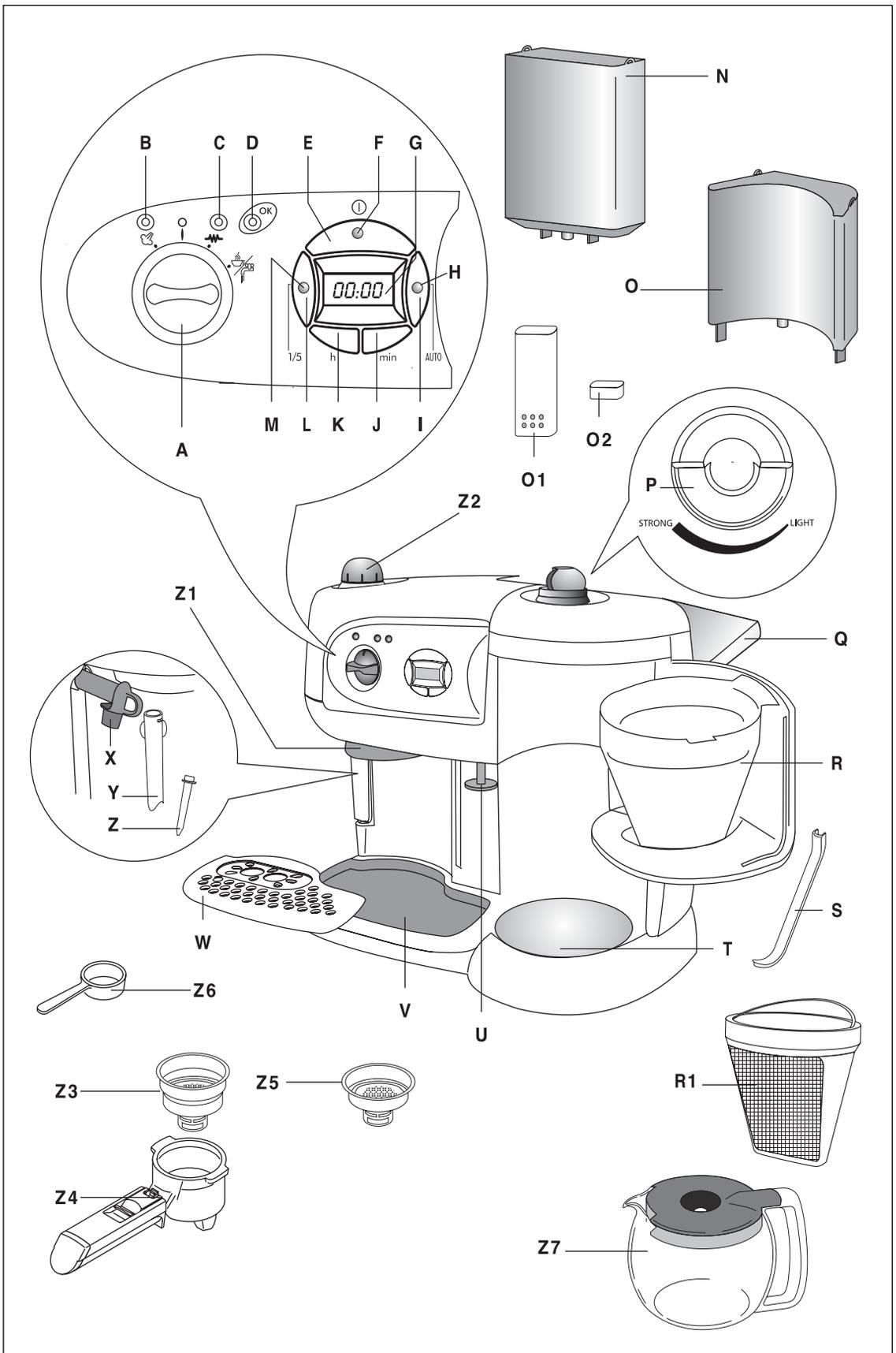
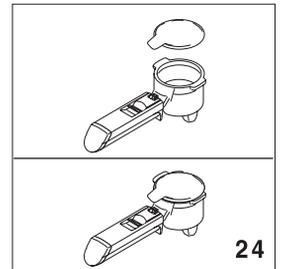
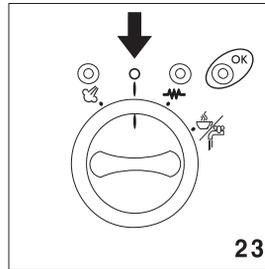
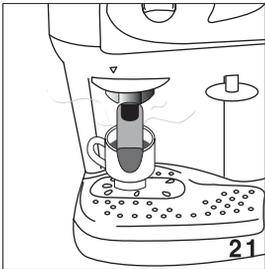
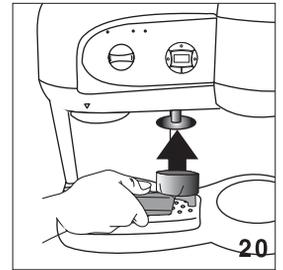
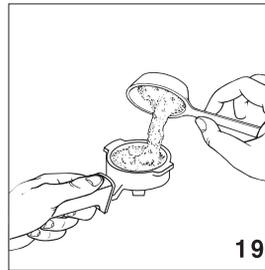
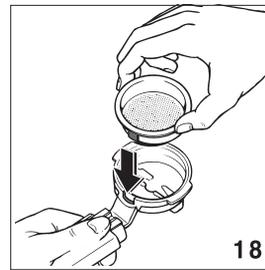
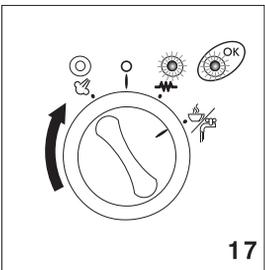
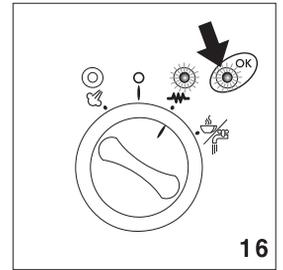
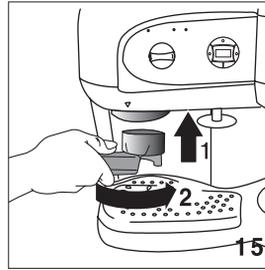
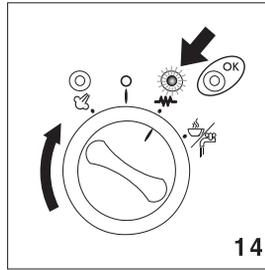
