

Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.

Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver figura na pág. 3)

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

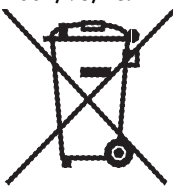
1. Cabo de alimentação
2. Tubo de ejeção de vapor
3. Campânula anti-salpicos
4. Pingadeira
5. Duche da caldeira para o café expresso
6. Placa de aquecimento
7. Interruptor de ligar/desligar para o café expresso e os cappuccinos
8. Interruptor de ligar/desligar para o café tipo filtro
9. Luz piloto de modo de café tipo filtro ligado
10. Luz piloto de modo de café expresso e cappuccinos ligado
11. Jarro pequeno para o café expresso
12. Adaptador de duas chávenas para o café expresso
13. Doseador
14. Porta-filtro para o café expresso
15. Filtro para o café expresso
16. Porta-filtro para o café tipo filtro
17. Jarro grande para o café tipo filtro
18. Selector "Vario system" de aroma para o café expresso
19. Selector "flavour system" de aroma para o café tipo filtro
20. Reservatório de água para o café tipo filtro (extraível)
21. Tampa do reservatório de água
22. Caldeira para o café expresso
23. Tampa da caldeira
24. Manípulo de vapor
25. Flavor sabor
26. Filtro para café tipo filtro
27. Reservatório de leite
28. Emulsionador de leite
29. Tampa do reservatório de leite
30. Luz piloto OK vapor

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Este aparelho foi concebido para "fazer café expresso" e "aquecer as bebidas". Tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada do aparelho.
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.

- Durante a utilização, não toque nas superfícies quentes do aparelho. Utilize os manípulos ou as pegas.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas incapacitadas sem uma supervisão adequada.
- Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o retirando a ficha do cabo de alimentação.
- Para eventuais reparações, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exija a utilização de peças sobresselentes originais. A não observância desta norma poderá comprometer a segurança do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço.

Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

INSTALAÇÃO

- - Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize e contacte um técnico qualificado
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma potencial fonte de perigo.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho, longe de torneiras, bancas e fontes de calor.
- Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 5 cm entre as superfícies do aparelho e as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima da máquina de café.
- Nunca instale o aparelho num ambiente que possa atingir uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).
- Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho. Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e

dotada de uma ligação de terra eficaz.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do sistema.

- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais. Em caso de dano do cabo, ou para a sua substituição, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar todo e qualquer risco.

COMO PREPARAR O CAFÉ TIPO FILTRO

- Levante a tampa e retire o reservatório de água (fig. 1).
- Encha o reservatório com água fresca e limpa até à indicação de nível relativa às chávenas de café que deseja preparar (fig. 2). Se desejar, pode deixar o reservatório inserido no aparelho e enchê-lo com o jarro do café tipo filtro, o qual possui indicações de nível (fig. 3).
- Reintroduza o reservatório no aparelho premindo-o ligeiramente.
- Abra o porta-filtro rodando-o para a direita (fig. 4) e puxando-o pela respectiva pega.
- Coloque o filtro no porta-filtro (fig. 5).
- Coloque o café moído no filtro utilizando o doseador fornecido e nivele-o uniformemente (fig. 6). Como regra geral, utilize um doseador raso de café moído (cerca de 7 gramas) por cada chávena (exemplo 10 doseadores para fazer 10 chávenas). A quantidade de café moído a utilizar pode, no entanto, variar conforme o gosto pessoal. Utilize café moído de boa qualidade, de moagem média e embalado para máquinas de café tipo filtro.
- Feche o porta-filtro e coloque o jarro, com a tampa inserida, na placa de aquecimento.
- Selecione o aroma desejado conforme indicado no parágrafo "COMO SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ TIPO FILTRO".
- Prima o interruptor de ligar/desligar para o café tipo filtro (fig. 7). A luz piloto (9) acende-se sobre o interruptor.
- O café começará a sair ao fim de alguns segundos. É absolutamente normal que, durante a percolação do café, o aparelho liberte um pouco de vapor.
- Se, após a percolação, deixar premido o interruptor de ligar/desligar para o café tipo filtro e o jarro colocado sobre a placa de aquecimento, o café será mantido quente à temperatura ideal.

COMO SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ TIPO FILTRO

É possível predispor o aparelho para obter um café com um gosto residual forte (posição **STRONG**) ou suave (posição **LIGHT**) rodando o manípulo do Flavour System (fig. 8).

