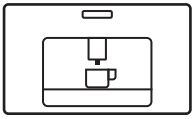
AEG

aeg.com/register



PT Manual do utilizador | **Máquina de café**

NKC8N7T
NKC8N7B
TC8NK7T
TC8NK7B
CK7100T
CK7100B
PSC8000T
PSC8000B

Seja bem-vindo à AEG! Obrigado por escolher um dos nossos produtos.

Para obter dicas do utilizador, informações sobre resolução de problemas, suporte e reparações, visite: **aeg.com/support**

Sujeitas a modificação sem aviso antecipado.

CONTEÚDOS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA 2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 6
4. PAINEL DE CONTROLO 7
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 8
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA 8
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA 11
8. DESCALCIFICAÇÃO 12
9. DEFINIR A DUREZA DA ÁGUA 12
10. FILTRO AMACIADOR DA ÁGUA 12
11. DADOS TÉCNICOS 13
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS 13
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA 13
14. APRESENTAÇÃO DE MENSAGENS 13
15. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 15

1. ⚠INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização da máquina, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não é responsável se uma instalação e uso incorretos causarem ferimentos e danos materiais. Guarde sempre as instruções com a máquina para consulta futura.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- A máquina não se destina a ser utilizada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam devidamente supervisionadas ou tenham sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Somente para mercados europeus:
- Esta máquina pode ser utilizada por crianças com 8 anos ou mais,

desde que sejam supervisionadas ou tenham sido instruídas sobre a utilização segura da máquina e estejam cientes dos perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do utilizador não deverão ser feitas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha a máquina e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- As crianças não devem brincar com a máquina.

1.2 Segurança geral

- Uso pretendido: esta máquina foi concebida e desenvolvida para preparar bebidas à base de leite, café e água quente. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização inadequada da máquina.
- A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após a utilização e o exterior da máquina poderá reter calor durante vários minutos consoante a utilização.
- Limpe bem todos os componentes, procedendo com especial cuidado com peças em contacto com café e leite.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, sem serem supervisionadas.
- Nunca submerja a máquina em água.
- CUIDADO: Para prevenir danos da máquina, quando limpar não utilize produtos de limpeza alcalinos, use um pano macio e um detergente neutro.
- Esta máquina é apenas para uso doméstico. Não se destina a ser usada em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal em lojas, escritórios e noutros locais de trabalho, turismo rural, por clientes em hotéis, motéis e noutras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação, substitua-os apenas no serviço de Assistência Técnica, de modo a prevenir todo e qualquer risco.

- Máquinas com cabo removível: evite salpicos de água no conector do cabo de alimentação ou tomada na traseira da máquina.
- AVISO: Modelos com superfícies em vidro: não utilize a máquina se a superfície se encontrar fissurada.
- Somente para mercados europeus:
- As máquinas só podem ser utilizadas por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou tiverem sido instruídas sobre a utilização segura da máquina e compreender os perigos envolvidos.
- Desligue sempre a máquina quando não estiver a ser utilizada e antes de limpar.

As superfícies que indicam este símbolo se tornam quentes durante o uso (o símbolo aparece somente em alguns modelos).

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!
Esta máquina deve ser instalada apenas por pessoal qualificado.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina.
- Conserve cuidadosamente estas instruções
- O incumprimento destas instruções pode resultar em queimaduras ou danos na máquina.
- Não toque na máquina com as mãos molhadas.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se de que a tomada utilizada está sempre num local de fácil acesso, pois só assim poderá retirar a ficha da máquina, quando necessário.
- Retire a ficha da tomada, pegando apenas na ficha.
- Nunca puxe pelo cabo, pois pode-o danificar.
- Para desligar completamente a máquina, coloque o interruptor principal (A1) na parte lateral da máquina na posição 0.
- Se a máquina estiver defeituosa, não tente reparar.
- Desligue a máquina, utilizando o interruptor geral (A1), retire a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica.
- Mantenha todas as embalagens (sacos de plástico) longe das crianças.
- Instale a máquina de acordo com as instruções do manual para garantir que não há derramamento quando for retirada da estrutura.
- A máquina está equipada com um ventilador de refrigeração.
  Esta entra em funcionamento de cada vez que se tira um café, vapor ou água quente. Ao fim de alguns minutos a ventoinha desliga-se automaticamente.

