

PORTUGUÊS

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho e conservá-lo para que possa ser consultado quando necessário. Só assim se poderão obter os melhores resultados e a segurança máxima de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(Consultar o desenho da pág. 3)

A terminologia abaixo será usada continuamente nas páginas seguintes.

- A. Reservatório de água
- B. Tampa do café
- C. Filtro anticloro
- D. Tampa de caldeira
- E. Caldeira de vapor
- F. Botão de vapor
- G. Emulsionador
- H. Reservatório de leite
- I. Medidor de café
- K. Dosador
- L. Campana antispruzzo
- M. Interruptor ON/OFF cappuccino (caldeira de vapor)
- N. Indicaodr OK (temperatura do vapor)
- O. Indicador luminoso ON/OFF cappuccino (caldeira de vapor)
- P. Interruptor ON/OFF café
- Q. Indicador luminoso ON/OFF café
- R. Filtro por café
- S. Placa de aquecimento
- T. Comando de saída de café expresso (para cappuccino)
- U. Indicador de nível de água
- V. Jarro
- Z. Suporte do filtro
- X. Escovinha

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso” e para “aquecer bebidas”: tomar atenção para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou com um uso impróprio da mesma.
- Nunca tocar nas partes quentes.
- Depois de ter retirado a embalagem, certificar-se que o aparelho esteja em condições. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e contactar pessoal especializado.
- Os componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são fontes potenciais de perigo.
- Este aparelho só deverá ser utilizado para uso doméstico. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos que sejam provocados por utilizações impróprias, erradas e irracionais.
- Nunca tocar no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Em caso de avaria ou de mau funcionamento do aparelho deve-se desligar o aparelho e não se deve tentar arranjar.
Para a reparação que for necessária deve-se consultar exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exigir a utilização de peças de origem.
O desrespeito pelo acima indicado poderá comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deve ser substituído pelo utilizador pois será necessário empregar ferramentas especiais. Se o cabo de alimentação estiver estragado, ou para a sua substituição, deve-se contactar exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar qualquer perigo possível.
- Não se deve tocar nas superfícies quentes do aparelho durante o seu uso: tocar apenas nos botões ou nas pegas.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho afastada de torneiras da água e do lava-loiça.
- Verificar se a tensão da rede de instalação eléctrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar o aparelho exclusivamente a uma tomada de corrente com uma capa-

cidade mínima de 10 A e com uma ligação à terra eficiente. O fabricante não poderá ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados pela falta de ligação à terra da instalação eléctrica.

- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado por pessoal especializado. Se o cabo de alimentação se estragar, contactar para a sua substituição um Centro de Assistência autorizado pelo Fabricante pois será necessário usar uma ferramenta especial.
- Não instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá avariar-se).

FILTRO ANTI-CLORO

O filtro elimina o sabor de cloro da água.

Para a instalação deve-se seguir as instruções abaixo:

- Retirar o filtro anti-cloro do saco de plástico e enxaguar-lo sob a torneira da água.
- Levantar a tampa do café, extrair o estojo do filtro da sua base puxando-o para cima (fig. 1).
- Abrir o estojo carregando nas zonas marcadas com a palavra "PUSH" e colocar o filtro com cuidado no alojamento, como indicado na fig. 2.
- Fechar o estojo e introduzi-lo na sua base carregando a fundo para baixo.
- Após 80 ciclos ou após seis meses de funcionamento, o filtro anti-cloro deve ser substituído.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

- Encher a cafeteira com água fria até ao nível das graduações, correspondentes às chávenas de café que se desejam obter (fig. 3).

ATENÇÃO: nunca ultrapassar a linha das 10 chávenas pois a água poderá entornar pelas ranhuras traseiras da máquina; não utilizar também água quente para evitar que a máquina assinale antecipadamente o final da produção de café.

- Deitar a água no jarro (fig. 4). (A quantidade de café que se obtém é levemente inferior à água que foi deitada no reservatório por causa da água que fica retida no pó de café e daquela que se dispersa em forma de vapor.)
- Posicionar o jarro na placa de aquecimento (S) e certificar-se de que esteja com a tampa. Os furos da tampa servem para conservar o aroma do café e é por isso que, para abri-la, é preciso levantá-la pela parte da asa (fig.3).
- Colocar o café no filtro utilizando o medidor entre-

gue com o aparelho e nivelá-lo uniformemente (fig. 5). **Como regra geral, colocar uma medida rasa de café (aproximadamente 7g; 1/4oz.) para cada chávena que se deseja fazer (por exemplo: 10 medidas para fazer 10 chávenas).** Todavia, a quantidade de café a ser utilizado pode variar de acordo com os gostos pessoais.

