

PORTUGUÊS

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Somente deste modo pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A terminologia a seguir será usada nas páginas sucessivas.

1. Cabo de alimentação
2. Bandeja recolhe-gotas
3. Protecção contra borrifos
4. Duche da caldeira
5. Placa de aquecimento
6. Lâmpada avisadora "OK" de vapor
7. Interruptor ON/OFF café expresso /cappuccino
8. Interruptor 5/10 chávenas para "drip coffee" (só em alguns modelos)
9. Interruptor ON/OFF "drip coffee"
10. Lâmpada avisadora ON "drip coffee"
11. Lâmpada avisadora 5/10 chávenas "drip coffee" (só em alguns modelos)
12. Lâmpada avisadora ON café expresso/cappuccino
13. Cafeteira pequena para café expresso/cappuccino
14. Adaptador para duas chávenas de café expresso
15. Medida
16. Suporte do filtro para café expresso
17. Filtro para café expresso
18. Suporte do filtro para "drip coffee"
19. Filtro permanente (se for fornecido)
20. Cafeteira para "drip coffee"
21. Selector "Flavour System" aroma "drip coffee"
22. Tampa do reservatório da água quente
23. Reservatório de água amovível
24. Suporte do filtro anticloro (se for fornecido)
25. Filtro anticloro (se for fornecido)
26. Selector "Vario system" aroma café expresso
27. Tampa do reservatório de leite
28. Batedor
29. Reservatório de leite
30. Tampa da caldeira
31. Caldeira de vapor
32. Botão do vapor

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi fabricada para "fazer café" e para "aquecer bebidas". Prestar atenção para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou utilizando de maneira imprópria a mesma.
- Não tocar as partes quentes (tubo de saída de vapor e água quente, duche da caldeira, área de saída em contacto com o suporte do filtro e a placa de aquecimento).
- Após ter retirado a embalagem, certificar-se de que o aparelho esteja íntegro. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e recorrer a pessoal profissionalmente qualificado.
- Esta máquina deve ser utilizada somente para o uso doméstico. Toda outra utilização deve ser considerada imprópria e perigosa.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivantes do uso impróprio, incorrecto e irracional.
- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou por pessoas não responsáveis, sem supervisão.
- Em caso de defeito ou de funcionamento irregular da máquina, desligá-la e não tentar repará-la. Para reparações, recorrer somente a um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e solicitar que sejam utilizadas peças de reposição originais. O desrespeito do quanto supracitado pode comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a substituição é necessário usar ferramentas especiais. Caso o cabo seja avariado, ou para a sua substituição, recorrer somente a um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante.
- Desligar a ficha da tomada de corrente e desligar o interruptor geral quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho alimentado inutilmente.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho sobre um tampo longe de torneiras e lava-loiças.
- Verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho. Ligar o aparelho somente com uma tomada de corrente que tenha uma intensidade mínima de 10 A e com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais acidentes causados pela falta de ligação à terra do aparelho.
- Não instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0° C (se a água congela, o aparelho pode se avariar).

FILTRO ANTICLORO (se for fornecido)

O filtro elimina o sabor de cloro da água. Para a instalação, seguir as instruções abaixo:

- retirar o filtro anticloro do saquinho plástico e enxaguar-lo com água da torneira;
- levantar a tampa do reservatório da água quente, retirar o estojo da sua sede puxando-o para cima (fig. 1);
- abrir o estojo premendo-o nas partes marcadas com a escrita "PUSH" e posicionar com cuidado o filtro na sede, conforme indicado na fig. 2;
- fechar o estojo e recolocar-lo na sede premendo-o bem para baixo;
- após 80 ciclos ou após seis meses de funcionamento, o filtro anticloro deve ser substituído.

COMO PREPARAR O CAFÉ FILTRO

- Levantar a tampa e retirar o reservatório de água (fig. 3).
- Encher o reservatório com água fria e limpa até ao nível relativo às chávenas de café que se deseja fazer (fig. 4).
- Recolocar o reservatório na máquina pressionando-o levemente. *Se desejar, pode deixar o reservatório no seu lugar e para enchê-lo pode-se utilizar a cafeteira do café drip que traz a indicação de nível.*