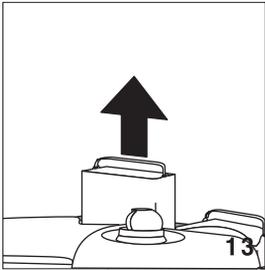
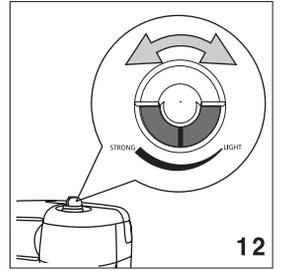
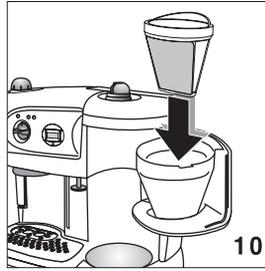
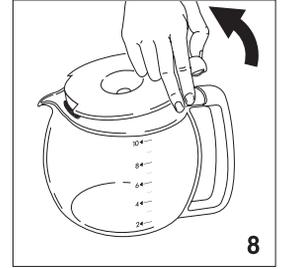
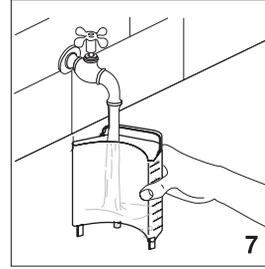
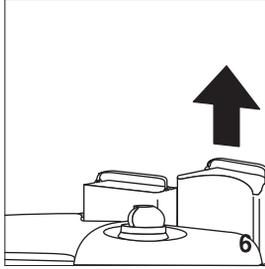
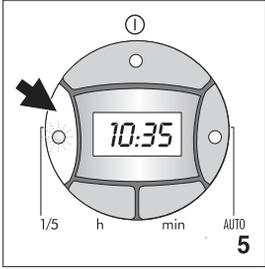
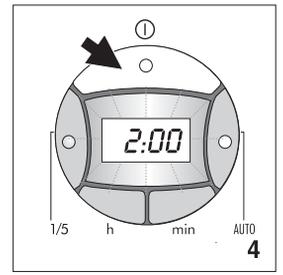
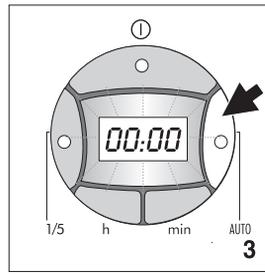
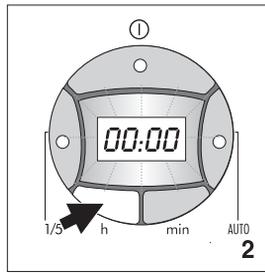
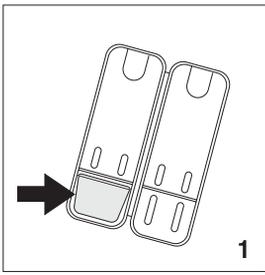