Utilizar café de boa qualidade e de moagem média para máquina de café filtro.

- Fechar a tampa e premer o interruptor "coffee" (fig. 6). A lâmpada piloto vermelha "ON" à esquerda do interruptor indica que o aparelho está a funcionar. O café começa a sair após poucos segundos e termina quando se ouve o gorgolar típico de fim de percolação.

É totalmente normal que, durante a percolação do café, o aparelho emita vapor e se formem gotas de condensado próximo à tampa.

Após a percolação, deixando premido o interruptor "coffee", a placa de aquecimento (S) mantém o café do jarro quente com a temperatura correcta.

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

Primeiro enchimento da caldeira

- Certificar-se que a caldeira do vapor esteja desligada (luz ON do cappuccino apagada).
- Desapertar a tampa da caldeira (D) girando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio e certificar-se que o botão do vapor esteja fechado.
- Encher o doseador (K) da água até à linha 170 g (fig. 7).
- Deitar a água lentamente na caldeira. Tomar a tenção para nunca ultrapassar a linha de MAX (fig. 7).
- Fechar a tampa da caldeira girando-a no sentido inverso com força. A caldeira assim cheia permite efectuar de 15 a 20 cappuccino.

Nota: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente, não é possível desapertar a tampa pois essa girará a vazio. Se fosse necessário desapertar a tampa por qualquer motivo, aguardar que a caldeira arrefeça ou esvaziar o vapor mantendo o botão do vapor aberto (fig. 8).

Atenção: aconselha-se encher a caldeira quando está fria utilizando o doseador fornecido.

Se for necessário efectuar o enchimento com a caldeira ainda quente (por exemplo quando acaba a água enquanto se está a fazer o cappuccino), aconselha-se introduzir somente o conteúdo de um doseador e **NUNCA TENTAR ENCHER A CALDEIRA ATÉ À MARCA MAX 170**

g (fig. 7) caso contrário a emulsão seguinte do leite não será perfeita.

Ao encher novamente a caldeira com água

- As próximas vezes que encher a caldeira devem-se seguir as instruções descritas no parágrafo anterior e **SOMENTE quando tiver acabado completamente a água na caldeira..**

Preparação do café para o cappuccino

- Em primeiro lugar carregar no interruptor “cappuccino” (fig. 9) de modo que a caldeira do vapor comece a aquecer enquanto se efectuam as operações de preparação do café.
- Certificar-se que o depósito do leite esteja bem encaixado na máquina.
- Encher o depósito do leite com leite meio gordo à temperatura do frigorífico.

Com o depósito cheio até à linha MAX podem-se fazer de 2 a 3 cappuccino. **Nunca ultrapassar o pequeno degrau que se encontra logo acima da marca MAX (fig. 10) caso contrário poderá acontecer que depois de terminado o cappuccino, o leite continue a sair pelo tubo.**

- Antes de iniciar a emissão do leite, aguardar sempre que se acenda a lâmpada-piloto “OK” (fig. 11) que indica que se alcançou a temperatura ideal para emulsionar o leite.
- Quando o café está pronto, deitar um pouco de café (aproximadamente 60 cc) numa chávena suficientemente grande e colocá-la por debaixo do tubo do depósito do leite (fig. 8).
- Girar o botão do vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio dando pelo menos uma volta (fig. 8). O leite emulsionado sairá pelo tubo do depósito do leite. Se forem utilizadas chávenas de pequenas dimensões, para evitar que o leite salpique, é necessário enfiar a tampa anti-salpicos no tubo do depósito do leite (fig. 12).
- Encher a chávena com a quantidade de leite emulsionado.

Conselho: Para se obter um cappuccino perfeito aconselham-se as seguintes proporções: 1/3 de café e 2/3 de leite emulsionado.

- Para interromper a saída do leite, girar o botão do vapor no sentido dos ponteiros do relógio.

IMPORTANTE: para que saia bem a emulsão do leite, aguardar sempre que a lâmpada-piloto OK se acenda (fig. 11) antes de preparar outro cappuccino.

