

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.

1. Estojo para o filtro anti-cloro
2. Filtro anti-cloro
3. Tampa da caldeira
4. Caldeira do vapor
5. Botão do vapor
6. Emulsionador
7. Misturador
8. Depósito do leite
9. Medidor do café
10. Tampão anti-salpicos
11. Escovinha
12. Botão de ON/OFF para cappuccino (caldeira do vapor)
13. Lâmpada-piloto ON/OFF do cappuccino (caldeira do vapor)
14. Lâmpada-piloto OK (temperatura do vapor)
15. Indicador luminoso AUTO
16. Indicador luminoso de 1-4 chávenas de café
17. Indicador luminoso de ON/OFF do café
18. Botão MIN
19. Botão HOUR
20. Botão ON/OFF café
21. Botão 1-4 chávenas de café
22. Botão AUTO
23. Display
24. Filtro para café
25. Placa de aquecimento
26. Comando de saída do café "italian coffee" (para cappuccino)
27. Indicador do nível da água
28. Cafeteira
29. Porta-filtro
30. Depósito da água
31. Tampa do café
32. Doseador da água

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.

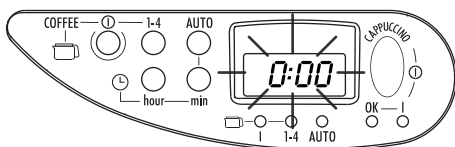
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado por pessoal especializado. Se o cabo de alimentação se estragar, contactar para a sua substituição um Centro de Assistência autorizado pelo Fabricante pois será necessário usar uma 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).

COMO REGULAR O RELÓGIO

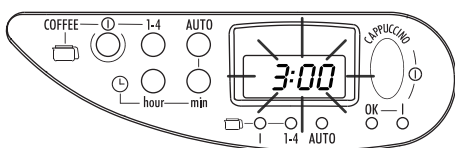
Quando a máquina de café for ligada pela primeira vez à corrente eléctrica doméstica aparecerão no visor (23) os algarismos 0:00 intermitentes:

Para programar a hora do dia, seguir as instruções abaixo:

1. Carregar no botão HOUR por aproximadamente 2 segundos até que comece a aumentar o número das horas:



2. Antes que o visor acabe de piscar (aproximadamente 5 segundos), programar a hora desejada carregando repetidamente no botão HOUR.



3. Programar os minutos carregando repetidamente no botão MIN. (A operação será mais rápida mantendo o botão premido).
4. Uma vez completada a regulação da hora, aguardar 5 segundos. Quando o visor deixar de piscar, o relógio começará a funcionar.

Se for necessário programar novamente a hora, carregar no botão HOUR por aproximadamente 2 segundos e depois efectuar a nova programação, como descrito na alínea 2.

A hora programada não será mantida na memória em caso de falta temporária de energia eléctrica.

COMO REGULAR O FUNCIONAMENTO A UMA HORA DEFINIDA

Certificar-se que tenha sido programada correctamente a hora do dia.

Para programar o funcionamento a uma hora definida (a hora à qual se deseja fazer o café), seguir as instruções abaixo:

1. Carregar no botão AUTO por aproximadamente 2 segundos até que aparece no visor 0:00 intermitente;
2. Antes que o visor acabe de piscar (aproximadamente 5 segundos), programar a hora desejada carregando repetidamente no botão HOUR.
3. Programar os minutos carregando repetidamente no botão MIN.
4. Após 5 segundos, o visor acabará de piscar a e hora programada será memorizada;
5. Depois de se ter programado a máquina deste modo, para se obter o café à hora programada, basta carregar no botão AUTO e a luz AUTO acende-se.

Se desejar alterar a hora de funcionamento programado, depois que tenha sido programada, carregar no botão AUTO por aproximadamente 2 segundos e depois efectuar uma nova programação, como descrito na alínea 2.

Tenha presente que, à hora programada, a máquina só inicia a fazer o café mas não acende a caldeira do vapor.

DURAÇÃO DE MANTIMENTO DO CAFÉ QUENTE

A máquina foi programada pelo fabricante para manter o café quente por 2 horas depois de ter sido feito. Todavia é possível modificar este tempo do seguinte modo:

1. Carregar no botão do café (20) por aproximadamente 2 segundos até que no visor apareça 2:00 intermitente.
2. Modificar o tempo desejado carregando repetidamente no botão HOUR (e desejando também no botão MIN).
3. Depois de se ter programado o tempo, aguardar 5 segundos; quando o visor deixar de piscar o tempo seleccionado será memorizado.

Nota: Programado 0:00, a máquina mantém o café quente por um tempo ilimitado.

PROGRAMAÇÃO DE 1 - 4 CHÁVENAS

Para melhorar a extracção e o aroma quando se fazem menos de 5 chávenas, para além do botão do café (20), deve-se carregar no botão 1-4 chávenas de café. Acende-se a luz de 1-4 chávenas de café.