Tipos de cabos adequados para instalação ou substituição:
H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90)

Para o tamanho do cabo, veja a potência total indicada na placa de caraterísticas. Outra tabela também pode ser consultada:

Potência total (W)	**Tamanho do cabo (mm2)**
máximo 2300	3 x 1

2.2 Ligação elétrica

AVISO!
Risco de incêndio e de choque elétrico.

- Verifique se a tensão de alimentação corresponde ao valor indicado na placa de identificação na parte lateral da máquina.
  Ligue a máquina a uma tomada elétrica devidamente instalada e ligada à terra apenas com uma corrente mínima de 10 A.
  Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha da máquina, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.
  Para cumprir com as normas de segurança, deve instalar um interruptor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
  Não utilize tomadas múltiplas ou extensões.
- A fonte de alimentação deve incluir seccionadores de segurança em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor no país de instalação.

2.3 Uso da máquina

AVISO!
Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Durante o uso, a máquina produz água quente e vapor.
  Evite o contacto com borrifos de água ou vapor quente. Utilize os manípulos e os puxadores.
- Não pegue na máquina de café quando estiver fora da sua estrutura.
  Não coloque recipientes com líquidos ou materiais inflamáveis ou corrosivos na máquina, quando extraídos ou inseridos. Ponha os acessórios necessários para tirar o café (por exemplo, o medidor) no suporte específico.
  Não deixe grandes objetos que possam obstruir o movimento ou objetos instáveis sobre a máquina.
  Não permita que crianças e animais parem ou permaneçam perto da máquina quando esta tiver sido retirada da estrutura.
  Não use a máquina de café quando estiver fora da estrutura.
  Não deixe a máquina fora da sua estrutura, a menos que seja estritamente necessário.
- Não use a máquina se tiver sido removida da estrutura. Verifique se a máquina está desligada antes de a remover.
  A única excepção é a regulação do moinho de café que deve ser feita com a máquina fora (veja a secção "Regulação do moinho de café").
- Usar apenas acessórios originais ou recomendados pelo fabricante e peças sobressalentes.
- Esta máquina foi concebida e desenvolvida para preparar café e bebidas quentes. Qualquer outra utilização é considerada inadequada.
  Esta máquina não é adequada para uso comercial.
  O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização inadequada da máquina.
  Esta máquina pode ser instalada por cima de um forno de encastrar se este último for dotado de ventoinha de arrefecimento na parte traseira (potência máxima das micro-ondas: 3 kW).
- O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes do incumprimento destas instruções de utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!
Risco de ferimentos, incêndio ou danos na máquina.

- Desligue sempre a máquina antes da manutenção.
- Limpe a máquina com um pano macio e húmido. Use apenas detergentes neutros. Não use produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- O aparelho não deve ser imerso na água (EN/IEC 60335-2-15).

2.5 Assistência

- Para reparações de máquinas, contacte o Centro de Assistência Autorizada.
- Use apenas peças sobressalentes originais.

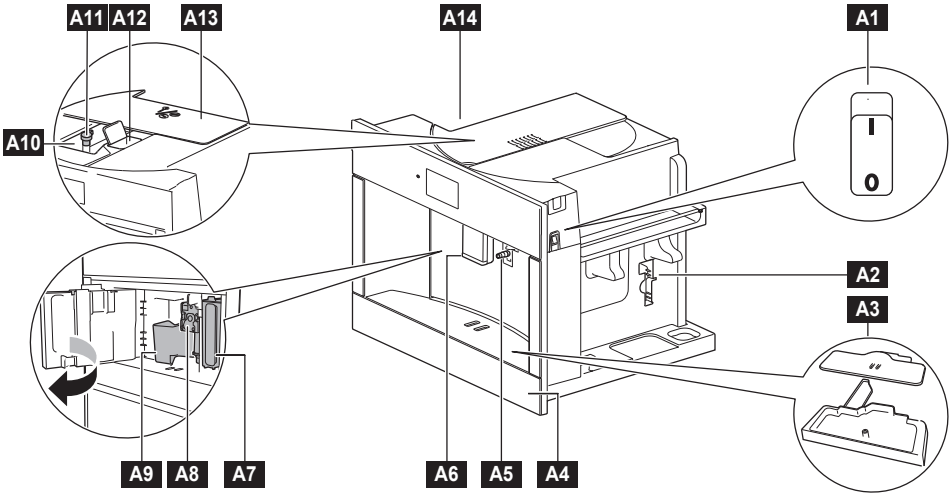
2.6 Eliminação

AVISO!
Risco de ferimento ou de asfixia.

