor;
4. Prima **OKAY** para confirmar. O aparelho fornece água a partir do tubo (fig. 8) e, depois, desliga-se automaticamente. A máquina de café está agora pronta para o uso normal.

- Da primeira vez que utilizar o aparelho, precisa de fazer 4-5 cappuccinos antes de começar a obter resultados satisfatórios.
- Da primeira vez que utilizar a máquina, o circuito de água está vazio e o aparelho poderá ser muito barulhento. O ruído diminui à medida que o circuito enche.
- Ao fazer os primeiros 5-6 cappuccinos, é normal ouvir o ruído de água a ferver. Depois disso, o ruído diminui.

LIGAR O APARELHO

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que o interruptor principal (A19) está pressionado (fig. 2). Cada vez que o aparelho é ligado, executa um ciclo de pré-aquecimento e lavagem automática que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto a usar apenas após a conclusão deste ciclo.

AVISO

Durante o enxaguamento, uma pequena quantidade de água quente sai dos bicos de café (A13) e é recolhida pelo tabuleiro coletor (A14) que se encontra por baixo. Evite o contacto com salpicos de água.

- Para ligar o aparelho, prima o botão  (A7) (fig. 9). Aparece no visor a mensagem AQUECIMENTO EM CURSO POR FAVOR AGUARDE.
- Quando o aquecimento estiver concluído, a mensagem muda para: ENXAGUAMENTO EM CURSO, ÁGUA QUENTE A SAIR PELOS TUBOS. Para além de aquecer a caldeira, isto também aquece os circuitos internos através da circulação da água quente.

O aparelho está à temperatura de funcionamento quando aparece o ecrã principal (página inicial).

DESLIGAR O APARELHO

Sempre que a máquina de café é desligada depois de ser usada para fazer café, ela executa um ciclo de enxaguamento automático.

AVISO

Durante o enxaguamento, uma pequena quantidade de água flui a partir dos bicos de café (A13). Evite o contacto com salpicos de água.

- Para desligar o aparelho, prima o botão  (A7-fig. 9).
- A mensagem A DESLIGAR, POR FAVOR AGUARDE é exibida; depois (se aplicável), o aparelho executa um ciclo de enxaguamento e desliga-se (stand-by).

Caso não pretenda usar o aparelho durante algum tempo, esvazie primeiro o circuito de água (ver secção "Esvaziar o circuito") e, depois, desligue-o da rede elétrica, como se segue:

- primeiro desligue o aparelho premindo o botão  (fig. 9);
- solte o interruptor principal (A19) na parte lateral do aparelho (fig. 2).

Não prima o interruptor principal quando o aparelho estiver ligado.

DEFINIÇÕES DE MENU

Enxaguamento

Utilize esta função para dispensar água quente a partir dos bicos de café (A13), para limpar e aquecer o circuito interno do aparelho. Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 100 ml por baixo dos bicos de café e dos tubos de água quente (fig. 8).

Para ativar a função, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima < (B10) ou > (B8) até  ENXAGUAMENTO aparecer no visor (B);
3. Prima  para começar o enxaguamento.

AVISO

Não deixe o aparelho sem vigilância durante a distribuição de água quente.

1. Após alguns segundos, a água quente é primeiro distribuída a partir dos bicos de café e, depois, do tubo de água quente/vapor (se inserido), para limpar e aquecer o circuito interno do aparelho. ENXAGUAMENTO EM CURSO, ÁGUA QUENTE A SAIR PELOS TUBOS aparece no visor, juntamente com uma barra de progresso que enche gradualmente à medida que a preparação prossegue;
2. Para parar o enxaguamento, prima **STOP** ou aguarde que o enxaguamento pare automaticamente.

- Se o aparelho não for utilizado durante mais de 3-4 dias, quando o voltar a ligar, recomendamos vivamente que execute 2/3 enxaguamentos antes de o utilizar;
- Após a limpeza, é normal que o depósito de borras (A4) contenha água.

Definições de bebidas

Nesta secção, pode consultar as suas definições personalizadas e, se o pretender, repor os valores predefinidos para cada bebida.

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  VALORES BEBIDAS aparecer no visor (B);
3. Prima . Os valores para a primeira bebida aparecem no visor;
4. O perfil de utilizador de referência é destacado no visor. Os valores são exibidos em barras verticais. O valor predefinido é indicado pelo símbolo , enquanto o valor atual é destacado pela parte sólida da barra vertical;
5. Para voltar ao menu de definições, prima . Para percorrer e visualizar as bebidas, prima ;
6. Para repor os valores predefinidos para a bebida exibida, prima  RESETCOMPLETO;
7. CONFIRMAR O RESET? : para confirmar, prima  (para cancelar, prima );
8. VALORES FÁBRICA CONFIGURADOS : prima .

A bebida foi reposta nos valores predefinidos. Prossiga com as outras bebidas ou retroceda para o menu de definições.

- Para alterar as bebidas noutro perfil, retroceda para a página inicial, seleccione o perfil pretendido (B11) e repita o procedimento.
- Para repor todas as bebidas do perfil para os valores predefinidos, consulte a secção "Valores predefinidos".

Acertar a hora

Para acertar a hora no visor (B), proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  ACERTAR A HORA aparecer no visor (B);
3. Prima . O painel de definição da hora aparece no visor;
4. Prima  ou  correspondente às horas e aos minutos, até a hora atual ser apresentada;
5. Para confirmar, prima  (para cancelar, prima ), e, em seguida, prima  para voltar à página inicial.

A hora está agora definida.

Ligação automática

Pode programar a hora de ligação automática para que o apa-

relho esteja pronto a uma determinada hora (por exemplo, de manhã), permitindo-lhe fazer café imediatamente.

Para ativar esta função, a hora tem de estar corretamente definida (ver secção "Acertar a hora ").

Para ativar a ligação automática, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  LIGAÇÃO AUTOMÁTICA aparecer no visor (B);
3. Seleccione a função premindo . O painel de definição da hora aparece no ecrã;
4. Prima  ou  correspondente às horas e aos minutos, até a hora de ligação automática pretendida ser apresentada;
5. Prima  OFF ou  ON para ativar ou desativar a ligação automática.
6. Para confirmar, prima  (ou cancele e retroceda para o menu de definições, premindo ); em seguida, prima  para voltar à página inicial.

A hora de ligação automática está agora definida e o símbolo correspondente é exibido para indicar que a função foi ativada.

Quando o aparelho é desligado com o interruptor principal (A21), a ligação automática (se ativada) perde-se.

Desligar automático (stand-by)

É possível programar a função Desligar automático, para que o aparelho se desligue após 15 ou 30 minutos, ou 1, 2 ou 3 horas. Para programar a função Desligar automático, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  DESLIGAR AUTOMÁTICO aparecer no visor (B), juntamente com a seleção atual (15 ou 30 minutos, ou 1, 2 ou 3 horas);
3. Prima  no visor para seleccionar o valor pretendido;
4. Prima  para voltar à página inicial.

A função Desligar automático está agora programada.

Aquecedor de chávenas

Para aquecer as chávenas antes de tirar um café, é possível ativar o aquecedor de chávenas (A23) e colocá-lo por cima das mesmas.

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até que o visor (B) apresente a mensagem "CUP WARMER" (AQUECEDOR DE CHÁVENAS);
3. Prima  para ativar -  ON ou desativar -  OFF o aquecedor de chávenas.
4. Prima  para voltar à página inicial.

Sugestões para a poupança de energia

Utilize esta função para ativar ou desativar a poupança de energia. Quando ativada, a função reduz o consumo de energia em conformidade com os regulamentos europeus.

Para ativar ou desativar a "Poupança de energia", proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  POUPANÇA DE ENERGIA aparecer no visor (B);
3. Prima  para ativar  ou desativar  a poupança de energia.
4. Prima  para voltar à página inicial.