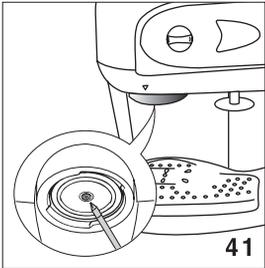
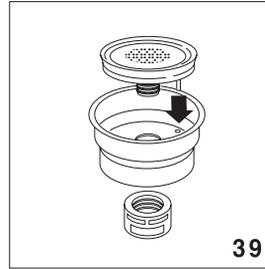
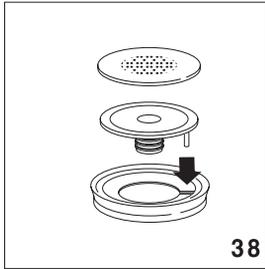
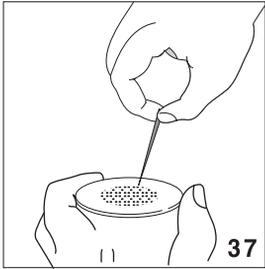
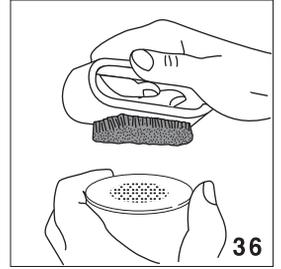
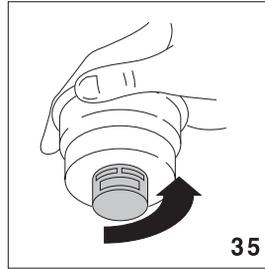
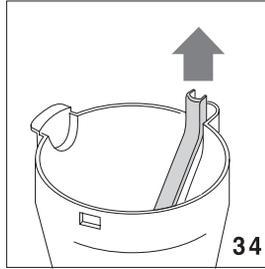
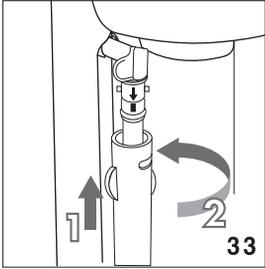
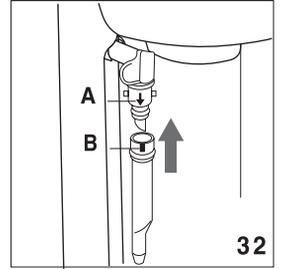
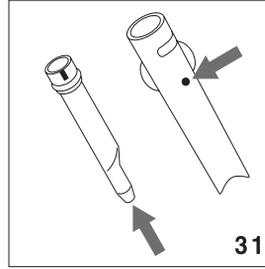
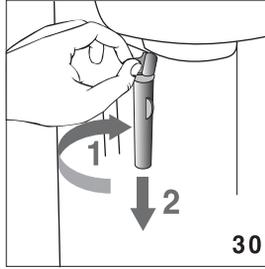
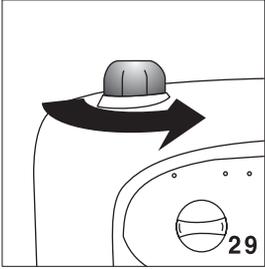
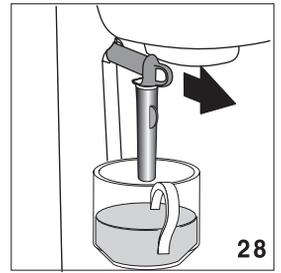
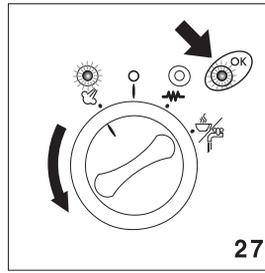
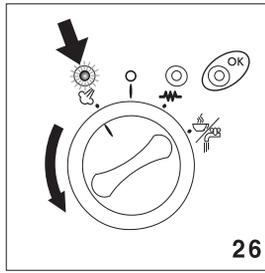
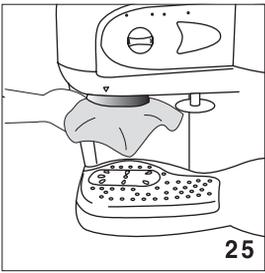
CAFETEIRA