- Terminada a preparação do último cappuccino, antes de desligar a máquina, levantar o tubo de aspiração do depósito até fora do nível do leite que restou (como indicado na fig. 13), girar o botão do vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Deixar sair o vapor por alguns

segundos, depois fechar o botão com o tubo extraído. **Por motivos de higiene recomenda-se efectuar sempre esta operação de modo a evitar que o leite estagne nos circuitos internos da máquina.**

- Por fim, para evitar que o leite solidifique, é necessário lavar imediatamente o depósito do leite como descrito mais adiante no parágrafo “Limpeza do emulsionador do leite”.

Receita

Preparação do cappuccino com o italian coffee

Para se obter um cappuccino de sabor mais intenso, preparar o café do seguinte modo:

- Encher a cafeteira de água fria com as quantidades indicadas na tabela no final do texto.

ATENÇÃO: nunca ultrapassar a quantidade máxima de água indicada na tabela pois pode-se derramar café durante o funcionamento.

- Deitá-la no depósito (fig. 4) e **NÃO** colocar a cafeteira na placa de aquecimento.
- Deitar no filtro duas medidas de café (7+7 gramas) por cada chávena de cappuccino que se deseja obter. O tipo de café a utilizar poderá ser para filtro ou para moka (com este último obtém-se um bom cappuccino italiano).
- Fechar a tampa do café e carregar no botão “COFFEE” (fig. 6).
- Quando se sente o borbulhar do final da saída do café, colocar a chávena (não deve ser de plástico pois poderá deformar-se com o calor) ao centro da placa de aquecimento (fig. 14). Tomar atenção para não se queimar: a placa de aquecimento está muito quente.
- Encher a chávena com o café (aproximadamente 60 cc) deslocando o comando do café da esquerda para a direita (fig. 14).
- Preparar o cappuccino como indicado no capítulo “Preparação do cappuccino”.

Atenção: na primeira vez que se utiliza o aparelho, para eliminar o cheiro de novo e sobretudo para um funcionamento correcto, é necessário fazer alguns cafés sem utilizar o pó e lavar a caldeira do vapor do seguinte modo: enchê-la com água, retirar o depósito do leite, carregar no botão do cappuccino e após 5 minutos abrir o botão do vapor e deixar sair até que acabe completamente (aproximadamente 15 minutos).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar a máquina, tirar a ficha da

tomada de corrente eléctrica e deixá-la arrefecer.

Limpeza do emulsionador do leite

A limpeza do emulsionador do leite deve ser efectuada depois de cada utilização. Seguir as instruções abaixo:

- Retirar o depósito do leite carregando na patilha "PRESS" e puxando para cima ao mesmo tempo: lavá-lo com água quente.
- Retirar o emulsionador vermelho fazendo força no fecho (A) e puxando para cima ao mesmo tempo (fig. 15). Retirar o misturador de borracha, lavar e limpar com água quente, sobretudo os quatro furos indicados na figura 16 (limpá-los com o auxílio de um alfinete). Certificar-se que o furo marcado com a letra B não esteja entupido.
- Depois de limpas, as peças devem ser montadas no modo correcto. Certificar-se em especial que o misturador de borracha esteja bem encaixado a fundo e que o emulsionador vermelho seja premido até se sentir um clique

Atenção: para facilitar a limpeza do tubo do depósito do leite, é possível utilizar a escovinha fornecida com o aparelho.

Se não se efectuar esta limpeza depois de cada utilização, poderá acontecer que não se faça bem a emulsão do leite, que o leite não seja aspirado ou que o leite escorra pelo tubo do depósito do leite.

Outras limpezas

- Limpar também regularmente a cafeteira, o porta-filtro e o filtro permanente.
- Para a limpeza dos componentes em plástico da máquina não se devem usar solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano húmido e macio.
- Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente.
- NUNCA mergulhar o aparelho em água.

DESCALCIFICAÇÃO

O calcário contido na água causará, com o tempo, entupimentos tais que poderão comprometer o correcto funcionamento da máquina de café aumentando o tempo necessário para fazer o café.

A formação de calcário depende da dureza da água e de há quanto tempo está a ser utilizada a máquina de café. Para se obterem os melhores resultados, é necessário efectuar a descalcificação de vez em quando. É necessário descalcificar a máquina pelo menos a cada 40 ciclos.