O símbolo correspondente aparece no visor juntamente com a hora, indicando que a função foi ativada.

Temperatura do café

Para modificar a temperatura da água usada para fazer o café, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  TEMPERATURA CAFÉ aparecer no visor (B), juntamente com a seleção atual (BAIXA, MÉDIA, ALTA ou MÁXIMO);
3. Prima  para selecionar a temperatura pretendida;
4. Prima  para voltar à página inicial.

É possível definir uma temperatura diferente para cada perfil (ver secção "Memorizar o seu perfil pessoal").

Dureza da água

Consulte as instruções para a definição da dureza da água na secção "Definir a dureza da água".

Selecionar o idioma

Para modificar o idioma do visor (B), proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  DEFINIR IDIOMA aparecer no visor;
3. Prima  : prima  ou  para visualizar e selecionar a bandeira correspondente ao idioma pretendido;
4. Prima  duas vezes para voltar à página inicial.

Aviso sonoro

Isto ativa ou desativa o aviso sonoro emitido pela máquina sempre que um ícone é premido ou que um acessório é inserido/removido. Para ativar ou desativar o aviso sonoro, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;

2. Prima  (B10) ou  (B8) até  AVISO SONORO aparecer no visor (B);
3. Prima  para ativar  ou desativar  o aviso sonoro;
4. Prima  para voltar à página inicial.

Luz da chávina

Esta função ativa ou desativa as luzes da chávina (A18). As luzes acendem-se sempre que são fornecidas bebidas de café ou leite quente e durante cada ciclo de enxaguamento.

Para ativar ou desativar esta função, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  ILUMINAR CHÁVENA aparecer no visor (B);
3. Prima  para ativar  ou desativar  a iluminação da chávina;
4. Prima  para voltar à página inicial.

A iluminação interior (A6) acende-se quando o aparelho é ligado.

Modo de demonstração

Ao ativar este modo, as principais funções da máquina são apresentadas no visor:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até que o visor apresente a mensagem  DEMO MODE (MODO DE DEMONSTRAÇÃO);
3. Prima  para iniciar a demonstração;
4. Para sair do MODO DEMO é necessário desligar primeiro o aparelho premindo o botão  (A7) (fig. 9). Prima novamente o botão  para voltar à página inicial.

Valores predefinidos

Isto repõe todas as definições do menu e quantidades programadas nos valores predefinidos (com exceção do idioma que permanece conforme definido).

Para repor os valores predefinidos, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  VALORES FÁBRICA aparecer no visor (B). Prima ;
3. Prima  RESETCOMPLETO para repor todos os perfis nos parâmetros originais; de outro modo, seleccione o perfil pretendido (p. ex., UTILIZADOR 1);
4. REPOR VALORES PREDEFINIDOS: prima  para confirmar (ou  para deixar os parâmetros inalterados);
5. VALORES FÁBRICA, REPOR : prima  para confirmar e  para voltar à página inicial.

Estatísticas

Isto apresenta estatísticas relacionadas com a máquina. Para visualizar as estatísticas, proceda do seguinte modo:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  ESTATÍSTICAS aparecer no visor (B);
3. Prima  para verificar todas as estatísticas disponíveis, premindo  ou ;
4. Prima  para voltar à página inicial.

FAZER CAFÉ

Selecionar o aroma do café

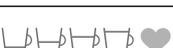
Selecione o aroma pretendido a partir da página inicial, premindo  AROMA (B6):

	(ver "Fazer café com café pré-moído")
	AROMA MUITO SUAVE
	AROMA SUAVE
	AROMA MÉDIO
	AROMA FORTE
	AROMA MUITO FORTE
	Personalizado (se programado) / Padrão

Após a distribuição da bebida, a definição do aroma é reposta para o valor .

Selecionar a quantidade de café

Selecione a quantidade pretendida de café na chávena, premindo  QUANTIDADE (B7) a partir da página inicial:

	QUANTIDADE PEQUENA
	QUANTIDADE MÉDIA
	QUANTIDADE GRANDE
	QUANTIDADE MUITO GRANDE (EXTRA LARGE)
	Quantidade personalizada (se programada) / Quantidade padrão

Após a distribuição da bebida, a definição da quantidade é reposta para o valor .

Fazer café com grãos de café

Não utilize grãos de café verdes, caramelizados ou cristalizados, pois eles podem ficar presos ao moinho de café, tornando-o inutilizável.

1. Encha o depósito de grãos (A16) (fig. 12) com grãos de café;
 2. Coloque uma chávena por baixo dos bicos de café (A13);
 3. Baixe os bicos o mais próximo possível da chávena (fig. 13). Isto permite fazer um café mais cremoso;
 4. Prima  (B10) ou  (B8) até ser apresentado o café pretendido;
 5. Em seguida, selecione o seu café pretendido na página inicial:
 - ESPRESSO
 - DOPPIO+
 - CAFÉ
 - LONG
 - 2X ESPRESSO
 - AMERICANO
 6. Inicia-se a preparação. Uma imagem da bebida selecionada aparece no visor (B), juntamente com uma barra de progresso que fica gradualmente preenchida à medida que a preparação prossegue.
 - Pode preparar 2 chávenas de café ESPRESSO ao mesmo tempo, premindo 2X  durante a preparação de 1 ESPRESSO (a imagem é exibida durante alguns segundos no início da preparação).
 - Enquanto a máquina está a fazer café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento, premindo .
 - Assim que a distribuição termina, para aumentar a quantidade de café na chávena, basta premir . Quando a quantidade pretendida é atingida, prima .
- Uma vez preparado o café, o aparelho está pronto para fazer a bebida seguinte.
- Várias mensagens de alarme podem ser apresentadas durante a utilização do aparelho (ENCHA O DEPÓSITO, ESVAZIE O DEPÓSITO DE BORRAS, etc.). O seu significado encontra-se explicado na secção "Mensagens apresentadas".
- Para café mais quente, consulte a secção "Conselhos para um café mais quente".
 - Se o café sair gota a gota, demasiado fraco e não suficientemente cremoso ou demasiado frio, leia os conselhos presentes nas secções "Ajustar o moinho de café" e "Resolução de problemas".
 - É possível personalizar a preparação de cada café (consulte as secções "Personalizar as bebidas" e "Memorizar o seu perfil pessoal").
 - Se o modo "Poupança de energia" estiver ativo, poderá ter de aguardar alguns segundos antes da saída do primeiro café.

Fazer café com café pré-moído

- Nunca adicione café pré-moído quando a máquina estiver desligada ou ele poderá espalhar-se pelo interior da máquina, sujando-a. Isso pode danificar o aparelho.
- Nunca utilize mais do que 1 medida de nível (C2), caso contrário poderá sujar o interior da máquina de café ou bloquear o funil (A4).

Se usar café pré-moído, só poderá preparar uma chávena de café de cada vez.

1. Prima  AROMA (B6) repetidamente até  (pré-moído) aparecer no visor (B).
2. Abra a tampa (A15).
3. Certifique-se de que o funil (A21) não está bloqueado; depois, adicione uma medida de nível de café pré-moído (fig. 14).
4. Coloque uma chávena por baixo dos bicos de café (A13).
5. Em seguida, selecione o seu café pretendido (ESPRESSO, CAFÉ, LONG) na página inicial;
6. Inicia-se a preparação. Uma imagem da bebida selecionada aparece no visor, juntamente com uma barra de progresso que fica gradualmente preenchida à medida que a preparação progride.

- Enquanto a máquina está a fazer café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento, premindo **STOP**.
- Assim que a distribuição termina, para aumentar a quantidade de café na chávena, basta premir **EXTRA**. Quando a quantidade pretendida é atingida, prima **STOP**.

Uma vez preparado o café, o aparelho está pronto para fazer a bebida seguinte.

Fazer  café LONG:

A meio da preparação, é exibida a mensagem INTRODUZA CAFÉ PRÉ-MOÍDO, NO MÁXIMO UMA COLHER MEDIDORA. Adicione uma medida de nível de café pré-moído e prima **OKAY**.

