

**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 (consulte a pág. 3)**

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

- 1 Superfície de aquecimento de chávenas
- 2 Alavanca de desbloqueio
- 3 Reservatório de leite
- 4 Cursor de bloqueio
- 5 Alavanca de regulação de espuma
- 6 Tampa de fecho da câmara de emulsão
- 7 Tampa do reservatório de leite
- 8 Reservatório de água
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Grelha de apoio para chávenas
- 11 Pingadeira
- 12 Duche
- 13 Calçador
- 14 Doseador
- 15 Porta-filtro para café
- 16 Filtro grande para café em pó, 2 doses
- 17 Filtro pequeno para café em pó, 1 dose, ou pastilhas de café (se previsto)
- 18 Tecla ON/OFF
- 19 Tecla de extracção de café
- 20 Tecla IFD
- 21 Luz da tecla ON/OFF
- 22 Luz OK (café pronto)
- 23 Luz IFD
- 24 Penacho de limpeza

## **ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA**

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso” e “aquecer bebidas”: tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada da máquina.
- Nunca toque nas partes quentes.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem potenciais fontes de perigo.
- 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.

- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Nunca permita que o aparelho seja utilizado sem vigilância por crianças ou pessoas incapacitadas.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente repará-lo. 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.
- 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.

## **INSTALAÇÃO**

- Coloque o aparelho numa superfície afastada de torneiras e de lava-loiças.
- 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 à 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.
- Nunca instale a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).

## COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

### ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Retire o reservatório de água puxando-o para o lado e levantando os tubos de imersão (fig. 1).

Enxagúe-o e encha-o de água fresca (fig. 2). Uma esfera flutuante facilita o controlo do nível de água. Coloque o reservatório no respectivo lugar, tendo o cuidado de voltar a mergulhar os tubos (fig. 3).

Mais simplesmente, pode encher o reservatório removendo-o apenas o suficiente para deitar a água directamente com um jarro.

### AQUECIMENTO PRÉVIO DO CONJUNTO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é necessário aquecer previamente a máquina: recomendamos que prima a tecla ON/OFF  (fig. 4) pelo menos 15 minutos antes de fazer o café.

**Certifique-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina para o aquecer.** Para encaixar o porta-filtro, coloque-o sob o duche da caldeira com o cabo virado para a esquerda (fig. 5), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode o cabo para a direita; para evitar fugas de água, **rode-o com força**.

Alternativamente, para efectuar o aquecimento prévio mais rapidamente, proceda da seguinte forma:

In alternativa, per fare più velocemente il preriscaldamento, si può procedere anche in quest'altro modo:

1. Prima a tecla ON/OFF  (fig. 4) e encaixe o porta-filtro na máquina **sem o encher com café moído**.
2. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro. Utilize a mesma chávena em que preparará o café, de modo a aquecê-la previamente.
3. Aguarde que se acenda a luz piloto OK (café pronto) (fig. 6) e prima, logo depois, a tecla de extracção de café (fig. 7). Deixe sair a água até que a luz piloto OK (café pronto) se apague e, depois, interrompa o fluxo premindo novamente a tecla de extracção (fig. 7).
4. Esvazie a chávena, desencaixe o porta-filtro e elimine a água quente contida (é normal que, durante a operação de desbloqueio do porta-filtro, se verifique uma pequena e inofensiva baforada de vapor).

## COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

1. Depois de aquecer previamente a máquina conforme descrito no parágrafo anterior, insira no porta-filtro o filtro para café moído, dotado de dispositivo emulsionador de creme, certificando-se de que a saliência está correctamente inserida na respectiva sede, conforme indicado na fig. 8. Caso contrário, depois não é possível encaixar o porta-filtro na máquina.

2. **Se desejar preparar um único café**, encha o filtro com um doseador raso de café moído, cerca de 7 gramas (fig. 9). Se, no entanto, desejar preparar dois cafés, encha o filtro com dois doseadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 gramas). Encha o filtro com doses pequenas para evitar que o café moído transborde.