- Desligue a máquina da rede elétrica.
- Remova o cabo de rede perto do aparelho e elimine-o corretamente.

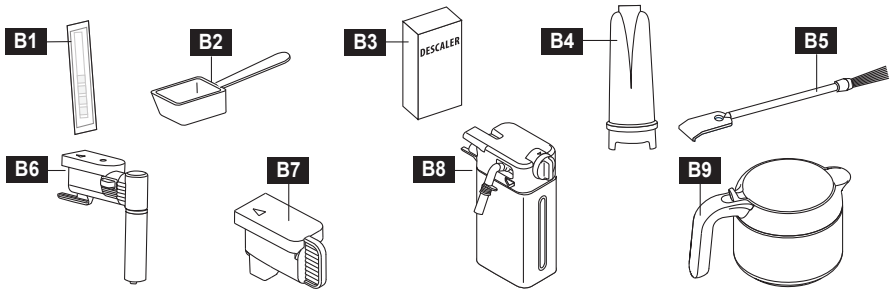
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



A1 Interruptor geral
A2 Compartimento dos acessórios (esquerdo/direito)
A3 Bandeja de recolha de gotas
A4 Tampa de gotejamento
A5 Bico de ligação de água quente/vapor
A6 Bico do café (altura ajustável)
A7 Remova reserv ág
A8 Unidade de infusões
A9 Recipiente de borras de café
A10 Recipiente de café em grão
A11 Botão de ajuste do tamanho da moagem
A12 Funil de introdução de café moído
A13 Tampa giratória
A14 Aquece cháv (esquerda)
Temperatura média de 35°C com função de aquecimento das chávenas ativada e automática desativar a definição demora pelo menos 2 horas

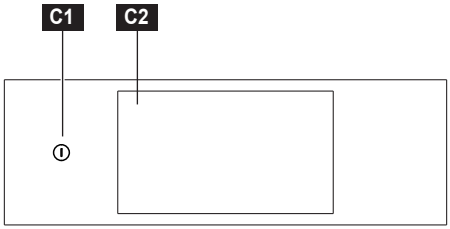
3.2 Acessórios



B1 Papel indicador do “Teste de dureza total”
B2 Colher de café moído
B3 Descalcificante *
B4 Filtro água *
B5 Escova de limpeza
B6 Tubo de água quente/vapor
B7 Tampa do bico de ligação
B8 Recipiente de leite
B9 Jarro de café *

(*) Disponível apenas para determinados modelos

4. PAINEL DE CONTROLO



	Teclas	Função	Descrição
C1	⏻	Ligado/EM ESPERA	Para ativar e desativar a máquina. Mantenha premida esta tecla (3 s) para desligar os elementos de aquecimento.
C2		ECRÃ	Mostra as definições atuais da máquina de café. Toque para ligar o ecrã quando estiver no modo "Pronto a usar".

Premir	**Mover**	**Mantenha pressionado**
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Deslize a ponta do dedo na superfície	Toque na superfície durante 3 segundos

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

⚠ AVISO!
Veja os capítulos de segurança.

1. Limpe a máquina antes da primeira utilização

ⓘ Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

2. Ligue a máquina

Ligue a máquina à rede elétrica e ligue o interruptor principal. **A1**

3. Definição e enxágue

Siga as instruções no ecrã.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

⚠ AVISO!
Veja os capítulos de segurança.

NOTA IMPORTANTE SOBRE O CONSUMO DE ENERGIA
Para atender aos requisitos de consumo de energia, a máquina está definida de fábrica para permanecer no modo Apta a usar durante 30 minutos.
Durante este período, os elementos de aquecimento estão ligados e a máquina está apta a usar. Nas definições, é possível definir um tempo mais curto ou mais longo para a função "Manter quente" (Apta a usar).

Quando a máquina está ligada e não está no modo Apta a usar, executa um ciclo automático de pré-aquecimento e lavagem que não pode ser interrompido. A máquina está pronta a ser utilizada apenas após a conclusão deste ciclo.