Ajustar o moinho de café

O moinho de café está predefinido para preparar café corretamente e não deve necessitar de regulação inicial.

No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés, considerar que o café é demasiado fraco ou não é suficientemente cremoso, ou que a distribuição é demasiado lenta (gota a gota), tal pode ser corrigido mediante o ajuste do botão de ajuste da moagem A17 (fig. 11).

O botão de ajuste da moagem só deve ser rodado quando o moinho de café estiver em funcionamento, durante a fase inicial da preparação do café.



Se a distribuição do café for demasiado lenta ou se não existir de todo, rode um clique, no sentido dos ponteiros do relógio, em direção a 7.

Para obter um café mais encorpado e cremoso, rode uma vez no sentido oposto aos ponteiros do relógio, em direção a 1 (não rode mais do que um clique de cada vez, caso contrário a distribuição pode ocorrer gota a gota).

Estes ajustes apenas serão evidentes após a distribuição de, no mínimo, 2 chávenas de café. Se este ajuste não atingir o resultado pretendido, rode o botão mais um clique.

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, deverá:

- executar um ciclo de enxaguamento, selecionando a função "Enxaguamento" no menu de definições (secção "Enxaguamento" );
- aquecer as chávenas com água quente utilizando a função água quente (ver secção "Fornecer água quente");
- aumentar a temperatura do café no menu de definições (ver secção "Temperatura do café" .

FAZER CAPPUCCINOS E CAFÉS À BASE DE LEITE

Para evitar obter leite com pouca espuma ou com grandes bolhas, limpe sempre a tampa do recipiente de leite (D2) e o bico de ligação de água quente (A10) conforme descrito nas secções "Limpar o recipiente de leite após a utilização", "Limpar o recipiente de leite" e "Limpar o bico de ligação da água quente/ do vapor".

Encher e fixar o recipiente de leite

1. Remova a tampa (D2) (fig. 15);
2. Encha o recipiente de leite (D3) com uma quantidade suficiente de leite, não excedendo o nível MAX assinalado no recipiente (fig. 16). Cada marca na parte lateral do recipiente corresponde a cerca de 100 ml de leite;

- Para obter uma espuma mais densa e uniforme, use leite desnatado ou semidesnatado à temperatura do frigorífico (aproximadamente 5 °C).
- Se o modo "Poupança de energia" estiver ativado, poderá ter de aguardar alguns segundos antes da saída da bebida.

1. Certifique-se de que o tubo de entrada de leite (D4) está corretamente inserido na parte inferior da tampa do recipiente de leite (fig. 17);
2. Volte a colocar a tampa no recipiente de leite;
3. Remova o tubo de água quente/vapor (C4) (fig. 18);
4. Fixe o recipiente de leite (D) ao bico de ligação (A10) e em-

- purre-o o mais possível (fig. 19). A máquina emite um aviso sonoro (se a função aviso sonoro estiver ativada);
- Coloque uma chávena suficientemente grande por baixo dos bicos de café (A13) e do bico de leite espumoso (D5). Ajuste o comprimento do bico de leite. Para o aproximar da chávena, basta puxá-lo para baixo (fig. 20).
 - Siga as instruções abaixo para cada função.

Ajustar a quantidade de espuma

Rode o botão de ajuste da espuma (D1) na tampa do recipiente de leite para ajustar a quantidade de espuma no leite distribuída durante a preparação de cafés à base de leite. Siga os conselhos na tabela abaixo:

Posição do botão	Descrição	Recomendado para
	Sem espuma	CAFFELATTE / LEITE QUENTE
	Espuma mín.	LATTE MACCHIATO
	Espuma máx.	CAPPUCCINO / LEITE (leite espumoso)

Fazer cappuccinos e cafés à base de leite automaticamente

- Encha o recipiente de leite (D) e fixe-o conforme descrito acima.
- Selecione a bebida pretendida na página inicial:
 - CAPPUCCINO
 - LATTE MACCHIATO
 - CAFFELATTE
 - LEITE QUENTE
 - CAPPUCCINO+
 - ESPRESSO MACCHIATO
 - FLAT WHITE
 - CAPPUCCINOMIX
- Uma mensagem no visor (B) solicita-lhe que rode o botão de ajuste da espuma (D1) de acordo com a espuma indicada na receita original. Rode o botão na tampa do recipiente de leite (D2) e confirme a seleção, premindo **OKAY**.
- Após alguns segundos, a preparação inicia-se automaticamente e uma imagem da bebida selecionada aparece no visor, juntamente com uma barra de progresso que fica gradualmente preenchida à medida que a preparação progride.

Indicações gerais durante a preparação de todas as bebidas à base de leite

- BACK**: prima para interromper a preparação por completo e voltar à página inicial.
- STOP**: prima para interromper a saída de leite ou café e passar para a distribuição seguinte (se aplicável), para completar a bebida.
- No fim da distribuição, para aumentar a quantidade de café na chávena, prima **EXTRA** EXTRA.
- É possível personalizar a preparação de cada café (consulte as secções "Personalizar as bebidas" e "Memorizar o seu perfil pessoal").
- Não deixe o recipiente de leite fora do frigorífico durante longos períodos de tempo. Quanto mais quente estiver o leite (5°C é o ideal), mais fraca é a qualidade da espuma produzida.

Uma vez preparado o café, o aparelho está pronto para fazer a bebida seguinte.

Limpar o recipiente de leite após utilização

AVISO

Ao limpar os tubos internos do recipiente de leite, uma pequena quantidade de água quente e vapor sai do bico de leite espumoso (D5). Evite o contacto com salpicos de água.

Sempre que utiliza uma função de leite, a mensagem RODE O BOTÃO PARA <CLEAN> PARA INICIAR A LIMPEZA aparece no visor e a tampa do espumador de leite deve ser limpa:

- Deixe o recipiente de leite (D) na máquina (não precisa de o esvaziar);
 - Coloque uma chávena ou outro recipiente por baixo do bico de leite espumoso (fig. 20);
 - Rode o botão de ajuste da espuma (D1) para CLEAN (fig. 21). LIMPEZA DEPÓSITO LEITE EM CURSO PÔR RECIPIENTE SOB O TUBO DO LEITE aparece no visor (B) (fig. 22), juntamente com uma barra que fica gradualmente preenchida à medida que a limpeza prossegue. A limpeza para automaticamente;
 - Rode o botão de volta para uma das seleções da espuma;
 - Remova o recipiente de leite e limpe sempre o bico de ligação de vapor (A10) (fig. 23).
- Para preparar vários cappuccinos e cafés à base de leite, limpe o recipiente de leite apenas depois de ter preparado a última bebida. Para continuar a preparar as bebidas seguintes, prima **BACK** quando for exibida a mensagem CLEAN.
 - Se não limpar o recipiente de leite, o símbolo  aparece no visor, recordando-o da necessidade de limpeza.
 - O recipiente de leite pode ser guardado no frigorífico.
 - Em alguns casos, antes de limpar, tem de esperar que o aparelho aqueça.

FORNECER ÁGUA QUENTE

AVISO

Não deixe o aparelho sem vigilância durante a distribuição de água quente.

1. Certifique-se de que o tubo de água quente/vapor (C4) está fixado corretamente ao bico de ligação de água quente/vapor (A10);
 2. Coloque um recipiente por baixo do tubo (o mais próximo possível para evitar salpicos);
 3. Selecione  ÁGUA QUENTE a partir da página inicial. A imagem correspondente aparece no visor (B), juntamente com uma barra de progresso que fica gradualmente preenchida à medida que a preparação prossegue;
 4. A máquina fornece água quente e, depois, a distribuição para automaticamente. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, prima **STOP**.
- Se o modo "Poupança de energia" estiver ativo, poderá ter de aguardar alguns segundos antes da saída de água quente.
 - É possível personalizar a preparação de água quente (consulte as secções "Personalizar as bebidas" e "Memorizar o seu perfil pessoal").