**IMPORTANTE: para um funcionamento adequado, antes de deitar o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não contém restos de café moído da infusão anterior.**

3. Distribua uniformemente o café moído e pressione-o ligeiramente com o calcador (fig. 10).

*NOTA: pensar o café moído é extremamente importante para se obter um bom café expresso. Se o pensar em demasia, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se o pensar pouco, o café sairá demasiado rapidamente e obterá pouco creme, de cor clara.*

4. Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina: **rode-o com força (fig. 5) para evitar fugas de água**.
5. Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos do porta-filtro (fig. 11). É aconselhável aquecer as chávenas, antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou deixando-as a aquecer na superfície superior durante pelo menos 15-20 minutos.
6. Certifique-se de que a luz piloto OK (café pronto) (fig. 6) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, depois, prima a tecla de extracção (fig. 7). Uma vez obtida a quantidade desejada, para interromper, prima novamente a mesma tecla (fig. 7).
7. Para desencaixar o porta-filtro, rode o cabo da direita para a esquerda.  
**ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto o café estiver a sair da máquina.**
8. Para eliminar o café usado, mantenha o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no cabo e faça sair o café batendo o porta-filtro virado ao contrário (fig. 12).

9. Para desligar a máquina de café, prima a tecla ON/OFF ① (fig. 4).

**ATENÇÃO:** *aquando da primeira utilização da máquina, lave todos os acessórios e os circuitos internos, fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar café moído.*

### COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE INCLUÍDO)

1. Aqueça previamente a máquina conforme descrito no parágrafo “AQUECIMENTO PRÉVIO DO CONJUNTO DE CAFÉ”, certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina. Obterá, assim, um café mais quente.

2. Prima o botão do porta-filtro e insira o disco de café centrando-o o mais possível no filtro (fig. 13). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem dos discos de café de modo a posicioná-los correctamente no filtro.

*NOTA: utilize discos de café que estejam em conformidade com a norma ESE: esta é incluída nas embalagens que apresentam a seguinte marca:*



A norma ESE é um sistema aceite pelos maiores fabricantes de discos de café e permite preparar um café expresso de forma simples e limpa.

3. Encaixe o porta-filtro na máquina, **rodando-o sempre até ao limite máximo** (fig. 5).

**Nota:** *para o fechar de forma mais eficaz e evitar fugas de água através dos rebordos do porta-filtro, é aconselhável untar, de vez em quando, a parte inferior das alhetas laterais com um pouco de manteiga ou óleo (conforme indicado na figura 14).*

**IMPORTANTE:** Se utilizar o porta-filtro para discos de café depois de utilizar o porta-filtro para café moído, retire os eventuais restos de café que tenham ficado no duche da caldeira (fig. 15). Se não efectuar esta limpeza, poderão verificar-se fugas de água através dos rebordos do porta-filtro para discos de café aquando da preparação do mesmo.

4. Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior (como preparar o café expresso com o porta-filtro para café moído).

5. Para remover o disco de café, prima o botão do porta-filtro e retire-o.

6. Para desligar a máquina de café, prima a tecla ON/OFF ① (fig. 4).

## COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare os cafés expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.

2. Deite **leite não fervido e não quente** no reservatório do leite (fig. 16).

**CONSELHO:** *É aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.*

*Nota:* Com o reservatório do leite cheio até à linha MAX podem fazer-se 2 a 3 cappuccinos. **Nunca ultrapasse a pequena marca situada logo acima da palavra MAX (fig. 16). Caso contrário, pode acontecer que, uma vez terminado o cappuccino, o leite continue a gotejar através do tubo.**

3. Antes de iniciar a extracção do leite, aguarde sempre que se acenda a luz “IFD”, a qual indica que foi alcançada a temperatura ideal para bater o leite.

4. Coloque a chávena que contém o café debaixo do tubo do reservatório do leite (fig. 18). Certifique-se de que a alavanca de regulação de espuma está na posição ☐ (fig. 20) e prima a tecla “IFD” (fig. 19).

**NOTA:** *Se desejar obter um leite quente (não batido) coloque a alavanca de regulação de espuma na posição da direita ☐ (fig. 20); Se desejar bater o leite, coloque a alavanca de regulação de espuma na posição da esquerda ☐.*

5. Uma vez obtida a quantidade desejada de leite, prima novamente a tecla “IFD”.

**Nota:** *Para obter um cappuccino perfeito recomendamos as seguintes proporções: 1/3 de café e 2/3 de leite emulsionado.*

- O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó.