- Abrir o suporte do filtro girando-o para a esquerda (fig. 5).
- Posicionar o filtro permanente (se for fornecido) (ou filtro de papel) no suporte do filtro (fig. 6).
- Colocar o café moído no filtro utilizando a medida entregue com a máquina e nivelá-lo uniformemente (fig. 7). Como norma geral, utilizar uma medida rasa de café moído (aproximadamente 7 gramas) para cada chávena (por exemplo, 10 medidas para fazer 10 chávenas). Todavia, a quantidade de café moído a utilizar pode variar segundo a preferência pessoal. Utilizar café moído de boa qualidade, de moagem média e embalado para máquina de café filtro.
- Fechar o suporte do filtro e colocar a cafeteira com a tampa na placa de aquecimento.
- Escolher o aroma desejado conforme indicado no parágrafo "Como escolher o aroma".
- Carregar no interruptor "ON/OFF" drip coffee (fig. 8). A lâmpada avisadora ON drip coffee sobre o interruptor indica que a máquina de café filtro está a funcionar.
- Só para modelos com interruptor 5/10 chávenas (8): se se deseja preparar mais de cinco chávenas, carregar no interruptor (■ 10 ■ 5) (fig. 9) e a respectiva lâmpada avisadora acender-se-á. Se, pelo contrário, se deseja preparar no máximo cinco chávenas, o interruptor não deve ser pressionado. Desta maneira, a água quente fluirá mais lentamente através do café moído e obter-se-á uma bebida melhor.
- O café começará a sair após poucos segundos. **É completamente normal que, durante a percolação do café, o aparelho emita um pouco de vapor.**
- Deixando carregado o interruptor "ON/OFF" drip coffee depois da percolação e a cafeteira colocada na placa de aquecimento, o café mantém-se quente à temperatura ideal.

COMO SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ FILTRO

Com o "Flavour System", é possível seleccionar o aroma do café filtro segundo o próprio gosto. Girando o botão de regulação de aroma do café filtro (fig. 10), pode-se preparar a máquina para obter um café com retrogosto forte (posição STRONG) ou leve (posição LIGHT).

O dispositivo "Flavour System" modifica o retrogosto do café, mais ou menos forte, enquanto o gosto verdadeiramente dito fica inalterado.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

1. Soltar a tampa da caldeira de água girando-a no sentido anti-horário.
2. Utilizando as indicações de nível impressas no lado WATER LEVEL, encher a cafeteira pequena com a quantidade de água (fig. 11) segundo o número de cafés expressos que se deseja preparar (ver tabela no final do texto).
3. Deitar a água na caldeira (fig. 12).
4. Fechar a tampa da caldeira girando-a bem no sentido horário.
5. Colocar o filtro para café expresso no suporte do filtro (fig. 13).
6. Encher o filtro com o café moído respeitando as doses indicadas na tabela no final do texto e distribuí-lo de maneira uniforme (fig. 14). É importante utilizar café de óptima qualidade e de moagem média a fim de evitar que o filtro se obstrua durante a saída do café. Retirar o excesso de café do bordo do filtro (fig. 15).
7. Para enganchar o suporte do filtro na máquina, colocá-lo sob o duche da caldeira com a pega para a esquerda (fig. 16), empurrar para cima e simultaneamente girar a pega para a direita. Girar sempre até o final.
8. Colocar a cafeteira para café expresso sob o suporte do filtro de modo que o bico fique dentro da abertura existente na tampa da cafeteira (fig. 17).
9. Colocar o selector Vario System segundo o tipo de café expresso desejado: "LIGHT" para um café fraco ou "STRONG" para um café forte (fig. 18).
10. Certificar-se de que o botão do vapor esteja fechado.
11. Carregar no interruptor ON/OFF expresso/cappuccino. A lâmpada avisadora

ON/OFF expresso/cappuccino acender-se-á (fig. 19).

12. Após cerca de dois minutos, o café expresso começará a sair (fig. 20). **ATENÇÃO: para evitar borrifos, nunca desenganchar o suporte do filtro enquanto estiver saindo café da máquina.**
13. Quando o café não sai mais pelo suporte do filtro, carregar no interruptor ON expresso/cappuccino para desligar a caldeira de vapor (fig. 19). Deitar o café nas chávenas.
14. Antes de retirar o suporte do filtro, para evitar ser atingido pelo vapor, é necessário sempre esvaziar o vapor residual da caldeira girando o botão de vapor (fig. 22).
15. Para deitar fora o pó de café usado, desenganchar o suporte do filtro, manter o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada na pega e fazer com que o café saia batendo o suporte girado para baixo (fig. 21).

OBSERVAÇÃO: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente não é possível abrir a tampa, pois gira sem se abrir. Se, por um motivo qualquer, for necessário retirá-la, é preciso retirar a pressão da caldeira ruotando la manopola vapore.

COMO UTILIZAR O ADAPTADOR PARA DUAS CHÁVENAS

O adaptador deve ser utilizado todas as vezes que se deseja fazer o café directamente nas chávenas. Para a sua montagem basta engatá-lo na parte inferior do suporte do filtro (fig. 23).