FORNECIMENTO DE VAPOR

AVISO

Não deixe o aparelho sem vigilância durante a distribuição de vapor.

1. Certifique-se de que o tubo de água quente/vapor (C4) está fixado corretamente ao bico de ligação de água quente/vapor (A10);
2. Encha um recipiente com o líquido a aquecer ou espumar e mergulhe o tubo de água quente/vapor no líquido;
3. Selecione  VAPOR a partir da página inicial. A imagem correspondente aparece no visor (B), juntamente com uma barra de progresso que fica gradualmente preenchida à medida que a preparação prossegue e, após alguns segundos, sai vapor para aquecer o líquido a partir do tubo de água quente/vapor;
4. Quando se atinge a temperatura ou o nível de espuma pretendidos, interrompa o fornecimento de vapor, premindo **STOP**;

Pare sempre o fornecimento de vapor antes de retirar o recipiente com o líquido, para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos.

Se o modo "Poupança de energia" estiver ativo, poderá ter de aguardar alguns segundos antes da saída de vapor.

Conselhos para utilizar o vapor para espumar o leite

- Ao seleccionar o tamanho do recipiente, tenha em consideração que o líquido duplica ou triplica de volume.
- Para uma espuma mais rica e densa, use leite desnatado ou semidesnatado à temperatura do frigorífico (aproximadamente 5°C).
- Para uma espuma mais cremosa, rode o recipiente com movimentos lentos para dentro e para cima.
- Para evitar leite com pouca espuma ou bolhas grandes, limpe sempre o bico (C4) conforme descrito na secção seguinte.

Limpar o tubo de água quente/vapor após utilização

Limpe sempre o tubo de água quente/vapor (C4) após a utilização para evitar a formação de resíduos de leite e impedir que o tubo fique obstruído.

1. Coloque um recipiente por baixo do tubo de água quente/vapor e distribua uma pequena quantidade de água (consulte a secção "Fornecer água quente"). Pare a distribuição de água quente, premindo **STOP**.
2. Aguarde alguns minutos até que o tubo de água quente/vapor arrefeça e, em seguida, retire-o (fig. 18). Segure o tubo com uma mão e, com a outra, rode o acessório de fazer cappuccino e puxe-a para baixo (fig. 24).
3. Remova também o bico de ligação de vapor, puxando-o para baixo (fig. 24).
4. Assegure-se de que o orifício no bico de ligação não está bloqueado.
5. Lave todas as peças com água morna.
6. Insira o bico de ligação e, em seguida, o acessório de fazer cappuccino no tubo, empurrando-o para cima e rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, até estar fixado.

PERSONALIZAR AS BEBIDAS

É possível personalizar o aroma (se requerido) e a quantidade das bebidas.

1. Certifique-se de que o perfil para o qual pretende personalizar a bebida está ativo. Pode seleccionar "MY" bebidas para cada um dos 6 perfis;
2. Na página inicial, prima  (B1);
3. Para aceder ao ecrã de personalização, selecione a bebida que pretende personalizar. Os acessórios correspondentes têm de ser inseridos;
4. (Bebidas apenas com café) ESCOLHA O AROMA DO CAFÉ: Selecione o aroma pretendido premindo **—** ou **+** e prima **OKAY**;
5. PERSONALIZAÇÃO QUANTIDADE CAFÉ (OU ÁGUA) PRIMA **STOP PARA GUARDAR**: A preparação inicia-se e o aparelho

exibe a quantidade no ecrã de personalização sob a forma de uma barra vertical. A bola ao lado da barra representa a quantidade atual.

- Quando a quantidade atinge o valor mínimo definível, é exibido **STOP**.
- Quando a quantidade pretendida na chávena é atingida, prima **STOP**.
- DESEJA GUARDAR NOVOS VALORES? : Prima SIM ou NÃO. O aparelho confirma se os valores foram ou não guardados (dependendo da seleção anterior). Prima **OKAY**. O aparelho volta à página inicial.

- Cappuccino e cafés à base de leite: primeiro, é guardado o aroma do café, seguido da quantidade, primeiro do leite e, depois, do café;
- ÁGUA QUENTE: o aparelho fornece água quente. Prima **STOP** para guardar a quantidade pretendida.
- Prima **BACK** para sair da programação. Os valores não serão guardados.

Tabela de quantidade de bebida		
Bebida	Quantidade padrão	Quantidade programável
ESPRESSO	40 ml	20-80 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
CAFÉ	180 ml	100-240 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
ÁGUA QUENTE	250 ml	20-420 ml

MEMORIZAR O SEU PERFIL PESSOAL

O aparelho permite-lhe memorizar 6 perfis diferentes, cada um associado a um ícone diferente.

Os valores AROMA e QUANTIDADE personalizados em MY bebidas são guardados em cada perfil (consulte a secção "Personalizar as bebidas "). A ordem pela qual todas as bebidas são apresentadas baseia-se na frequência de seleção.

Para seleccionar ou entrar num perfil, carregue no perfil atualmente em utilização (B11), prima < (B10) ou > (B8) até o perfil pretendido ser exibido e, em seguida, carregue no perfil.

-  Perfil CONVIVADO: selecione este perfil para fornecer bebidas com os valores predefinidos. A função  não está ativa.

LIMPEZA

Limpeza da máquina

Os seguintes componentes da máquina devem ser limpos com regularidade:

- o circuito interno do aparelho;
 - depósito de borras de café (A4);
 - tabuleiro coletor (A14);
 - reservatório da água (A12);
 - bicos de café (A13);
 - funil do café pré-moído (A21);
 - infusor (A5), acessível após a abertura da porta do infusor (A2);
 - recipiente de leite (D);
 - bico de ligação da água quente/do vapor (A10);
 - painel de controlo (B).
- Não use solventes, detergentes abrasivos ou álcool para limpar a máquina de café. Não precisa de usar produtos químicos para limpar a máquina.
 - Nenhum dos componentes do aparelho pode ser lavado numa máquina de lavar loiça, com exceção do recipiente de leite (D).
 - Não utilize objetos metálicos para remover incrustações ou depósitos de café, pois eles podem riscar superfícies metálicas ou de plástico.

Limpar o circuito interno da máquina

Se o aparelho não for utilizado durante mais de 3/4 dias, antes de o utilizar novamente, recomendamos vivamente que o ligue e:

- execute 2-3 ciclos de enxaguamento, seleccionando a função "Enxaguamento" (secção "Enxaguamento ");
- forneça água quente durante alguns segundos (secção "Fornecer água quente").

Após a limpeza, é normal que o depósito de borras (A4) contenha água.

Limpar o depósito de borras de café

Quando aparece Esvazie O DEPÓSITO DE BORRAS no visor (B), o depósito de borras deve ser esvaziado e limpo (fig. 26). O aparelho não pode ser utilizado para fazer café até que tenha limpo o depósito de borras (A4). Mesmo que depósito não esteja cheio, a mensagem esvazie o depósito de borras é exibida 72 horas após o primeiro café ter sido preparado. Para que as 72 horas sejam corretamente calculadas, a máquina nunca pode ser desligada com o interruptor principal.

Para limpar (com a máquina ligada):

- Abra a porta inferior rodando-a para baixo (fig. 25).
- Remova o tabuleiro coletor (A14) (fig. 27), esvazie-o e limpe-o.
- Esvazie o depósito de borras (A4) e limpe-o minuciosamente para remover todos os resíduos que ficaram na parte inferior. Pode fazê-lo usando a espátula na escova (C3) fornecida.

Ao retirar o tabuleiro coletor, o depósito de borras deve ser esvaziado, mesmo que contenha poucas borras. Se isto não for feito, quando preparar o próximo café, o depósito de borras pode encher demasiado e obstruir a máquina.