O dispositivo Flavour System muda apenas o gosto residual do café, mais ou menos forte, deixando o sabor em si inalterado.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

1. Desenrosque a tampa da caldeira rodando-a para a esquerda.
2. Encha o jarro pequeno para o café expresso com a quantidade de água (fig. 9) consoante o número de chávenas que deseja preparar e utilizando as indicações de nível impressas no lado **WATER LEVEL** do jarro (ver a tabela no fim do texto).
3. Deite a água na caldeira (fig. 10).
4. Feche a tampa da caldeira rodando-a com força para a direita.
5. Introduza o filtro para café expresso no porta-filtro (fig. 11).
6. Encha o filtro com o café moído respeitando as doses indicadas na tabela no fim do texto e distribua-o uniformemente sem o comprimir (fig. 12). É importante utilizar café de óptima qualidade e de moagem média, para evitar a obstrução do filtro durante a extracção.
7. Retire o eventual excesso de café do rebordo do filtro (fig. 13).
8. Para encaixar o porta-filtro, coloque-o sob o duche da caldeira com o cabo virado para a esquerda (fig. 14), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode o cabo para a direita. Rode-o sempre até ao limite máximo.
9. Coloque o jarro pequeno para o café expresso sob o porta-filtro (fig. 15). Certifique-se de que os bicos do porta-filtro estão no interior da abertura da tampa do jarro.
10. Rode o selector Vario System conforme o tipo de café que deseja obter: "**LIGHT**" para um café suave ou "**STRONG**" para um café forte (fig. 16).
11. Certifique-se de que o manípulo de vapor está fechado, rodando-o para a direita.
12. Prima o interruptor de ligar/desligar para o café expresso. A luz piloto acesa por cima do interruptor indica que a cafeteira para o café expresso está em funcionamento (fig. 17).
13. Ao fim de cerca de dois minutos, o café expresso começará a sair pelos bicos do porta-filtro (fig.

18). **ATENÇÃO:** para evitar salpicos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto o café estiver a sair da máquina.

14. Quando o café deixar de sair através do porta-filtro, prima o interruptor de ligar/desligar, relativo ao café expresso, para desligar a cafeteira (fig. 7).

15. Deite o café nas chávenas.

16. Para eliminar o café usado, desencaixe o porta-filtro. Mantenha o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no cabo e faça sair o café batendo com o porta-filtro virado ao contrário (fig. 19).

ATENÇÃO: Para evitar baforadas de vapor, antes de remover o porta-filtro é sempre necessário eliminar o vapor residual do interior da caldeira, fazendo-a expulsá-lo completamente, rodando o manípulo de vapor para a esquerda (fig. 20).

NOTA: Por motivos de segurança, quando a caldeira está quente, não é possível abrir a tampa, pois esta gira em vazio. Se, por qualquer motivo, tiver de a retirar, é necessário eliminar todo o vapor contido na caldeira premindo o manípulo de vapor conforme descrito no ponto anterior.

COMO UTILIZAR O ADAPTADOR PARA DUAS CHÁVENAS

O adaptador deve ser utilizado sempre que desejar preparar o café directamente nas chávenas, em vez de usar o jarro pequeno.

Para o montar, basta encaixá-lo na parte inferior do porta-filtro (fig. 21).

ATENÇÃO: Aquando da primeira utilização da máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos da máquina da seguinte forma:

- **PARA A CAFETEIRA TIPO FILTRO:** faça pelo menos dois jarros de café sem utilizar o café moído (segundo as indicações do parágrafo **COMO PREPARAR O CAFÉ TIPO FILTRO**);
- **PARA A CAFETEIRA EXPRESSO:** faça pelo menos quatro cappuccinos sem utilizar o café moído e utilizando água em vez de leite (segundo as indicações do parágrafo **COMO PREPARAR CAPPUCCINOS**);

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Para preparar dois cappuccinos, faça o café expresso conforme descrito no parágrafo “Como preparar o café expresso” desde o ponto 1 ao 11: introduzindo, porém, a quantidade de água necessária para obter 2 cappuccinos até ao nível

[vapor] do lado WATER LEVEL conforme indicado na tabela das quantidades no fim do texto. (De referir que a quantidade de água para fazer os cappuccinos é maior do que a necessária para o café: a água a mais será utilizada para a produção de vapor para emulsionar o leite).

2. Deite o leite no reservatório (fig. 22) até à indicação do nível 2 (correspondente a 2 cappuccinos), impressa no interior do reservatório e correspondente ao segundo grau conforme indicado na tabela de quantidades no fim do texto.