As definições para cada bebida podem ser personalizadas e guardadas nos favoritos.

6.1 Definir a bebida desejada

Teclas	Bebidas
	Água quente Água quente para os chás e infusões favoritos
	Espresso curto Pequena dose Expresso feita com metade da água do expresso normal. Perfeito quem quer um sabor mais arrojado do café expresso
	Espresso Clássico café italiano curto. Cheio de sabor, concentrado, em chávenas pequenas

Teclas	Bebidas
	Espresso Cheio Um café Expresso mais cheio. Com todo o sabor e em chávenas pequenas
	Cafè Crème Uma dose Expresso com mais do dobro do tamanho da dose normal. Maior quantidade de café moído e uma pré-infusão profunda para aroma extra
	Café Cheio Um café que combina sabor forte do filtro e creme. Com um tempo de preparação mais longo do que um expresso normal. Sabor mais pungente do que o Americano
	Americano Americano combina o sabor de uma dose Espresso com mais água para a força do café de filtro. Perfeito para quem quer uma caneca de café
	Espresso Macchiato Uma bebida com sabor arrojado com uma única dose de Expresso, mais leve com um pouco de leite fervido
	Macchiato Café longo com tempo de preparação superior. Força de filtro mas sabor mais pungente que o Americano, suavizado por um pouco de leite fervido
	Cappuccino Café de tamanho médio com uma única dose de Espresso, leite quente e espuma rica e densa por cima
	Cappuccino Plus Maior que cappuccino normal, com dose dupla de Expresso, leite quente e camada de espuma rica e densa por cima
	Leite Macchiato Uma doce de Expresso com leite fervido para criar uma chávena de café média, e espuma média por cima

Teclas	Bebidas
	Café com Espuma Dose dupla de Ristretto dá um sabor arrojado, com leite fervido e camada de espuma aveludada por cima
	Café com leite Uma dose de Expresso com leite quente para uma bebida suave. Termina com apenas um toque de espuma
	Leite quente Leite quente com nível de espuma à escolha
	Vapor O programa de vapor permite-lhe ferver leite com consistência perfeita para várias chávenas de café. Para espuma mais densa, leite de frigorífico. Limpe o bocal depois de usar
	Jarro O programa jarro é ideal para servir vários convidados. Serve até seis chávenas da sua seleção de café preferida

6.2 Preparar o café

⚠ AVISO!

Não use grãos de café verdes, caramelizados ou cristalizados uma vez que podem aderir ao moinho de café e inutilizá-lo.

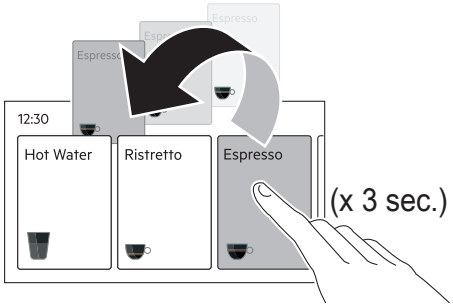
1. Coloque uma chávena (ou duas chávenas) sob os tubos de café **A6**.
2. Baixe o bico de café na chávena. Isto torna o café mais cremoso;
3. Selecione o café desejado: Espresso curto, Espresso, Espresso Cheio, Cafè Crème, Café Cheio, Americano.

4. Para certas bebidas, é possível personalizar o aroma, a quantidade de café e o número de copos.

5. Prima "START" para começar a dispensar as bebidas.

Prima o ícone ⓘ para obter informações sobre a bebida selecionada

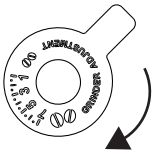
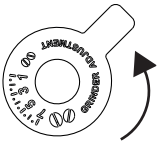
ⓘ As bebidas podem ser encomendadas de acordo com a preferência pessoal:
prima e mantenha premido durante três segundos o ícone da bebida que pretende mover. Assim que o ícone levantar, arraste-o e solte-o na posição desejada.
Para restaurar a ordem das bebidas, selecione "Definições", "Assistência Técnica" e, em seguida , "Redef. ordem beb.".



6.3 Ajuste do moinho de café

⚠ CUIDADO

Selecione uma bebida à base de café com um aroma extra forte e rode o botão de ajuste de moagem durante a moagem (som de moagem).