Limpar o tabuleiro coletor

O tabuleiro coletor (A14) possui um indicador de nível (vermelho) indicando o nível de água contido (fig. 28). Antes de o indicador sobressair do tabuleiro da chávena (A1), o tabuleiro coletor deve ser esvaziado e limpo, caso contrário a água pode transbordar a aresta e danificar o aparelho, a superfície em que assenta ou a área circundante.

Para remover o tabuleiro coletor, proceda do seguinte modo:

1. Remova o tabuleiro coletor e o depósito de borras de café (A4) (fig. 27);
2. Esvazie o tabuleiro coletor e o depósito de borras e lave-os;
3. Remova o tabuleiro coletor juntamente com o depósito de borras.

Limpar o interior da máquina de café



Antes de limpar os componentes internos, a máquina deve ser desligada (consulte a secção "Desligar o aparelho") e desconectada da fonte de alimentação. Nunca mergulhe a máquina do café em água.

1. Assegure-se regularmente (aproximadamente uma vez por mês) de que o interior do aparelho (acessível após a remoção do tabuleiro coletor (A14)) não está sujo.
2. Se necessário, remova os depósitos de café com a escova (C3) fornecida (fig. 29).

Limpeza do reservatório da água

1. Limpe o reservatório da água (A12) regularmente (aproximadamente uma vez por semana) com um pano molhado e uma pequena quantidade de detergente líquido suave. Enxague minuciosamente antes de encher o reservatório e de o recolocar no aparelho.

Limpar os bicos de café

1. Limpe os bicos de café (A13) regularmente (fig. 31);
2. Verifique se os orifícios nos bicos de café não estão bloqueados. Se necessário, remova os depósitos de café.

Limpar o funil do café pré-moído

Assegure-se regularmente (aproximadamente uma vez por mês) de que o funil do café pré-moído (A21) não está bloqueado. Se necessário, remova os depósitos de café com a escova (C3) fornecida.

Limpar o infusor

O infusor deve ser limpo, no mínimo, uma vez por mês.

O infusor (A5) não pode ser removido quando o aparelho estiver ligado. Não use a força para remover o infusor.

1. Certifique-se de que a máquina está corretamente desligada (consulte Desligar).
2. Abra a porta de serviço (A2).
3. Remova o tabuleiro coletor (A14) e o depósito de resíduos de café (fig. 27).
4. Prima os dois botões de destrancar coloridos para dentro e, ao mesmo tempo, puxe o infusor para fora (fig. 32).

Não utilize detergente líquido para limpar o infusor. Este iria remover o lubrificante aplicado no interior do pistão.

5. Mergulhe o infusor em água durante cerca de 5 minutos e passe por água limpa.
6. Após a limpeza, substitua o infusor (A5), fazendo-o deslizar para dentro do suporte interno e do pino na parte inferior; em seguida, carregue completamente no símbolo PREMIR até ele clicar, ficando encaixado no devido lugar (fig. 33).

Se tiver dificuldade em inserir o infusor, antes de o fazer, adapte-o ao tamanho correto, pressionando com força o fundo e a parte superior tal como ilustrado na figura 34.

7. Uma vez inserido, certifique-se de que os dois botões de destrancar coloridos saltaram para fora (fig. 35).
8. Substitua o tabuleiro coletor e o depósito de borras de café.
9. Feche a porta de serviço.

Limpar o recipiente de leite (D)

Limpe o recipiente de leite sempre que preparar o leite conforme descrito abaixo:

1. Levante e remova a tampa (D2);
2. Retire o recipiente de leite (D3) da caixa térmica (D6), segurando-o pelas duas pegadas laterais.

A caixa térmica não pode ser enchida nem mergulhada em água. Limpe apenas com um pano húmido.

3. Remova o bico de leite (D5) e o tubo de entrada (D4).
4. Rode o botão de ajuste da espuma no sentido dos ponteiros do relógio, para a posição "INSERT" (fig. 36), e retire-o.
5. Lave minuciosamente todos os componentes do espumador com água quente e detergente líquido delicado. Todos os componentes e o depósito podem ser lavados na máquina de lavar loiça; coloque-os no cesto superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que não há resíduos de leite na cavidade e na ranhura por baixo do botão (fig. 37).

6. Enxague o interior da sede do botão de ajuste da espuma (fig. 38) e o orifício do conector do espumador de leite.
7. Certifique-se de que o tubo de entrada e o bico não estão obstruídos com resíduos de leite.
8. Substitua o botão (alinhando a seta com a palavra INSERT), o bico e o tubo de entrada do leite.
9. Coloque o recipiente de leite na caixa térmica.
10. Volte a colocar a tampa no recipiente de leite.

Limpar o bico de ligação da água quente/do vapor

Sempre que preparar leite, limpe o bico de ligação (A10) para remover resíduos de leite dos cestos (fig. 23).

DESINCRUSTAÇÃO

- Antes de utilizar, leia as instruções e o rótulo no conjunto de descalcificação.
- Utilize o descalcificador disponível no serviço pós-venda. A utilização de um descalcificador inadequado e/ou a execução incorreta da descalcificação pode resultar em avarias não cobertas pela garantia do fabricante.

Descalcifique o aparelho quando É NECESSÁRIA UMA DESCALCIFICAÇÃO PRIMA OK PARA INICIAR (~45min)  aparecer no visor (B): para descalcificar imediatamente, prima **OKAY** e siga as instruções a partir do ponto 4.

Para descalcificar o aparelho mais tarde, prima **BACK**. O símbolo  aparece no visor para recordá-lo de que é necessário descalcificar o aparelho (a mensagem aparece sempre que ligar o aparelho).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima **<** (B10) ou **>** (B8) até  DESCALCIFICAR aparecer no visor;
3. Prima  para iniciar o ciclo de descalcificação e, em seguida, siga as instruções no visor;
4. Esvazie o reservatório da água. Prima **NEXT**;
5. DEITE DESCALCIFICANTE (NÍVEL A) E ÁGUA (ATÉ AO NÍVEL B) (fig. 40); Deite o descalcificante no depósito até ao nível A assinalado no interior do depósito, em seguida acrescente água (um litro) até ao nível B e volte a colocar o reservatório da água. Prima **NEXT**;
6. Esvazie o depósito de borras e recolha de pingos (fig. 27): remova, esvazie e substitua o tabuleiro coletor (A14) e o depósito de borras (A4). Prima **NEXT**;
7. COLOQUE UM RECIPIENTE COM CAPACIDADE PARA 2,5I PRIMA OK P/ INICIAR DESCALCIFICAÇÃO:
Coloque um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 2,5 litros por baixo do tubo de água quente/vapor (C4) e dos bicos da café (A13) (fig. 8);

AVISO

A água quente que contém ácido flui para fora do tubo de água quente/vapor. Tenha cuidado para evitar o contacto com salpicos desta solução.