- Terminada a preparação do último cappuccino, antes de desligar a máquina, levante o tubo de aspiração do reservatório acima do nível do eventual leite residual (conforme indicado na fig. 21) e prima a tecla IFD. Deixe sair o vapor durante alguns segundos e, de seguida, prima novamente a tecla IFD. **Por motivos de higiene, recomendamos que efectue sempre esta operação de modo a evitar que o leite se acumule nos circuitos internos da máquina.**

**Importante:** *Limpe sempre o emulsionador de cappuccinos após a utilização, conforme descrito no capítulo “Limpeza do emulsionador de leite”.*

## AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

Este aparelho dá-lhe a possibilidade de aquecer também líquidos para além de leite, com óptimos resultados.

1. Ligue a máquina premindo a tecla ON/OFF (fig. 4).
2. Deite no reservatório do leite o líquido a aquecer (ponche, água, etc.).
3. Coloque o regulador de espuma na posição da direita  (fig. 20) e uma chávena debaixo do tubo do reservatório do leite (fig. 18).
4. Aguarde que se acenda a luz piloto IFD (fig. 17) e prima, logo depois, a tecla IFD (fig. 19).
5. Uma vez obtida a quantidade desejada de líquido, prima novamente a tecla IFD para interromper a extracção.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligue a máquina, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer a máquina.

### Limpeza do emulsionador de leite

A limpeza do emulsionador de leite deve ser efectuada após todas as utilizações. Proceda da seguinte forma:

- Levante a tampa do reservatório do leite.
- Com uma mão, empurre a alavanca de desbloqueio para a esquerda e, ao mesmo tempo, levante o reservatório (consulte a fig. 22).
- Para poder aceder às partes internas uma vez extraído o reservatório do leite, é necessário fazer deslizar para dentro o cursor de bloqueio (consulte a fig. 23).
- Levante, depois, a tampa de fecho da câmara de emulsão (consulte a fig. 23).

*Nota: Não é possível retirar a tampa da câmara de emulsão sem remover o reservatório da máquina.*

- Retire o emulsionador de borracha.
- Lave e limpe com água quente sobretudo os quatro orifícios da tampa indicados na fig. 24. Certifique-se de que o orifício indicado pela letra A não está obstruído: limpe-o com uma agulha. **Não perca as juntas de vedação.** Para facilitar a limpeza do tubo do reservatório do leite, todas as peças devem ser montadas correctamente.
- Introduza novamente o reservatório do leite no respectivo lugar premindo bem até ouvir um “clique” (certifique-se da sua correcta inserção puxando ligeiramente o reservatório para cima: ele não se deve levantar!).

A montagem incorrecta pode comprometer o bom funcionamento do dispositivo.

## LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

A cada 300 cafés aproximadamente, limpe o porta-filtro para café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro com o emulsionador de creme;
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar loiça.
- Desenrosque a tampa do dispositivo emulsionador de creme (fig. 25) na direcção indicada pela seta na própria tampa.
- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa.
- Retire a junta de vedação.
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 26). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (consulte a fig. 27).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 28. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 28.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 29), certificando-se de que o pino saliente entra no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 29).
- Finalmente, enrosque a tampa.

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for devidamente efectuada.

## LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE INCLUIDO)

A cada 200 cafés aproximadamente, limpe o porta-filtro para discos de café da seguinte forma:

- Prima o botão do porta-filtro e retire o filtro (fig. 30). Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar loiça.
- Lave cuidadosamente o filtro com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (consulte a fig. 27).
- Insira novamente o filtro.

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for devidamente efectuada.

## LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

A cada 200 cafés aproximadamente, limpe o duche da caldeira expresso da seguinte forma:

- Certifique-se de que a máquina de café não está quente e de que a ficha não está inserida na tomada;

- Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 31);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 15);
- Lave cuidadosamente o duche com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (fig. 27).
- Enxagúe o duche sob água corrente, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso, certificando-se de que posiciona correctamente a junta de vedação.

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for devidamente efectuada.

9. De seguida, para eliminar os resíduos de solução do interior do circuito, é necessário encher o reservatório da água e do leite com água e premir as teclas IFD e "extracção de café" .
10. Deixe fluir completamente a água até esvaziar o reservatório de água.
11. Finalmente, para interromper a extracção, prima novamente as teclas IFD e "extracção de café" .
12. Repita as operações 9, 10, e 11 mais uma vez.