Manual de instruções







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

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

- A** Botão selector para café expresso ou vapor
- B** Luz piloto de vapor
- C** Luz piloto de café expresso ligado
- D** Luz piloto OK para café expresso ou vapor
- E** Tecla On/Off para café tipo filtro
- F** Luz piloto On/Off de café tipo filtro
- G** Visor
- H** Indicador luminoso AUTO
- I** Tecla de selecção de acendimento retardado
- J** Tecla de alteração dos minutos
- K** Tecla de alteração das horas
- L** Tecla de selecção de 1-5 chávenas
- M** Indicador luminoso de 1-5 chávenas
- N** Reservatório de água para café expresso
- O** Reservatório de água para café tipo filtro
- O1** Compartimento para filtro anti-cloro (se incluído)
- O2** Filtro anti-cloro (se incluído)
- P** Selector "Flavour System" para café tipo filtro
- Q** Tampa dos reservatórios de água
- R** Porta-filtro para café tipo filtro
- R1** Filtro permanente (se incluído)
- S** Flavour Saver
- T** Placa térmica para café tipo filtro
- U** Calçador
- V** Pingadeira
- W** Tabuleiro para chávenas de café expresso
- X** Tubo de emissão de vapor
- Y** Emulsionador de cappuccinos
- Z** Bico
- Z1** Duche da caldeira expresso
- Z2** Botão de vapor para cappuccino
- Z3** Filtro grande para café em pó, 2 doses
- Z4** Porta-filtro para café expresso
- Z5** Filtro pequeno para café em pó, 1 dose, ou pastilhas de café (se previsto)
- Z6** Doseador de café
- Z7** Cafeteira para café tipo filtro

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, errónea 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 inaptas.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o, retirando a ficha da tomada, 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 sobre uma superfície, longe de torneiras e de bancadas.
- 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).

FILTRO ANTI-CLORO (SE INCLUÍDO)

O filtro elimina o sabor a cloro da água. Para a sua instalação, proceda da seguinte forma:

- Retire o filtro anti-cloro da embalagem de plástico e enxagúe-o sob água corrente.
- Levante a tampa dos reservatórios de água e retire o compartimento da respectiva sede, puxando-o para cima.
- Abra o compartimento, premindo as zonas assinaladas com a palavra "PUSH" e coloque cuidadosamente o filtro no lugar, conforme indicado na fig. 1.
- Feche o compartimento e introduza-o novamente na respectiva sede, no interior do reservatório de água para café tipo filtro, pressionando-o com força.
- Ao fim de 80 ciclos ou de seis meses de funcionamento, o filtro anti-cloro deve ser substituído.