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 enxaguá-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 depósito (fig. 4). A quantidade de café que se obtém no final será ligeiramente inferior à água deitada no depósito devido à que fica nas borras do café e à que se dispersa em vapor.
- Colocar a cafeteira na placa de aquecimento certificando-se que tenha a tampa.
- Deitar o café no filtro utilizando o medidor fornecido e nivelá-lo uniformemente (fig. 5).

Como regra geral deitar uma medida rasa de café (aproximadamente 7 gramas) por cada chávena que se deseja obter (por exemplo 10 medidas para se obterem 10 chávenas). Todavia a quantidade de café a utilizar poderá variar em função da preferência pessoal. Utilizar café de boa qualidade preparado para máquinas de café com filtro.

- Fechar a tampa do café. Carregar no botão do café, o indicador luminoso ON acende-se (fig. 6) e a máquina começa a fazer o café. (Para fazer o café à hora programada, carregar no botão AUTO e o indicador luminoso AUTO acende-se). O café começará a sair após alguns segundos; no final, 4 bip avisarão que o café está feito.

É absolutamente normal que saia vapor e se formem algumas gotas de condensação junto da tampa quando se está a fazer o café.

Para manter o café quente depois de feito, apoiar a cafeteira na placa de aquecimento e deixar a máquina acesa (lâmpada-piloto ON do café acesa): o café contido na cafeteira é mantido à temperatura certa.

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 (3) girando-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio e certificar-se que o botão do vapor esteja fechado.
- Encher o doseador (32) 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. 13).

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. 8) 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. 9) 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. 10) 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. 11).
- Girar o botão do vapor no sentido contrário aos ponteiros do relógio dando pelo menos uma volta (fig. 11). 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. 10) 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 máxi-

ma de água indicada na tabela pois pode-se deramar 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 desejar 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 ON/OFF do café (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 emulsificador 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 esorra 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.

A máquina de café tem um sistema de controlo da quantidade de calcário. Quando o calcário alcança um nível elevado, o indicador luminoso ON/OFF do café começa a piscar: isto quer dizer que é o momento de efectuar a descalcificação.

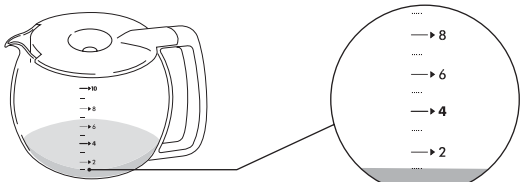
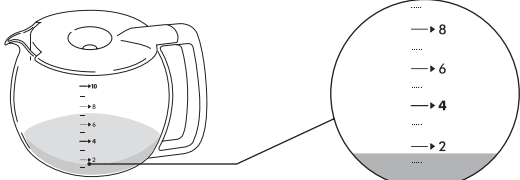
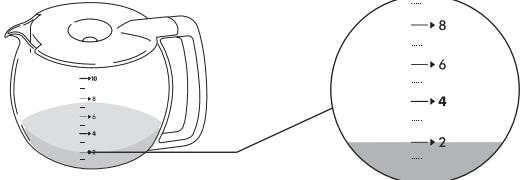
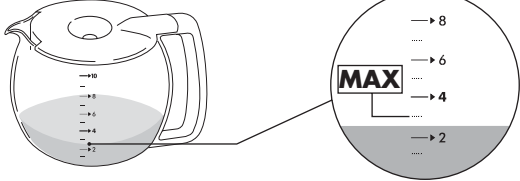
Para a efectuar devem-se seguir as instruções abaixo:

- 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 drogaria 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 ON/OFF do café, 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);
- se no final destas operações o indicador vermelho ON/OFF do café continuar a piscar, deve-se efectuar outra descalcificação.

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
• Os tempos de preparação do café aumentaram	• A máquina de café com filtro deve ser descalcificada	• Efectuar a descalcificação como descrito no parágrafo "DESCALCIFICAÇÃO"
• O café tem um sabor ácido	• O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente.	• Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
• Não sai vapor para fazer o cappuccino	• A caldeira do vapor não tem água	• Encher a caldeira do vapor como indicado no parágrafo "Enchimento da caldeira do vapor".
• Não se forma a espuma do leite enquanto se está a fazer o cappuccino	• O leite não está suficientemente frio	• Usar sempre leite meio gordo e à temperatura do frigorífico
	• O dispositivo para cappuccino está sujo	• Limpar muito bem os furos do dispositivo para cappuccino, em especial o indicado com a letra B na figura 16.
• O leite continua a sair do depósito do leite mesmo se o botão do vapor estiver fechado	• O dispositivo para cappuccino está sujo	• Limpar muito bem os furos do dispositivo para cappuccino, em especial o indicado com a letra B na figura 16.