ATENÇÃO: a primeira vez que se prepara o café, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos da máquina, da seguinte maneira:

- para a máquina de café filtro: fazer pelo menos duas cafeteiras de café sem utilizar o café moído (segundo as instruções do parágrafo "Como preparar o café filtro");
- para a máquina de café expresso: fazer pelo menos quatro cafés expresso sem utilizar o café moído (segundo as instruções do parágrafo "Como preparar o café expresso").

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

- Para fazer dois cappuccini, preparar o café expresso como descrito no parágrafo “como preparar o café expresso” do ponto 1 ao ponto 12, mas utilizando a quantidade de água necessária para obter 2 cappuccini como indicado na tabela no final do texto. Notar que a quantidade de água para fazer os cappuccini é maior do que aquela necessária para o café a água a mais é utilizada para produzir o vapor para emulsionar o leite.
- Neste entretanto, deitar o leite **não fervido e não quente** no reservatório do leite (fig. 24). Com o reservatório cheio até à linha MÁX., podem-se fazer de 2 a 3 cappuccini. Não superar a linha MÁX., senão uma vez terminado o cappuccino, o leite pode continuar a gotejar pelo tubo.
- Fazer com que o café esorra para a cafeteira pequena. Quando o café de cor mais escura (que está abaixo do creme de cor mais claro) alcança o nível 2 no lado “COFFEE LEVEL” da cafeteira pequena (fig. 25), posicionar o selector Vario System em “cappuccino” (fig. 18). Esta operação deve ser feita com muita atenção. De facto, se o café superar o nível 2, por fim não ficará mais vapor suficiente para bater o leite.
- Deitar o café em 2 chávenas suficientemente grandes.
- Certificar-se que o gancho do reservatório do leite esteja bem encaixado na sua base, depois colocar a chávena com o café sob o tubo do reservatório do leite, certificar-se que o reservatório do leite esteja bem engatado, então girar o botão do vapor no sentido anti-horário. O leite batido começará a sair pelo tubo do reservatório do leite (fig. 23). Antes de começar a operação, aguardar sempre que a lâmpada avisadora “OK” (fig. 27) se acenda, o que indica que a temperatura ideal para bater o leite foi alcançada. Para evitar borrifos de leite ou se forem utilizadas chávenas pequenas, é necessário colocar o protector contra borrifos no tubo do reservatório do leite (fig. 28).
- Encher a chávena com a quantidade desejada de leite batido. **Para que o leite fique bem**

batido, entre um cappuccino e o sucessivo, aguardar sempre que a lâmpada avisadora “OK” acenda-se.

- Atenção: Ao terminar de preparar o último cappuccino, antes de desligar a máquina, levantar o tubo de aspiração do reservatório do leite acima do nível do leite restante (como indicado na fig. 29) e deixar sair o vapor por alguns segundos. Fechar o botão do vapor com o tubo assim saído. **Por motivos de higiene, recomenda-se de efectuar sempre esta operação de modo a evitar que o leite fique nos circuitos internos da máquina.**
- Carregar no interruptor ON/OFF expresso/cappuccino para desligar a máquina.
- Para fazer 4 cappuccini, é necessário repetir as operações anteriores, prestando atenção na quantidade de água e de café moído indicadas na tabela no final do texto. Para além disso, antes de colocar o selector Vario System na posição Cappuccino, deixar o café escorrer para a cafeteira até alcançar o nível 4 no lado “COFFEE LEVEL”, conforme indicado na figura 29.
- Para obter um cappuccino perfeito, recomendamos as seguintes proporções: 1/3 de café, 1/3 de leite e 1/3 de leite batido.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar ou fazer a manutenção, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixar a máquina arrefecer.

LIMPEZA DO BATEDOR DE LEITE

A limpeza do batedor de leite deve ser feita após cada utilização. Seguir as instruções abaixo:

- Retirar o reservatório do leite carregando na alavanca (C) (fig. 30) e puxando para cima simultaneamente, lavá-lo com água quente.
- Retirar o batedor de cor vermelha carregando na alavanca (A) e puxando para cima simultaneamente (fig. 30). Retirar o misturador de borracha e lavar, limpar principalmente os furos, ilustrados na figura 31, com água quente (limpá-los com o auxílio de uma agulha).

Certificar-se de que o furo marcado com a seta B não esteja obstruído (limpá-lo com o auxílio de uma agulha).

- Uma vez limpas, todas as peças devem ser remontadas correctamente. Certificar-se principalmente de que o misturador de borracha esteja bem colocado e que o reservatório de leite e o batedor de cor vermelha estejam bem inseridos, até ouvir o *clac*.

Se esta limpeza não for feita após cada utilização, o leite não vai ficar bem batido, ou o próprio leite não vai ser aspirado ou ainda pode gotejar através do tubo do reservatório do leite.