COMO PREPARAR O CAFÉ TIPO FILTRO

COMO REGULAR O RELÓGIO

Logo depois de ligar a máquina à rede eléctrica doméstica, surgem no visor os dígitos 00:00 intermitentes.

Para regular a hora, proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla HOUR (fig. 2) durante cerca de 2 segundos até que o número das horas comece a aumentar no visor;
2. Antes que o visor deixe de piscar (cerca de 5 segundos), regule a hora desejada premindo repetidamente a tecla HOUR.
3. Regule os minutos premindo repetidamente a tecla MIN. (Poderá tornar a operação mais rápida mantendo a tecla premida).

4. Uma vez efectuada a regulação da hora, aguarde 5 segundos. Quando o visor deixar de piscar, a hora regulada será memorizada.

Se necessitar de regular novamente a hora, prima a tecla HOUR durante cerca de 2 segundos e, depois, efectue uma nova regulação, conforme descrito no ponto 2. A hora programada não será mantida na memória em caso de falta temporária de energia eléctrica.

PROGRAMAR O ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

É possível efectuar uma programação para preparar automaticamente o café tipo filtro.

Certifique-se de que a hora do dia foi devidamente regulada. Para programar o início retardado (a hora à qual se deseja fazer o café), proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla AUTO (fig. 3) durante cerca de 2 segundos até que o visor apresente os dígitos 00:00 intermitentes;
2. Antes que o visor deixe de piscar (cerca de 5 segundos), programe a hora desejada premindo repetidamente a tecla HOUR.
3. Programe os minutos premindo repetidamente a tecla MIN.
4. Ao fim de 5 segundos, o visor deixará de piscar e a hora programada será memorizada;
5. Uma vez programada a máquina desta forma, basta premir, sempre que desejar, a tecla AUTO (acende-se a luz na tecla) para obter o café à hora programada.

Se desejar alterar a hora do início retardado depois de este ter sido programado, prima a tecla AUTO durante cerca de 2 segundos e, depois, efectue uma nova programação, conforme descrito no ponto 2.

Tenha presente que, à hora programada, a máquina só começa a fazer o café tipo filtro. A máquina de café expresso não se acende.

DURAÇÃO DA MANUTENÇÃO DO CAFÉ QUENTE (AUTO SHUT OFF TIME)

A máquina foi programada pelo fabricante para manter o café quente durante 2 horas após o acendimento. É, no entanto, possível alterar este tempo, procedendo da seguinte forma:

1. Prima a tecla ON/OFF do café (fig. 4) durante cerca de 2 segundos até que o visor apresente os dígitos 2:00 intermitentes;
2. Altere o tempo desejado premindo repetidamente a tecla HOUR (se desejar, prima também a tecla MIN);
3. Uma vez programado o tempo, aguarde 5 segundos. Quando o visor deixar de piscar, o

tempo seleccionado será memorizado;

NOTA: Se efectuar uma programação equivalente a 0:00, a máquina mantém o café quente por um tempo ilimitado.

PROGRAMAÇÃO PARA 1-5 CHÁVENAS

Para melhorar a extracção e o aroma quando se preparam menos de 6 chávenas, prima a tecla 1-5 chávenas de café (fig. 5). Acender-se-á a luz de 1-5 chávenas de café na tecla respectiva.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ TIPO FILTRO

- Levante a tampa e retire o reservatório de água da direita (fig. 6).
- Encha o reservatório com água fresca e limpa até à indicação de nível relativa às chávenas de café que deseja preparar, certificando-se de que não ultrapassa o sinal MAX (fig. 7).
- Introduza novamente o reservatório na máquina, premindo-o levemente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo. Se desejar, poderá deixar o reservatório no lugar. Poderá enchê-lo utilizando a cafeteira do café tipo filtro, dotada de indicações de nível (fig. 8).
- Abra a portinhola do porta-filtro, rodando-a para a direita (fig. 9).
- Posicione o filtro permanente (se incluído) (ou o filtro de papel) no porta-filtro (fig. 10).
- Coloque o café moído no filtro, utilizando o doseador fornecido, e nivele-o uniformemente (fig. 11).