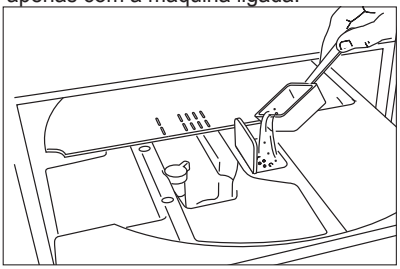
Posição do botão	Recomendado para...
	Rode no sentido dos ponteiros do relógio (número alto/moagem grosseira) para obter um creme menos denso. Rode lentamente 1 clique de cada vez durante a moagem (som de moagem).
	Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (número mais baixo/melhor moagem) para obter um creme mais denso. Rode lentamente 1 clique de cada vez durante a moagem (som de moagem).

Se a mensagem "Moagem muito fina. Ajuste o nível" aparece no visor e o café não for dispensado, rode o botão para a direita em 1 ou 2 cliques. Pode ser necessário preparar pelo

menos 2 bebidas para avaliar o ajuste feito recentemente.

6.4 Café pré-moído

1. Adicione uma colher de café pré-moído apenas com a máquina ligada.



2. Selecione a bebida desejada (por exemplo, Espresso).
3. Prima "Aroma", depois "Café pré-moi" e prima "OK".
4. Prima o ícone “START”. A preparação tem início.

Nem todas as bebidas têm a opção Pré-moagem.

6.5 Preparação automática de bebidas à base de leite

ⓘ Para a espuma ideal, recomenda-se a utilização de leite semi-desnatado a uma temperatura inferior a 5 ºC

1. Remova o tubo de água quente/vapor **B6** ;
2. Encher o recipiente de leite **B8** com leite suficiente, sem ultrapassar o nível MÁX indicado no recipiente.
3. Introduza o recipiente para leite **B8** no bocal de ligação do vapor **A5** até que o sinal acústico soe.
4. Coloque uma chávena sob os bocais de café.
5. Selecione a bebida à base de leite pretendida: Espresso Macchiato, Macchiato, Cappuccino, Cappuccino Plus, Leite Macchiato, Café com Espuma, Café com Leite, Leite quente.

6. Prima o ícone “START”. A preparação tem início.

Rode o botão de ajuste da espuma na tampa do recipiente para leite para ajustar o nível de espuma:

Posição do botão	Recomendado para...
Sem espuma	Café com Leite/Leite quente
Mín. espuma	Leite Macchiato
Máx. espuma	Cappuccino / Leite quente (leite com espuma)

6.6 Preparar bebidas à base de leite com o bico de vapor.

1. Introduza o bico do vapor **B6** no bico de ligação do vapor **A5** e selecione a função de vapor no ecrã.
2. Prima "START" para iniciar a dispensação.

6.7 Início automático

A hora de “Início automático” pode ser definida para que a máquina esteja pronta a usar numa determinada hora (por exemplo, na manhã) para preparar instantaneamente o café. Em "Definições", "Configuração" e, subsequentemente, "Início automático", é possível definir a hora preferida.
Para ativar esta função, as horas já devem ter sido corretamente definidas.

6.8 Pronto a usar (Manter quente)

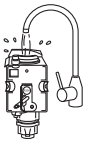
A máquina pode ser programada para permanecer no modo Apta a usar por um período de 15 minutos a 3 horas. Em "Definições", "Configuração" e, subsequentemente, "Manter quente", é possível definir a hora preferida. Durante este período de tempo, a máquina está sempre apta a usar e os elementos de aquecimento permanecem ligados.
A definição de tempo predefinida é 30 minutos.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

> ⚠ **AVISO!**
> Veja os capítulos de segurança.

Limpar a máquina de café

Para limpar a máquina de café , selecione "Manutenção", "Dicas limpeza" e, por fim, "Limpeza da máquina". Siga as instruções no ecrã. As seguintes peças da máquina devem ser limpas regularmente e deixadas a secar: Recipiente para café moído, tabuleiro de recolha, depósito de água e bicos de café. Use um pano macio, água quente e um detergente suave. Nenhum destes componentes da máquina pode ser lavado numa máquina de lavar loiça. Não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool para limpar a máquina de café. Verifique regularmente se a abertura de café moído não está bloqueada. Se necessário, remova quaisquer depósitos de café com a escova fornecida.