OUTRAS LIMPEZAS

- Para a limpeza da máquina, não usar solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano húmido e macio.
- Limpar regularmente os suportes do filtro, a bandeja recolhe-gotas, o duche da caldeira e as cafeteiras. Não lavar o suporte do filtro na máquina de lavar loiça.
- Nunca imergir o aparelho na água, pois é um aparelho eléctrico.
- Controlar, de quando em quando, que os furinhos do filtro para o café expresso não estejam obstruídos. Se necessário, limpar bem o filtro com água quente, esfregando com uma esponja abrasiva.

DESCALCIFICAÇÃO

Se a água da sua região for dura, o calcário presente se acumulará com o passar do tempo. Os depósitos de calcário podem comprometer o bom funcionamento do aparelho.

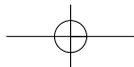
A **máquina de café expresso** deve ser descalcificada a cada 2-6 meses aproximadamente (segundo a dureza da água e a frequência de utilização) com vinagre de vinho branco. Seguir as instruções abaixo:

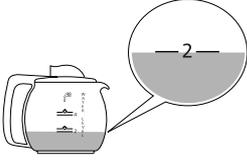
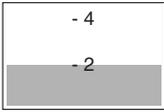
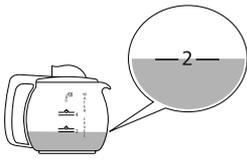
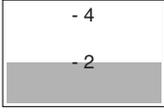
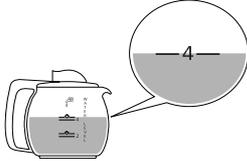
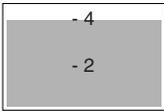
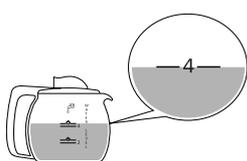
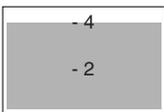
- Encher a cafeteira para café expresso com o vinagre até ao nível 4 do lado water level;
- deitá-lo na caldeira de água e fechar bem a tampa;
- enganchar o suporte do filtro;
- colocar a cafeteira sob o suporte do filtro;

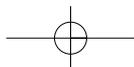
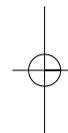
- ligar a máquina e colocar o selector Vario System na posição "LIGHT";
- após alguns minutos, o vinagre quente começa a passar através do suporte do filtro para a cafeteira. De quando em quando fazer com que saia um pouco de vapor girando o botão.
- quando toda a solução tiver saído, desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer;
- repetir estas operações pelo menos duas vezes somente com água fria para retirar todos os resíduos de vinagre.

A **máquina de café filtro** deve ser descalcificada a cada 40 ciclos. A descalcificação pode ser feita utilizando os respectivos produtos descalcificantes para máquinas de café filtro que se encontram à venda. Como alternativa, pode-se usar vinagre de vinho branco seguindo as instruções abaixo:

- deitar 2 chávenas de vinagre de vinho branco e 3 chávenas de água dentro do reservatório. Colocar o reservatório na máquina;
- colocar a cafeteira na placa de aquecimento e o suporte do filtro sem o café moído;
- carregar no interruptor ON/OFF drip coffee, deixar percolar o equivalente de uma chávena e então desligar o aparelho;
- deixar o vinagre agir por uma hora;
- ligar novamente a máquina e deixar percolar o restante da solução;
- para enxaguar, fazer a máquina funcionar com água e sem café moído por pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água cheios)..



Para fazer	Quantidade de água na cafeteira pequena a versar na caldeira de vapor (lado WATER LEVEL)	Quantidade de café a colocar no filtro
2 cafés expresso		
2 cappuccini		
4 cafés expresso		
4 cappuccini		



PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

Problema	Causas prováveis	Solução
Não sai mais o café expresso	<ul style="list-style-type: none">○ café está moído muito fino.○ furo do bico do suporte do filtro está obstruído.○ filtro está obstruído.	<p>Utilizar café de moedura média ou do tipo para máquina de café expresso italiana.</p> <p>Limpar o furo do bico.</p> <p>Limpar o filtro com água quente esfregando-o com uma esponja abrasiva.</p>
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	<ul style="list-style-type: none">○ leite não está muito frio.○ batedor está sujo.	<p>Usar sempre leite na temperatura do frigorífico.</p> <p>Limpar bem o batedor conforme descrito no parágrafo "Limpeza do batedor de leite".</p>
O tempo de percolação do café filtro é muito prolongado	A cafeteira filtro está entupida com calcário	Fazer a descalcificação conforme descrito no parágrafo "Descalcificação".
O café tem um sabor de vinagre.	A enxaguadura depois da descalcificação não foi suficiente	Enxaguar o aparelho conforme descrito no capítulo "Descalcificação"