Como regra geral, utilize um doseador raso de café (cerca de 7 gramas) para cada chávena que deseja obter (por exemplo, 10 doseadores para obter 10 chávenas).

A quantidade de café moído a utilizar pode, contudo, variar consoante o gosto pessoal. Utilize café moído de boa qualidade, de moagem média e confeccionado para máquinas de café tipo filtro.

- Feche a portinhola do porta-filtro e coloque a cafeteira, com a tampa inserida, na placa térmica.
- Selecciono o aroma desejado conforme indicado no parágrafo “COMO SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ TIPO FILTRO”

Nota: a máquina de café possui o dispositivo “flavour saver” no interior do porta-filtro para café tipo filtro, o qual aumenta o tempo de infusão do café, melhorando a sua extracção. O café obtido desta forma possui um sabor forte e intenso.

- Prima a tecla ON/OFF DO CAFÉ TIPO FILTRO (fig. 4). O indicador luminoso ON da própria tecla acender-se-á e a máquina começará a fazer o café. (Para fazer o café à hora programada, prima a tecla AUTO (fig. 3). O indicador luminoso AUTO da própria tecla acender-se-á).
- O café começará a sair após alguns segundos.

É absolutamente normal que, durante a percolação do café, o aparelho emita vapor.

Para manter o café quente após a percolação, pouse a cafeteira na placa térmica e deixe a máquina ligada (luz piloto do café tipo filtro acesa): o café contido na cafeteira é mantido à temperatura adequada.

- Para desligar a máquina, prima a tecla ON/OFF DO CAFÉ TIPO FILTRO.

COMO SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ TIPO FILTRO

Com o “Flavour System”, é possível seleccionar o aroma do café tipo filtro consoante o gosto pessoal. Rodando o botão de regulação do aroma do café tipo filtro (fig. 12), é possível predefinir a máquina para obter um café com um gosto residual forte (posição STRONG) ou fraco (posição LIGHT).

O dispositivo Flavour System altera o gosto residual do café, para mais ou menos forte, mas o gosto em si mantém-se inalterado.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Levante a tampa e retire o reservatório de água da esquerda (fig. 13), puxando-o para cima. Encha o reservatório com água fresca e limpa. Introduza novamente o reservatório, premindo-o levemente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo. Pode encher o reservatório de forma mais simples, sem ter de o retirar, deitando a água directamente com uma cafeteira.

NOTA: nunca coloque o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e lembre-se sempre de o encher quando o nível chegar a cerca de dois centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DO CONJUNTO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é necessário aquecer previamente a máquina: é aconselhável rodar o botão selector para a posição ☛ (fig. 14) pelo menos meia hora antes de fazer o café. Certifique-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o botão do vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o sob o duche da caldeira com o cabo virado para a esquerda (fig. 15), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode o cabo para a direita; rode-o com força. Decorrida essa meia hora, faça o café seguindo as instruções fornecidas no capítulo seguinte.

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

1. Ligue a máquina rodando o botão selector para a posição ☛ (fig. 14) e encaixe o porta-filtro na máquina sem o encher com café moído.

- Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro. Utilize a mesma chávena em que preparará o café para a aquecer previamente.
- Aguarde que a luz piloto OK (fig. 16) se acenda e, logo de seguida, rode o botão selector para a posição  (fig. 17). Deixe sair a água até que a luz piloto OK se apague e, depois, interrompa a saída rodando o botão selector para a posição  (fig. 14).
- Esvazie a chávena, aguarde que a luz piloto "OK" se reacenda e repita a mesma operação.
(É normal que, durante a operação de desencaixe do porta-filtro, se verifique a ocorrência de um pequeno e inócuo jacto de vapor).