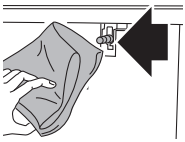


Unidade de infusões

A unidade de preparação de café **A8** só pode ser retirada quando a máquina está desligada (e não no estado Apta a usar) premindo a tecla "Ligado/Em espera" ⏻ durante 3 segundos. Prima os dois botões de libertação coloridos para dentro e, em simultâneo, empurre o infusor para fora. Não utilize detergentes para limpar a unidade de preparação. Isto poderia remover o lubrificante aplicado dentro do pistão. Embeba a unidade de infusões em água durante cerca de 5 minutos e, em seguida, lave. NÃO COLOQUE A UNIDADE DE PREPARAÇÃO NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.

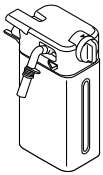
Enxaguar

Se a máquina não for utilizada durante mais de 3/4 dias, antes de a utilizar novamente, é altamente aconselhável ligá-la e executar 2-3 ciclos de lavagem premindo "Manutenção" e selecionando "A enxaguar"



Bico de ligação de água quente/ vapor

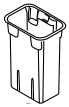
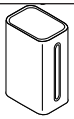
Sempre que o leite é preparado, o bocal de ligação de água quente/vapor **A5** tem de ser limpo com um pano limpo para remover quaisquer resíduos de leite das juntas.



Recipiente de leite

Para limpar o recipiente para leite **B8** selecione "Manutenção", "Dicas Limpeza" e, por fim, "Limpeza do recipiente do leite". Siga as instruções no ecrã.

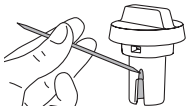
componentes

máquinas de lavar louça

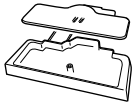
√ √ ✗

Certifique-se de que não existem resíduos de leite na cavidade e ranhura em baixo do botão. Se necessário, esfregue ranhura maníp c/ palito.



Bandeja de pingos e recipiente usado para café moído

componentes



✗ ✗

máquinas de lavar louça

8. DESCALCIFICAÇÃO

A máquina foi concebida para detetar quando é necessário o procedimento de descalcificação. Para executar o procedimento de descalcificação, proceda da seguinte forma:

1. Extraia o filtro de amaciador de água **B4** do depósito de água **A7** (se inserido anteriormente)
2. Selecione "Manutenção".
3. Selecione “A descalcif” e siga as instruções exibidas no ecrã.
   O ciclo de descalcificação não pode ser cancelado, mas apenas temporariamente interrompido premindo STOP.

Use apenas um descalcificante autorizado pelo fabricante:
WebShop AEG: www.aeg.com/shop

9. DEFINIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A máquina é predefinida para um nível de dureza de 4. A definição da máquina pode ser alterada de acordo com a dureza efetiva da água em várias regiões, tornando a descalcificação menos frequente.

9.1 Medição da dureza da água

1. Remova a tira de “Teste da dureza total” **B1** (incluída no Guia Rápido) da embalagem.
2. Submerja completamente o papel num copo de água durante um segundo.
3. Remova o papel da água e agite-o levemente. 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.

9.2 Medição da dureza da água

1. Selecione "Definições", "Configuração".
2. Selecione "Dureza da Água) e defina o nível necessário de 1 a 4 (Nível 1 = água macia; nível 4 = água muito dura).

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

10. AMACIADOR

Alguns modelos têm um filtro amaciador de água **B4**.Se este não for o caso com o seu modelo, é recomendável adquirir um junto da assistência técnica ao cliente. O filtro tem uma vida útil de cerca de dois meses com o uso normal da máquina. Se a máquina de café for deixada inutilizada com o filtro instalado, durará um máximo de 3 semanas.

10.1 Instalação do filtro

1. Remova o filtro da embalagem.
2. Selecione "Manutenção".
3. Selecione “Filtro água” e siga as instruções exibidas no ecrã.
4. Selecione "Instalar".

10.2 Remoção do filtro

1. Selecione "Manutenção".
2. Selecione “Filtro água” e siga as instruções exibidas no ecrã.
3. Selecione “Remover" e siga as instruções exibidas no ecrã.