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.**

## OUTRAS LIMPEZAS

1. Para a limpeza da máquina, não utilize solventes nem detergentes abrasivos. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpe regularmente o interior do porta-filtro, os filtros, a pingadeira e o reservatório de água.

**ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.**

## DESCALCIFICAÇÃO

É necessário proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 200 cafés, aproximadamente.

Utilize o descalcificante fornecido; para a descalcificação, proceda da seguinte forma:

1. Encha o reservatório de água com um litro de água;
2. Deite no reservatório o conteúdo do frasco (250 ml) de descalcificante (fornecido). Para as operações seguintes de descalcificação, é possível adquirir o descalcificante nos Centros de Assistência Técnica Autorizados;
3. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina e um outro debaixo do tubo do reservatório do leite;
4. Prima a tecla ON/OFF  para ligar a máquina;
5. Prima as teclas IFD e "extracção de café" .
6. Aguarde que o reservatório se esvazie um quarto e interrompa as extracções premindo novamente as teclas IFD e "extracção de café" .
7. Desligue a máquina e aguarde 15 minutos (para permitir que o descalcificante derreta o calcário);
8. Repita as operações descritas nos pontos 4, 5, 6 e 7 por mais 3 vezes;

| PROBLEMA                                                                                         | CAUSAS POSSÍVEIS                                                                                                                                                                                                                                                                               | SOLUÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não sai mais café expresso                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de água no reservatório</li> <li>• Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos</li> <li>• O duche da caldeira expresso está obstruído</li> <li>• O filtro com emulsionador de creme está sujo</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encha o reservatório de água</li> <li>• Limpe os orifícios dos bicos do porta-filtro</li> <li>• Efectue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira"</li> <li>• Limpe o filtro com emulsionador de creme conforme indicado nos parágrafos da limpeza.</li> </ul>                                    |
| O café expresso goteja através dos rebordos do porta-filtro em vez de sair através dos orifícios | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O porta-filtro está mal inserido;</li> <li>• A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade</li> <li>• Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos</li> <li>• O filtro com emulsionador de creme está sujo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encaixe o porta-filtro correctamente e rode-o com força até ao limite máximo</li> <li>• Substitua a junta de vedação da caldeira expresso num Centro de Assistência</li> <li>• Limpe os orifícios de saída do café</li> <li>• Limpe o filtro com emulsionador de creme conforme indicado nos parágrafos da limpeza.</li> </ul> |
| O café expresso está frio                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A luz piloto OK (café pronto) não está acesa no momento em que se carrega na tecla de "extração de café"</li> <li>• O aquecimento prévio não foi efectuado.</li> <li>• As chávenas não foram previamente aquecidas.</li> </ul>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguarde que se acenda a luz piloto OK (café pronto);</li> <li>• Efectue o aquecimento prévio conforme indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina";</li> <li>• Aqueça previamente as chávenas, enxaguando-as com água quente</li> </ul>                                                                               |
| Ruído elevado da bomba                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O reservatório de água está vazio</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encha o reservatório</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico)                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O café moído foi pouco prensado</li> <li>• A quantidade de café moído é reduzida</li> <li>• A moagem do café é grossa</li> <li>• O filtro com emulsionador de creme está sujo</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione mais o café moído</li> <li>• Aumente a quantidade de café</li> <li>• Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso</li> <li>• Limpe o filtro com emulsionador de creme conforme indicado nos parágrafos da limpeza.</li> </ul>                                                                            |
| O creme do café é escuro (o café sai lentamente através do bico)                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O café moído foi demasiado prensado</li> <li>• A quantidade de café moído é elevada</li> <li>• O duche da caldeira expresso está obstruído</li> <li>• A moagem do café é demasiado fina</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione menos o café</li> <li>• Diminua a quantidade de café moído</li> <li>• Efectue a limpeza conforme indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso"</li> <li>• Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso</li> </ul>                                                                         |
| O café tem um sabor ácido                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O enxaguamento após a descalcificação não foi suficiente</li> </ul>                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enxagúe o aparelho conforme indicado no capítulo "Descalcificação".</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O leite não está suficientemente frio</li> <li>• O emulsionador de cappuccinos está sujo</li> </ul>                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilize sempre leite à temperatura do frigorífico</li> <li>• Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos conforme indicado no parágrafo "Limpeza do emulsionador de leite"</li> </ul>                                                                                                                     |