NOTA: Utilize leite meio gordo (de preferência, magro) e à temperatura do frigorífico.

3. Prima o interruptor de ligar/desligar para o café expresso. A luz piloto acesa por cima do interruptor indica que a cafeteira para o café expresso está em funcionamento (fig. 23).

4. Faça sair o café para o jarro pequeno. Quando o café de cor mais escura (que está sob o creme de cor mais clara) atingir o nível 2 no lado “COFFEE LEVEL” do jarro pequeno (fig. 24), coloque o selector Vario System na posição “cappuccino” (fig. 16).

Esta operação deve ser feita com muita atenção: de facto, se o café ultrapassar o nível 2, no fim não restará vapor suficiente para emulsionar o leite.

5. Deite o café em 2 chávenas suficientemente grandes.

6. Certifique-se de que o reservatório de leite está bem inserido no lugar e de que o gancho está encaixado na máquina; de seguida, coloque uma chávena com o café previamente feito debaixo do tubo do reservatório de leite (fig. 20).

7. Certifique-se de que a luz piloto OK (30) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, de seguida, rode o manípulo de vapor para a esquerda. O leite emulsionado começará a sair através do tubo do reservatório (fig. 20). Deixe-o fluir para a chávena até o nível do leite no reservatório descer um grau (correspondente ao nível 1 impresso no interior do reservatório).

8. Para preparar o segundo cappuccino, repita a operação 6 e 7.

NOTA: Cada grau do reservatório de leite indica a quantidade de leite necessária para fazer um único cappuccino.

NOTA: Para que a máquina emulsione o leite da melhor forma, aguarde sempre que a luz piloto “OK” se acenda entre um cappuccino e o seguinte.

NOTA: Se utilizar chávenas de pequenas dimensões, para evitar salpicos de leite, é necessário introduzir a campânula anti-salpicos no tubo do reservatório de leite (fig. 25).

9.No fim, para desligar a máquina, prima o interruptor de ligar/desligar relativo ao café expresso e aos cappuccinos.

Atenção: Terminada a preparação do último cappuccino, antes de desligar a máquina, levante o tubo de aspiração do leite acima do nível do eventual leite residual (conforme indicado na fig. 26) e deixe sair o vapor durante alguns segundos. Feche o manípulo de vapor com o tubo assim extraído. Por motivos de higiene, recomendamos que efectue sempre esta operação de modo a evitar que o leite se acumule nos circuitos internos da máquina.

10.Para fazer 4 cappuccinos, repita as operações anteriores, prestando atenção à quantidade de água, de leite e de café moído indicadas na tabela das quantidades no fim do texto. Além disso, antes de posicionar o selector Vario System na posição Cappuccino, faça sair o café para o jarro até atingir o nível 4 no lado “COFFEE LEVEL” conforme indicado na figura 27.

NOTA: Em todo o caso, quando deitar o leite no reservatório nunca ultrapasse a linha do nível 4, senão pode acontecer que, uma vez terminado o cappuccino, o leite continue a gotejar através do tubo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer a máquina e desligue-a da corrente.
- Nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.
- Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
- Limpe regularmente os porta-filtros, a pingadeira, o duche da caldeira, os jarros e o reservatório de água. Não lave o porta-filtro na máquina de lavar loiça.
- Certifique-se periodicamente de que os orifícios do filtro para o café expresso não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 28).
- Verifique periodicamente o Flavor sabor; retire-o do cone porta-filtro puxando-o para cima (fig. 29). Depois de o limpar cuidadosamente, reintroduza-o (fig. 29).

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE LEITE E DO EMULSIONADOR

A limpeza do reservatório de leite e do emulsionador deve ser efectuada depois de cada utilização. Proceda da seguinte forma:

1. Retire o reservatório de leite premindo o gancho A (fig. 30) e puxando-o simultaneamente para cima.
2. Retire o emulsionador de cor vermelha premindo o gancho B e puxando-o simultaneamente para cima (fig. 30).
3. Retire o misturador de borracha (fig. 32).
4. Lave e limpe com água quente o reservatório, o emulsionador e o misturador. Certifique-se de que os quatro orifícios do emulsionador indicados na figura 31, sobretudo o assinalado pela seta C, não estão obstruídos; se necessário, limpe-os com um palito.
5. Uma vez limpas, todas as peças devem ser novamente montadas de forma correcta. Certifique-se, em particular, de que o misturador de borracha está bem inserido e de que o reservatório de leite e o emulsionador de cor vermelha foram inseridos até se ouvir um clique.