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

- Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, insira o filtro para café moído no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 18. No caso das máquinas fornecidas com 2 filtros, utilize o filtro mais pequeno para fazer um café e o maior se desejar preparar 2 cafés.
- Se desejar preparar um único café**, encha o filtro com um doseador raso de café moído, cerca de 7 g (fig. 19). Se, no entanto, desejar preparar dois cafés, encha o filtro com dois doseadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 g). Encha o filtro gradualmente 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.

Nota: utilize café de boa qualidade, de moagem fina e confeccionado para máquinas de café expresso.

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.

- Distribua uniformemente o café moído e pressione-o levemente com o calcador (fig. 20).

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

- Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina: **rode-o com força (fig. 15) para evitar perdas de água.**

- Posicione a chávena ou as chávenas, de preferência aquecidas com um pouco de água quente, sob os bicos do porta-filtro (fig. 21).
- Certifique-se de que a luz piloto OK relativa ao café expresso (fig. 16) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, depois, seleccione  (fig. 17) até obter a quantidade desejada. Para interromper, coloque novamente o selector na posição  (fig. 14).

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

- Para eliminar o café usado, mantenha o filtro bloqueado com a respectiva patilha incorporada no cabo e faça sair o café batendo o porta-filtro virado ao contrário (fig. 22).
- Para desligar a máquina, rode o botão selector para a posição "O" (fig. 23)

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

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

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

NOTA: Utilize pastilhas 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 pastilhas de café e permite preparar um café expresso de forma simples e limpa.

- Insira o filtro pequeno de 1 dose ou pastilhas de café no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 18.
- Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 24). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem das pastilhas de café de modo a posicioná-las correctamente no filtro.
- Encaixe o porta-filtro na máquina, rodando-o sempre até ao limite máximo (fig. 15).
- Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare os cafés expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
 2. Rode o botão selector para a posição ☞ (fig. 26): acender-se-á a luz piloto do vapor ☞ (fig. 26).
 3. Aguarde que a luz piloto "OK" (fig. 27) se acenda. Esta indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
 4. Entretanto, encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar à temperatura do frigorífico (não quente!). Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em consideração que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.
- NOTA: é aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.*
5. Retire o emulsionador de cappuccinos, puxando-o na sua direcção e rodando-o para a esquerda (fig. 28): durante a operação, certifique-se de que não toca no duche da caldeira, o qual está quente. Em seguida, posicione o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos.
 6. Mergulhe o emulsionador de cappuccinos no leite, cerca de 2 cm, e rode o botão do vapor para a esquerda, fig. 29 (rodando mais ou menos o botão, é possível variar a quantidade de vapor que sai do emulsionador de cappuccinos). O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.
 7. Uma vez atingida a temperatura desejada (o valor ideal é 60°C), interrompa a saída do vapor rodando o botão do vapor para a direita.
 8. Deite o leite emulsionado nas chávenas que contêm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó.

Nota: se tiver de preparar mais cappuccinos, faça previamente todos os cafés. Prepare só no fim o leite emulsionado para todos os cappuccinos.

IMPORTANTE: limpe sempre o emulsionador de cappuccinos após a utilização. Proceda da seguinte forma:

1. Deixe sair um pouco de vapor durante alguns segundos, rodando o botão do vapor (fig. 29).
2. Com uma mão, mantenha a parte superior bloqueada e, com a outra mão, desenrosque o emulsionador de cappuccinos, rodando-o para a direita, e desencaixe-o do bico (fig. 30).
3. Retire o bico do vapor, desencaixando-o do tubo ejectador.

4. Lave cuidadosamente o emulsionador de cappuccinos e o bico do vapor com água tépida.
5. Certifique-se de que os dois orifícios indicados na fig. 31 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Monte novamente o bico do vapor, inserindo-o no tubo do vapor, fazendo coincidir a seta A e o entalhe B indicados na fig. 32.
7. Monte novamente o dispositivo de cappuccino inserindo-o e rodando-o para a esquerda (fig. 33).