10.3 Substituir o filtro amaciador da água

1. Selecione "Manutenção".
2. Selecione “Substituir" e siga as instruções exibidas no ecrã.

Utilize apenas um filtro de água aprovado pelo fabricante:
WebShop AEG: www.aeg.com/shop.
cód. **9029798726 M3BICF200**

11. DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10A
Potência absorvida: 1350W
Pressão : 15 bar
Capacidade do depósito de água: 2,5 litros
Tamanho: CxLxA: 594x454x412mm
Peso: 20 kg

Esta máquina está em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle materiais com o símbolo . Coloque a embalagem em recipientes relevantes para a reciclar. Ajudar a proteger o ambiente e a saúde humana através da reciclagem de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos.

Não elimine os aparelhos marcados com o símbolo juntamente com o lixo doméstico. Devolva o produto às instalações de reciclagem locais ou contacte o seu gabinete municipal.

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informações do produto sobre o consumo de energia e o tempo máximo necessário para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia quando o produto estádesligado	0 W
Consumo de energia em modo de espera com o visor a	0,8 W
Consumo de energia em modo de espera com o visor desligado	0,5 W
Tempo necessário para que o aparelho atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

14. APRESENTAÇÃO DE MENSAGENS

Mensagem exibida	Causa possível	Solução
ESVAZIAR RECIPIENTE BORRAS	O recipiente de borras está cheio.	Esvazie o recipiente de borras, limpe-o e volte a instalá-lo. IMPORTANTE: o recipiente pode não estar cheio. Esta é uma mensagem de limpeza normal que impede a formação de bolor após um certo período de tempo.
INSERIR RECIPIENTE BORRAS	O recipiente usado para café em pó não está posicionado corretamente.	Depois de limpar, coloque corretamente o recipiente de café usado.

Mensagem exibida	Causa possível	Solução
ADICIONAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO OU LIMPAR FUNIL CAFÉ MOÍDO	A função de café pré-moído foi selecionada, mas não foi vertido café pré-moído no funil.	Coloque café pré-moído no funil e repita a dispensação
	O funil de introdução de café pré-moído está entupido.	Esvazie o funil com a ajuda de uma escova.
MOAGEM MUITO FINA. AJUSTE O NÍVEL	A moagem é demasiado fina e o café é dispensado demasiado lentamente ou não é dispensado de todo.	Repita a dispensação de café e rode o botão de ajuste da moagem em um clique para a direita, no sentido do "7", enquanto o moinho de café está em funcionamento. Se, depois de preparar pelo menos 2 cafés, a dispensação continuar demasiado lenta, repita o procedimento de correção rodando o botão de ajuste da moagem em outro clique até a dispensação estar correta. Se o problema persistir, verifique se o depósito de água está devidamente inserido.
	Se o filtro de água estiver presente, poderá ter-se formado uma bolha de ar no interior do circuito, obstruindo o fornecimento.	Insira o tubo de água quente/vapor na máquina e dispense um pouco de água até o fluxo se tornar regular. Verifique se o filtro foi corretamente instalado (consulte o Guia rápido)
EXCESSO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO. REDUZA A QUANTIDADE OU SELECIONE UM SABOR MAIS SUAVE	Utilizou demasiado café.	Selecione um sabor mais neutro ou reduza a quantidade de café pré-moído (máximo de 1 medida).
INSIRA UNIDADE INFUSÃO	A unidade de preparação não está corretamente posicionada	Insira unidade infusão corretamente após a limpeza.
DESCALCIFIQUE A MÁQUINA	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	Siga as instruções e procedimento no ecrã
DESCALCIFIQUE A MÁQUINA: TEM ## BEBIDAS RESTANTES.	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	Selecione "Manutenção" e, em seguida, "A descalcif" para iniciar a descalcificação. Siga as instruções e procedimento no ecrã.
SUBSTITUIR FILTRO AMACIADOR	O filtro de água está gasto.	Siga as instruções no ecrã para substituir ou remover o filtro. Siga as instruções contidas na secção "Filtro amaciador da água".
OCORREU UM ERRO. ENTRE EM CONTACTO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA.	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente o interior da máquina, conforme descrito na secção "Limpeza". Se a mensagem continuar a ser apresentada após a limpeza, contacte a Assistência Técnica do Cliente.
GUARDE RECIPIENTE LEITE FRIGORÍFICO	O recipiente do leite esteve na máquina durante mais de 20 minutos	Remova o recipiente de leite da máquina e coloque-o no frigorífico.
COLOQUE O BICO NO RECIPIENTE DE LEITE	Primeiro pedido para uma bebida à base de leite	Siga as instruções no ecrã

15. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O café não está quente.	Foi definida uma temperatura do café baixa.	Aumente a temperatura do café nas definições.
	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Aqueça os copos com água quente: Selecione "Manutenção" e depois "A enxaguar". Deite fora a água e seque os copos com cuidado.
	A máquina arrefeceu porque passou algum tempo desde que o último café foi preparado.	Aqueça os bicos de café com uma lavagem: Selecione "Manutenção" e depois "A enxaguar"
	A máquina precisa de descalcificar	Proceda conforme descrito na secção "A descalcif". Em seguida, verifique a dureza da água ("medição da dureza da água") e verifique se a regulação da máquina corresponde à dureza da água local ("ajuste da dureza da água").
O café é fraco ou não é cremoso o suficiente.	O café está com uma moagem demasiado grossa.	Rode o botão de regulação da moagem um nível para a direita, na direção do número 1, com o moinho de café em funcionamento. Avance um clique de cada vez até obter uma tiragem satisfatória. O efeito apenas é visível após a dispensação de 2 cafés (consulte a secção “Ajustar o moinho de café”).
	O café não está fresco.	O pacote de café ficou aberto por muito tempo e o café perdeu o seu aroma.
	O café é inadequado.	Utilize café para máquinas Espresso.
O café sai de forma demasiado lenta ou às gotas.	O café está com uma moagem demasiado fina.	Rode o botão de regulação da moagem um nível para a direita, na direção do número 7, com o moinho de café em funcionamento. Avance um clique de cada vez até obter uma tiragem satisfatória. O efeito apenas é visível após a dispensação de 2 cafés (consulte a secção “Ajustar o moinho de café”).
O café não sai de um ou ambos os tubos.	Os bocais de café estão entupidos.	Limpe os bicos com um palito de dentes e execute o procedimento de lavagem.
A máquina não arranca	Não está ligado à tomada de corrente.	Ligue à tomada de corrente.
	O interrutor principal não está ligado.	Prima o botão de energia **A1**.
A unidade de preparação não pode ser removida	A máquina não está desligada corretamente	Desligue a máquina pressionando a tecla "ON/Em espera" ⏻ durante 3 segundos.
No final da descalcificação, a máquina solicita um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de lavagem, o depósito de água não é enchido até ao nível MÁX	Siga as instruções no visor da máquina, mas primeiro esvazie o tabuleiro de gotas para evitar que a água seja derramada.
O leite não sai do tubo de leite	A tampa do reservatório de leite está suja.	Limpe a tampa do recipiente de leite

Problema	Causa possível	Solução
O leite contém bolhas grandes que esguicham do tubo de leite ou existe pouca espuma	O leite não está frio o suficiente ou não é meio-gordo ou magro.	Use leite meio-gordo ou magro à temperatura do frigorífico (cerca de 5° C). Se o resultado não for o esperado, experimente mudar de marca de leite.
	O botão de ajuste da espuma está incorretamente ajustado.	Ajuste seguindo as instruções na secção “Ajustar a quantidade de espuma”.
	A tampa do recipiente de leite ou o botão de ajuste da espuma estão sujos	Limpe a tampa do recipiente de leite e o botão de ajuste da espuma, conforme o descrito na secção “Limpeza do recipiente de leite”.
	O bocal de ligação de água quente e vapor está sujo	Limpe o bico de ligação conforme o descrito na secção “Limpeza do bico de ligação de água quente/vapor”.
A máquina emite ruídos ou pequenos sopros de vapor quando não está a ser utilizada	A máquina está pronta para ser utilizada, ou foi recentemente desligada e pinga condensado para o vaporizador quente	Isto faz parte do funcionamento normal. Para limiar o fenómeno, esvazie a gaveta de recolha de pingos.

aeg.com

CÓDIGO DO MODO DEMO: 2.4.6.8

Para sair do modo de demonstração, selecione "Definições", "Assistência Técnica" e "Modo Demo".

57132C8608_02_1024