8. Prima **OKAY** para confirmar que acrescentou a solução descalcificante. DESCALCIFICAÇÃO EM CURSO, POR FAVOR AGUARDE aparece no visor. O programa de descalcificação inicia-se e o líquido descalcificante sai dos tubos de água quente/vapor e dos bicos de café. Uma série de enxaguamentos e pausas é executada automaticamente para remover todos os resíduos de descalcificação no interior da máquina de café;

Após cerca de 25 minutos, a descalcificação para:

9. ENXAGUE E ENCHA COM ÁGUA ATÉ AO NÍVEL MAX.: o aparelho está agora pronto para enxaguar com água potável. Esvazie o recipiente usado para recolher a solução descalcificante. Retire o reservatório da água, esvazie, enxague em água corrente, encha com água potável até ao nível MAX e volte a colocar no aparelho;
10. COLOQUE UM RECIPIENTE DE 2.5I PRIMA OK P/ INICIAR O ENXAGUAMENTO: Coloque o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, por baixo dos bicos de café e do tubo de água quente/vapor (fig. 8) e prima **OKAY**;
11. A água quente é distribuída, primeiro, pelos bicos de café e, depois, pelo tubo de água quente/vapor e a mensagem ENXAGUAMENTO EM CURSO, POR FAVOR AGUARDE é exibida;
12. Quando a água no reservatório se esgotar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
13. (Se o filtro estiver instalado) INSIRA O FILTRO NO LUGAR (fig. 42). Prima **NEXT** e retire o reservatório da água. Substitua o filtro de água, se removido previamente;
14. ENXAGUE E ENCHA COM ÁGUA ATÉ AO NÍVEL MAX.: Encha o reservatório com água potável até ao nível MAX;
15. INSIRA O DEPÓSITO DE ÁGUA (fig. 6): Volte a colocar o reservatório da água no aparelho;
16. COLOQUE UM RECIPIENTE DE 2.5I PRIMA OK P/ INICIAR O ENXAGUAMENTO:
Coloque o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, por baixo do tubo de água quente/vapor (fig. 8) e prima **OKAY**;
17. A água quente é distribuída a partir do tubo de água quente/vapor e a mensagem ENXAGUAMENTO EM CURSO é exibida.
18. Esvazie a bandeja recolha de pingos (fig. 27): No fim do enxaguamento, remova, esvazie e substitua o tabuleiro coletor (A14) e o depósito de borras (A4). Prima **NEXT**;
19. PROCESSO DESCALCIFICAÇÃO COMPLETADO: prima **OKAY**;
20. ENCHA O DEPÓSITO COM ÁGUA FRESCA: esvazie o reservatório usado para recolher a água de enxaguamento, remova o reservatório da água e enche-o com água potável até ao nível MAX; em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.

A descalcificação está concluída.

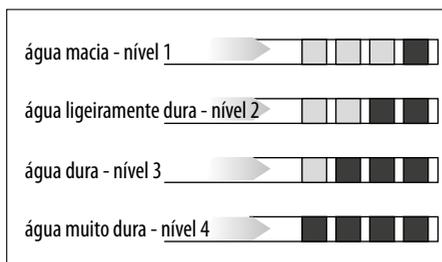
- Se o ciclo de descalcificação não for concluído corretamente (p. ex., falta de eletricidade), recomendamos a repetição do ciclo;
- Após a descalcificação, é normal que o depósito de borras (A4) contenha água.
- Se o reservatório da água não tiver sido enchido até ao nível MAX, no fim da descalcificação, o aparelho requer um terceiro enxaguamento para garantir que a solução descalcificante foi completamente eliminada dos circuitos internos da máquina. Antes de iniciar o enxaguamento, não se esqueça de esvaziar o tabuleiro coletor;
- O aparelho pode solicitar ciclos de descalcificação em intervalos muito curtos. Isto é normal e deve-se ao sistema de controlo avançado do aparelho.

DEFINIR A DUREZA DA ÁGUA

A mensagem **É NECESSÁRIA UMA DESCALCIFICAÇÃO - PRIMA OK PARA INICIAR** (~45min)  é apresentada decorrido o período de tempo definido em conformidade com a dureza da água. A máquina é configurada por defeito para um nível de dureza de 4. A máquina também pode ser programada de acordo com a dureza da água da rede nas várias regiões, para que a máquina necessite de uma descalcificação menos frequente.

Medir a dureza da água

1. Remova o papel indicador "teste de dureza total" (C1) do seu conjunto (anexado às instruções).
2. Mergulhe o papel completamente num copo de água durante um segundo.
3. Remova o papel da água e agite-o ligeiramente. Após cerca de um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, dependendo da dureza da água. Cada quadrado corresponde a um nível.



Definir a dureza da água

1. Prima  (B2) para aceder ao menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até  DUREZA ÁGUA aparecer no visor (B);
3. Para alterar o nível selecionado, prima o próprio símbolo até ser apresentado o nível pretendido (Nível 1 = água macia; Nível 4 = água muito dura);

Prima  para voltar à página inicial.

A máquina é agora reprogramada com a nova definição da dureza da água.

DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220 V~ 50 Hz máx. 10 A

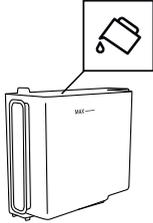
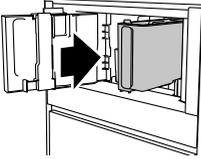
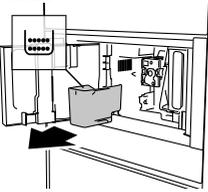
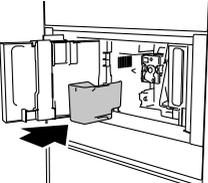
Potência absorvida: 1170 W

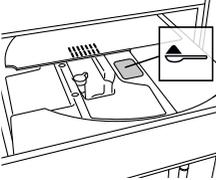
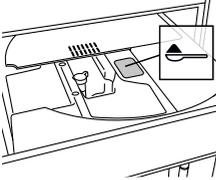
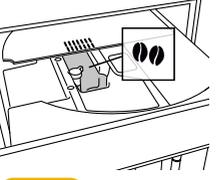
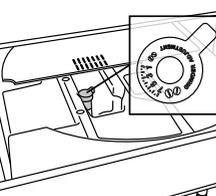
Pressão: 1,5 MPa

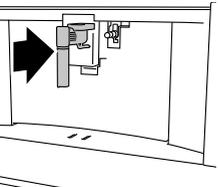
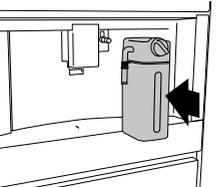
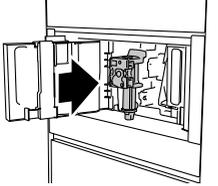
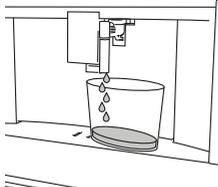
Capacidade do reservatório da água: 2.5 litros

Tamanho: CxAxP: 597x450x470 mm

Peso próprio: 20 kg

MENSAGEM APRESENTADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
<p>ENCHA O DEPÓSITO COM ÁGUA FRESCA</p> 	<p>Água insuficiente no reservatório (A12).</p>	<p>Encha o reservatório com água potável e/ou introduza-o corretamente, empurrando até ao limite, até que encaixe.</p>
<p>INSIRA O DEPÓSITO DE ÁGUA</p> 	<p>O reservatório (A12) não está no devido lugar.</p>	<p>Introduza o reservatório corretamente e pressione-o até ao limite.</p>
<p>ESVAZIE O DEPÓSITO DE BORRAS</p> 	<p>O depósito de borras (A4) está cheio.</p>	<p>Esvazie o depósito de borras e o tabuleiro coletor (A14), limpe-os e substitua-os. Importante: ao retirar o tabuleiro coletor, o depósito de borras deve ser esvaziado, mesmo que contenha poucas borras. Se isto não for feito, quando preparar o próximo café, o depósito de borras pode encher demasiado e obstruir a máquina.</p>
<p>INSIRA O DEPÓSITO DE BORRAS</p> 	<p>Após a limpeza, o depósito de borras (A4) não foi substituído.</p>	<p>Remova o tabuleiro coletor (A14) e insira o depósito de borras.</p>