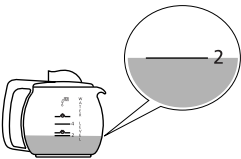
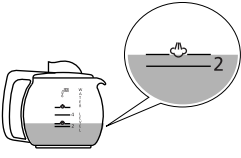
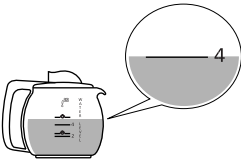
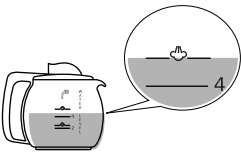
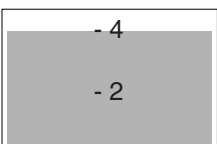
Se esta limpeza não for efectuada depois de cada utilização, pode acontecer que a emulsão do leite seja deficiente, que o leite não seja aspirado ou que o leite goteje através do tubo do reservatório de leite.

DESCALCIFICAÇÃO

Devido ao aquecimento da água utilizada para fazer o café, é normal que, com o tempo, os tubos internos da máquina se encham de calcário. É, por isso, aconselhável descalcificar a cafeteira para o café expresso a cada 2-6 meses aproximadamente (consoante a dureza da água e a frequência de utilização). Proceda da seguinte forma:

1. Encha o jarro pequeno para o café expresso com água até ao nível 4 do lado WATER LEVEL;
2. Dissolva 1 colher (cerca de 15-20 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia).
3. Deite a solução na caldeira e enrosque novamente a tampa;
4. Certifique-se de que o manípulo de vapor está fechado e encaixe o porta-filtro;
5. Coloque o jarro pequeno sob o porta-filtro para o café expresso;
6. Coloque o selector Vario System na posição “LIGHT” e ligue a máquina;
7. Depois de alguns minutos, a solução começará a fluir para o jarro. De vez em quando, rode o manípulo de vapor e faça sair um pouco de solução através do tubo do reservatório de leite.
8. Quando toda a solução tiver saído, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
9. Para eliminar os resíduos de solução, repita pelo menos duas vezes as operações descritas desde o

- ponto 1 até ao ponto 8 utilizando apenas água (sem dissolver o ácido cítrico).
- É aconselhável descalcificar a **cafeteira para o café filtro** a cada 40 jarros (consoante a dureza da água e a frequência de utilização). Proceda da seguinte forma:
1. Encha o jarro com água fresca e limpa até à indicação de nível relativa a 4 chávenas;
 2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia).
 3. Deite a solução no reservatório e introduza-o na máquina;
 4. Retire o filtro do porta-filtro (para não o sujar);
 5. Disponha o jarro com a tampa na chapa de aquecimento.
 6. Prima o interruptor de ligar/desligar relativo ao café tipo filtro e deixe fluir uma chávena de solução para o jarro e, depois, desligue a máquina;
 7. Deixe actuar a solução durante uma hora;
 8. Ligue novamente a máquina e faça percolar o resto da solução;
 9. Para enxaguar, faça funcionar a máquina apenas com água (sem café moído) pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).
- As reparações da máquina de café associadas a problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se a descalcificação descrita anteriormente não for devidamente efectuada.

Para fazer	Quantidade de água no jarro pequeno a deitar na caldeira do vapor (lado WATER LEVEL)	Quantidade de café a colocar no filtro
2 cafés		
2 cappuccinos		
4 cafés		
4 cappuccinos		

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
Não sai mais café expresso	• O café está com uma moagem demasiado fina. • Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos. • O filtro está obstruído.	• Utilize café de moagem média ou para cafeteiras do tipo "moka" • Limpe os orifícios dos bicos. • Limpe cuidadosamente o filtro e os seus orifícios com um alfinete (ver fig. 28).
Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos	• O leite não está suficientemente frio. • O emulsionador de cappuccinos está sujo.	• Utilize leite meio gordo (de preferência, magro) e à temperatura do frigorífico. • Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos
Os tempos de percolação do café tipo filtro foram muito longos.	• A cafeteira tipo filtro deve ser descalcificada.	• Efectue a descalcificação conforme descrito no parágrafo "Descalcificação"
O café tem um sabor ácido	• O enxaguamento não foi suficiente.	• Enxagúe o aparelho conforme indicado no capítulo "Descalcificação".