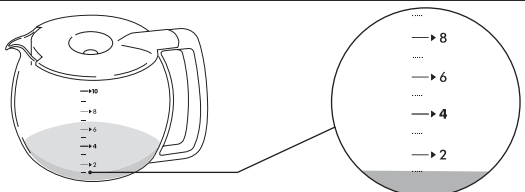
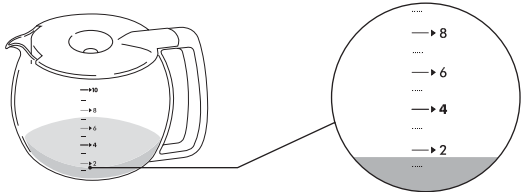
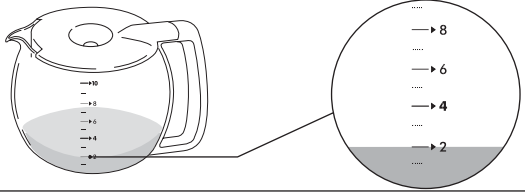
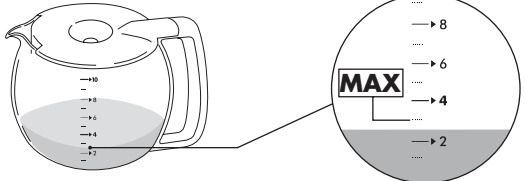
Fazer a descalcificação utilizando os descalcificantes apropriados para máquinas de café filtro que se encontram no mercado.

Para a efectuar devem-se seguir as instruções abaixo

- extrair o filtro anti-cloro e o filtro permanente do aparelho (para não os contaminar);
- encher a cafeteira com 4 chávenas de água;
- dissolver 2 colheres de ácido cítrico (aproximadamente 30 gramas), o qual se pode obter na farmácia ou na droguaria e deitar a solução no depósito da água;
- colocar a cafeteira na placa de aquecimento e o porta-filtro sem o café moído;
- carregar no botão "COFFEE", deixar sair o equivalente a duas chávenas e depois desligar o aparelho;
- deixar a solução a actuar por uma hora;
- ligar novamente a máquina e fazer sair o resto da solução;
- enxaguar pondo o aparelho a funcionar apenas com água pelo menos 3 vezes (1 cafeteira cheia de cada vez).

ASSISTÊNCIA E REPARAÇÃO

Em caso de avaria ou de mau funcionamento do aparelho, contactar o Centro de Assistência Técnica autorizado mais próximo. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado anularão a garantia. As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário não são abrangidas pela garantia se não tiver sido executada regularmente a descalcificação acima descrita.

PARA FAZER	QUANTIDADE DE ÁGUA NA CAFETEIRA
1 CHÁVENA DE ITALIAN COFFEE	
2 CHÁVENAS DE ITALIAN COFFEE	
3 CHÁVENAS DE ITALIAN COFFEE	
4 CHÁVENAS DE ITALIAN COFFEE	

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> Os tempos de preparação do café aumentaram 	<ul style="list-style-type: none"> A máquina de café com filtro deve ser descalcificada 	<ul style="list-style-type: none"> Efectuar a descalcificação como descrito no parágrafo "DESCALCIFICAÇÃO"
<ul style="list-style-type: none"> O café tem um sabor ácido 	<ul style="list-style-type: none"> O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
<ul style="list-style-type: none"> Não sai vapor para fazer o cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> A caldeira do vapor não tem água 	<ul style="list-style-type: none"> Encher a caldeira do vapor como indicado no parágrafo "Enchimento da caldeira do vapor".
<ul style="list-style-type: none"> Não se forma a espuma do leite enquanto se está a fazer o cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> O leite não está suficientemente frio 	<ul style="list-style-type: none"> Usar sempre leite meio gordo e à temperatura do frigorífico
	<ul style="list-style-type: none"> O dispositivo para cappuccino está sujo 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar muito bem os furos do dispositivo para cappuccino, em especial o indicado com a letra B na figura 16.
<ul style="list-style-type: none"> O leite continua a sair do depósito do leite mesmo se o botão do vapor estiver fechado 	<ul style="list-style-type: none"> O dispositivo para cappuccino está sujo 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar muito bem os furos do dispositivo para cappuccino, em especial o indicado com a letra B na figura 16.