MENSAGEM APRESENTADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
<p data-bbox="81 124 309 204">INTRODUZA CAFÉ PRÉ-MOÍDO NO MÁXIMO UMA COLHER MEDIDORA</p>  <p data-bbox="98 395 157 421">BACK</p>	<p data-bbox="325 124 633 204">A função "café pré-moído" foi selecionada sem que tenha sido colocado café pré-moído no funil (A21).</p> <p data-bbox="325 220 633 277">O funil do café pré-moído (A21) está bloqueado.</p>	<p data-bbox="650 124 1030 181">Coloque café pré-moído no funil (fig. 14) e repita a distribuição</p> <p data-bbox="650 220 1030 309">Esvazie o funil com a ajuda da escova (C3), conforme descrito na secção "Limpar o funil do café pré-moído".</p>
<p data-bbox="81 454 309 534">INTRODUZA CAFÉ PRÉ-MOÍDO NO MÁXIMO UMA COLHER MEDIDORA</p>  <p data-bbox="216 726 286 751">OKAY</p>	<p data-bbox="325 454 633 512">Foi pedido um café LONG com café pré-moído</p>	<p data-bbox="650 454 1030 534">Coloque café pré-moído no funil (A21) (fig. 14) e prima OKAY para continuar e concluir a distribuição.</p>
<p data-bbox="81 785 309 842">ENCHA O DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO</p>  <p data-bbox="98 1034 157 1059">BACK</p>	<p data-bbox="325 785 633 810">Os grãos de café acabaram.</p>	<p data-bbox="650 785 1030 810">Encha o depósito de grãos (A16 - fig. 12).</p>
<p data-bbox="81 1082 309 1161">GRÃO MUITO FINO. AJUSTE O MOINHO 1 CLIQUE DURANTE O FUNCIONAMENTO</p>  <p data-bbox="98 1410 157 1436">BACK</p>	<p data-bbox="325 1082 633 1139">A moagem é demasiado fina e o café sai de forma muito lenta ou não sai de todo.</p>	<p data-bbox="650 1082 1030 1347">Repita a distribuição de café e rode o botão de ajuste da moagem (A17) um clique no sentido dos ponteiros do relógio, em direção a "7", enquanto o moinho de café estiver em funcionamento. Se depois de fazer, no mínimo, 2 cafés, a saída continuar muito lenta, repita o procedimento de correção, rodando o botão de ajuste da moagem mais um clique, até a distribuição estar correta (consulte a secção "Ajustar o moinho de café"). Se o problema persistir, certifique-se de que o reservatório da água (A12) está totalmente inserido.</p> <p data-bbox="650 1362 1030 1436">Insira o tubo de água quente/vapor (C4) no aparelho e distribua uma pequena quantidade de água até o fluxo ser regular.</p>

MENSAGEM APRESENTADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
<p>SELECIONE UM SABOR MAIS SUAVE OU REDUZA QUANTIDADE CAFÉ PRÉ-MOÍDO</p>  <p>BACK</p>	<p>Foi usado demasiado café.</p>	<p>Selecione um sabor mais suave, premindo  AROMA (B6) ou reduza a quantidade de café pré-moído (no máximo, 1 colher medidora).</p>
<p>INSIRA O TUBO DE ÁGUA</p> 	<p>O tubo de água quente (C4) não está inserido ou está inserido incorretamente</p>	<p>Insira o tubo de água até ao limite.</p>
<p>INSIRA O DEPÓSITO DE LEITE</p> 	<p>O recipiente de leite (D) não está inserido corretamente.</p>	<p>Insira o recipiente de leite até ao limite (fig. 19).</p>
<p>INSIRA O GRUPO DO INFUSOR</p> 	<p>O infusor (A5) não foi substituído após a limpeza.</p>	<p>Insira o infusor, conforme descrito na secção "Limpar o infusor".</p>
<p>CIRCUITO VAZIO PRIMA OK PARA COMEÇAR O ENCHIMENTO</p>  <p>OKAY</p>	<p>O circuito da água está vazio</p>	<p>Prima OKAY para fazer sair água do tubo (C4) até que o fluxo seja normal. A distribuição para automaticamente. Se o problema persistir, certifique-se de que o reservatório da água (A12) está totalmente inserido.</p>

MENSAGEM APRESENTADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
<p>PRIMA OK PARA FAZER A LIMPEZA OU RODE O BOTÃO DE REGULAÇÃO DE ESPUMA</p> 	<p>O recipiente de leite foi inserido com o botão de ajuste da espuma (D1) na posição CLEAN.</p>	<p>Para prosseguir com a função CLEAN, prima OKAY ou rode o botão de ajuste da espuma para uma das posições do leite.</p>
<p>RODE O BOTÃO PARA <CLEAN> PARA INICIAR A LIMPEZA</p> 	<p>Foi distribuído leite recentemente e é necessário limpar os tubos no interior do recipiente de leite (D).</p>	<p>Rode o botão de ajuste da espuma (D1) para CLEAN (fig. 21).</p>
<p>RODE O BOTÃO DE REGULAÇÃO DE ESPUMA PARA POSIÇÃO LEITE</p> 	<p>O recipiente de leite foi inserido com o botão de ajuste da espuma (D1) na posição CLEAN.</p>	<p>Rode o botão para a posição de espuma pretendida.</p>
<p>É NECESSÁRIA UMA DESCALCIFICAÇÃO PRIMA OK PARA INICIAR (~45MIN)</p>  <p>BACK OKAY</p>	<p>É necessário descalcificar a máquina.</p>	<p>Prima OKAY para iniciar a descalcificação ou BACK para descalcificar mais tarde. É necessário efetuar o procedimento de descalcificação descrito na secção "Descalcificar".</p>
<p>ALARME GERAL: CONSULTE O MANUAL / APP COFFEE LINK</p> 	<p>O interior do aparelho está muito sujo.</p>	<p>Limpe minuciosamente o interior do aparelho, conforme descrito na secção "Limpeza". Se a mensagem persistir após a limpeza, contacte os serviços de apoio ao cliente.</p>

MENSAGEM APRESENTADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
	É necessário descalcificar o aparelho.	É necessário efetuar o procedimento de descalcificação descrito na secção "Descalcificar" e/ou substituir ou remover o filtro, conforme descrito na secção "Filtro de água".
	É necessário limpar os tubos no interior do recipiente de leite (D).	Rode o botão de ajuste da espuma (D1) para CLEAN (fig. 21).
	É necessário descalcificar a máquina.	É necessário efetuar o procedimento de descalcificação descrito na secção "Descalcificar".
	A função ligação automática está ativada.	Para desativar a função, proceda conforme descrito na secção "Ligação automática  ".
	A poupança de energia está ativada.	Para desativar a poupança de energia, proceda conforme descrito na secção "Poupança de energia  ".
LIMPEZA EM CURSO POR FAVOR AGUARDE	O aparelho detetou sujidade nos seus circuitos internos.	Aguarde até que o aparelho esteja novamente operacional e volte a selecionar a bebida pretendida. Se o problema persistir, contacte os serviços de apoio ao cliente.
MÁQUINA DEMASIADO QUENTE	A utilização contínua dos agitadores durante longos períodos de tempo pode causar o sobreaquecimento do aparelho	Aguarde até que o aparelho arrefeça.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A lista seguinte contém algumas das possíveis avarias.