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina rodando o botão selector para a posição ☛ (fig. 14).
2. Coloque um recipiente sob o emulsionador de cappuccinos.
3. Quando a luz piloto OK se acender, coloque o botão selector na posição ☞ (fig. 17) e, ao mesmo tempo, rode o botão do vapor para a esquerda (fig. 29): a água quente sairá do emulsionador de cappuccinos.
4. Para interromper a saída de água quente, rode o botão do vapor para a direita e coloque o botão selector na posição "O".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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.

LIMPEZA DO "FLAVOUR SAVER"

Para limpar mais facilmente o "Flavour Saver", retire-o do porta-filtro (R), puxando-o para cima (fig. 34). Para introduzi-lo novamente, basta inserir o "flavour saver" nas respectivas guias, presentes no rebordo interno do porta-filtro para café tipo filtro.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

A cada 300 cafés, aproximadamente, e sempre que o café sair do porta-filtro às gotas ou não sair de todo, limpe o porta-filtro para o café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro do porta-filtro.
- Desenrosque a tampa do filtro (fig. 35) na direcção indicada pela seta presente na tampa.
- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa.
- Retire a junta de vedação (fig. 38).
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 36).

Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 37).

- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 38. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 38.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 39), certificando-se de que o pino é inserido no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 39).
- Finalmente, enrosque a tampa (fig. 40).

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

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

A cada 300 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. 41);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 25);
- 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.
- Enxagúe o duche sob água corrente, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche.

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

DESCALCIFICAÇÃO DA SECÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 300 cafés, aproximadamente. É aconselhável utilizar os produtos próprios para a descalcificação de máquinas de café expresso que se encontram à venda. Se estes produtos não estiverem disponíveis, poderá adoptar o seguinte procedimento:

1. Encha o reservatório de água para café expresso com 1 litro de água
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda numa farmácia ou drogaria);
3. Rode o botão selector para a posição  e aguarde que a luz piloto OK se acenda.
4. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina;
5. Rode o botão selector para a posição  (fig. 17) e

faça sair metade da solução  contida no reservatório. De seguida, interrompa a saída, rodando o selector para a posição "O" (fig. 23).

6. Deixe actuar a solução durante cerca de 15 minutos e, depois, reinicie a saída até esvaziar completamente o reservatório.
7. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxagúe bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o na respectiva sede.
8. Rode o botão selector para a posição  e proceda à extracção até esvaziar completamente o reservatório;
9. Rode o botão selector para a posição  e repita mais uma vez as operações 7 e 8.

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.

DESCALCIFICAÇÃO DA SECÇÃO DE CAFÉ TIPO FILTRO

O calcário contido na água provocará, com o passar do tempo, obstruções que poderão comprometer o bom funcionamento do aparelho.

A máquina de café dispõe de um sistema de controlo da quantidade de calcário. Quando o calcário atinge um nível elevado, o indicador luminoso ON/OFF do café começa a piscar: é sinal de que é necessário efectuar a descalcificação.

Proceda à descalcificação utilizando os descalcificantes próprios para máquinas de café tipo filtro que se encontram à venda. Se estes produtos não estiverem disponíveis, poderá adoptar o seguinte procedimento:

1. Deite 4 chávenas de água dentro da cafeteira;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda numa farmácia ou drogaria) e deite a solução obtida no reservatório de água para café tipo filtro.
3. Coloque a cafeteira sobre a placa térmica.
4. Prima o interruptor On/Off do café tipo filtro, proceda à percolação do equivalente a uma chávena e, depois, desligue o aparelho.
5. Deixe actuar a solução durante 15 minutos. Repita mais uma vez a operação 4 e 5.
6. Ligue a máquina e proceda à extracção até esvaziar completamente o reservatório.
7. Enxagúe, fazendo funcionar o aparelho só com água pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

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

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