Se não for possível resolver o problema como descrito, contacte os serviços de apoio ao cliente.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram preaquecidas.	Aqueça as chávenas passando-as por água quente (Atenção! Pode utilizar a função Água quente).
	O infusor arrefeceu porque passaram 2/3 minutos desde a preparação do último café.	Antes de fazer o café, aqueça o infusor utilizando a função de enxaguamento (ver secção "Enxaguamento ☺").
	Está definida uma baixa temperatura do café.	Defina uma temperatura do café mais quente no menu (secção "Temperatura do café ☺").
O café está fraco ou não está suficientemente cremoso.	O café foi moído muito grosseiramente.	Rode o botão de ajuste da moagem (A17) um clique no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, em direção a "1", enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig. 11). Continue com um clique de cada vez até que a saída de café esteja satisfatória. O efeito apenas é visível após a distribuição de 2 cafés (ver secção "Ajustar o moinho de café").
	O café é inadequado.	Use café para máquinas espresso.
O café sai muito devagar ou gota a gota.	O café foi moído demasiado fino.	Rode o botão de ajuste da moagem (A17) um clique no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, em direção a "7", enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig. 11). Continue com um clique de cada vez até que a saída de café esteja satisfatória. O efeito apenas é visível após a distribuição de 2 cafés (ver secção "Ajustar o moinho de café").
Não sai café de um ou de ambos os bicos.	Os bicos de café (A13) estão bloqueados.	Limpe os bicos (fig. 31).
O aparelho não prepara café	O aparelho detetou sujidade nos seus circuitos internos. É exibida a mensagem "LIMPEZA EM CURSO".	Aguarde até que o aparelho esteja novamente operacional e volte a selecionar a bebida pretendida. Se o problema persistir, contacte os serviços de apoio ao cliente.
O aparelho não liga	Não está ligado à tomada de rede elétrica.	Ligue-o à tomada de rede elétrica (fig. 1).
	O interruptor principal (A19) não está ligado.	Prima o interruptor principal (fig. 2).
Não é possível retirar o infusor	O aparelho não foi desligado corretamente	Desligue o aparelho premindo o botão  (A7) (ver secção "Desligar o aparelho").
No fim da descalcificação, o aparelho requer um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o reservatório da água (A12) não foi enchido até ao nível MAX	Siga as instruções apresentadas pelo aparelho, mas, primeiro, esvazie o tabuleiro coletor (A14) para evitar que a água transborde.
O leite não sai pelo bico (D5)	A tampa (D2) do recipiente de leite (D) está suja	Limpe a tampa do recipiente do leite, conforme descrito na secção "Limpar o recipiente do leite".

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O leite contém grandes bolhas e esguicha do bico de leite (D5) ou tem pouca espuma	O leite não está suficientemente frio ou não é semidesnatado ou desnatado.	Use leite desnatado ou semidesnatado à temperatura do frigorífico (aproximadamente 5° C). Se o resultado não for o pretendido, experimente leite de outra marca.
	O botão de ajuste da espuma (D1) está incorretamente ajustado.	Ajuste seguindo as instruções apresentadas na secção "Ajustar a quantidade de espuma".
	A tampa do recipiente de leite (D2) ou o botão de ajuste da espuma (D1) está suja(o)	Limpe a tampa do recipiente do leite e o botão de ajuste da espuma, conforme descrito na secção "Limpar o recipiente do leite".
	O bico de ligação da água quente/do vapor (A10) está sujo	Limpe o bico de ligação conforme descrito na secção "Limpar o bico de ligação da água quente/do vapor".
A máquina emite ruídos ou pequenos bafos de vapor quando não está a ser utilizada	A máquina está pronta a ser utilizada ou foi recentemente desligada, e água de condensação está a gotejar para dentro do vaporizador quente	Isto faz parte do normal funcionamento. Para restringir o fenómeno, esvazie o tabuleiro coletor.

ESPRESSO

Origem	Itália
PROCESSO	<i>Moagem</i> Café em pó 6-11 gr (de acordo com o aroma) <i>Preparação</i> Pré-infusão • Infusão alta pressão (9-12 bar)
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade padrão ~ 40ml Nata compacto e cor de noz Sabor intenso
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	prazer breve, qualquer momento do dia

CAFÉ

Origem	Alemanha e Europa Central
PROCESSO	<i>Moagem</i> Café em pó 8-14 gr (de acordo com o aroma) <i>Preparação</i> Pré-infusão sem pré-infusão Infusão alta pressão (9-12 bar)
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade padrão ~ 180ml Nata mais fino que o espresso Sabor equilibrado e delicado
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	prazer duradouro, qualquer momento do dia

LONG

Origem	EUA, Austrália
PROCESSO	<i>Moagem</i> Café em pó 2 moagens de 5-9 gr (de acordo com o aroma) <i>Preparação</i> Pré-infusão sem pré-infusão Infusão modo de impulso, pressão inferior ao espresso
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade padrão ~ 160ml Nata mais fino e claro que o espresso Sabor perfeito para os amantes de café coado
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	prazer duradouro, qualquer momento do dia

DOPPIO+

Origem	Itália		
PROCESSO	<i>Moagem</i>	Café em pó	15gr
	<i>Preparação</i>	Pré-infusão	pré-infusão reduzida
		Infusão	pressão mais alta que o espresso
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade padrão		~ 120ml
	Nata		mais espesso e escuro que o espresso
	Sabor		mais forte que o espresso
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	necessidade de energia		

AMERICANO

Origem	EUA, Reino Unido		
PROCESSO	<i>Moagem</i>	Café em pó	6-11 gr (de acordo com o aroma)
	<i>Preparação</i>	Pré-infusão	•
		Infusão	alta pressão (9-12 bar)
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade padrão		~ 150ml
	Nata		mais fino e claro que o espresso
	Sabor		leve e delicado

ESPRESSO MACCHIATO

Origem	Itália		
PROCESSO	Café		6-11 gr (de acordo com o aroma) (~ 30ml)
	Leite		algumas gotas (~ 20ml)
	Espuma de leite		nível máximo
	Ordem de saída: primeiro café, depois leite		
RESULTADO NA CHÁVENA	Visual		preto com uma camada fina de espuma de leite
	Espuma de leite		
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	qualquer momento do dia, pessoas que pretendam saborear um espresso ligeiramente adoçado		

CAPPUCCINO

Origem	Itália		
PROCESSO	Café		equilibrado (~ 80ml)
	Leite		equilibrado (~ 70ml)
	Espuma de leite		nível máximo
	Ordem de saída: primeiro leite, depois café		
RESULTADO NA CHÁVENA	Visual		camadas separadas de espuma, café e leite
	Espuma de leite		branco com sabor a leite
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	qualquer momento do dia, pessoas que pretendam saborear café e leite separadamente		

CAPPUCCINO+

Origem	Itália		
PROCESSO	Café		Doppio+ (~ 120ml)
	Leite		~ 70ml
	Espuma de leite		nível máximo
	Ordem de saída: primeiro leite, depois café		
RESULTADO NA CHÁVENA	Visual		mais escuro que o cappuccino
	Espuma de leite		camadas separadas de espuma, café e leite, com sabor a leite
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	necessidade de energia, pessoas que pretendam um cappuccino com um forte sabor a café		

CAPPUCCINOMIX

Origem	Itália	
PROCESSO	Café	equilibrado (~ 80ml)
	Leite	equilibrado (~ 70ml)
	Espuma de leite	nível máximo
	Ordem de saída: primeiro café, depois leite	
RESULTADO NA CHÁVENA	Visual	bebida à base de leite uniformemente castanha
	Espuma de leite	castanho claro com sabor a café
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	qualquer momento do dia, pessoas que adoram a fusão de sabores de leite e café	

LATTE MACCHIATO

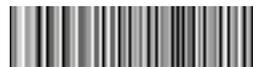
Origem	Itália	
PROCESSO	Café	~ 60ml
	Leite	~ 90ml
	Espuma de leite	nível médio
	Ordem de saída: primeiro leite, depois café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Visual	camadas separadas de espuma, café e leite
	Espuma de leite	branco com sabor a leite
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	qualquer momento do dia, pessoas que pretendam saborear café e leite separadamente	

FLAT WHITE

Origem	EUA, Austrália	
PROCESSO	Café	~ 60ml
	Leite	~ 200ml
	Espuma de leite	nível médio
	Ordem de saída: primeiro leite, depois café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Visual	camadas separadas de espuma, café e leite
	Espuma de leite	servido numa chávena de cerâmica, branco com sabor a leite
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	qualquer momento do dia, pessoas que pretendam saborear café e leite separadamente	

CAFFELATTE

Origem	Itália	
PROCESSO	Café	~ 60ml
	Leite	~ 240ml
	Espuma de leite	nível médio
	Ordem de saída: primeiro leite, depois café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Visual	camadas separadas de café e leite
	Espuma de leite	pequena camada de espuma branca com sabor a leite
MOMENTO DE UTILIZAÇÃO	qualquer momento do dia, pessoas que pretendam saborear café e leite separadamente	



400011239758