

PORTUGUÊS

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Somente deste modo pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A terminologia a seguir será usada nas páginas sucessivas.

1. Cabo de alimentação
2. Tubo de vapor
3. Dispositivo para cappuccino
4. Bandeja recolhe-gotas
5. Duche da caldeira
6. Placa de aquecimento
7. Interruptor ON/OFF café expresso /cappuccino
8. Interruptor 5/10 chávenas para "drip coffee"
9. Interruptor ON/OFF "drip coffee"
10. Lâmpada avisadora ON "drip coffee"
11. Lâmpada avisadora 5/10 chávenas "drip coffee"
12. Lâmpada avisadora ON café expresso/cappuccino
13. Cafeteira pequena para café expresso
14. Adaptador para duas chávenas de café expresso
15. Medida
16. Suporte do filtro para café expresso
17. Filtro para café expresso
18. Suporte do filtro para "drip coffee"
19. Cafeteira para "drip coffee"
20. Selector "flavour system" aroma "drip coffee"
21. Selector "Vario system" aroma café expresso
22. Reservatório de água amovível
23. Tapa do reservatório de água
24. Caldeira de vapor
25. Tapa da caldeira
26. Botão do vapor

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi fabricada para "fazer café" e para "aquecer bebidas". Prestar atenção para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou utilizando de maneira imprópria a mesma.
- Não tocar as partes quentes (tubo de saída de vapor e água quente, duche da caldeira, área de saída em contacto com o suporte do filtro e a placa de aquecimento).
- Após ter retirado a embalagem, certificar-se de que o aparelho esteja íntegro. Se houver dúvidas, não utilizar o aparelho e recorrer a pessoal profissionalmente qualificado.
- Esta máquina deve ser utilizada somente para o uso doméstico. Toda outra utilização deve ser considerada imprópria e perigosa.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivantes do uso impróprio, incorrecto e irracional.
- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou por pessoas não responsáveis, sem supervisão.
- Em caso de defeito ou de funcionamento irregular da máquina, desligá-la e não tentar repará-la. Para reparações, recorrer somente a um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e solicitar que sejam utilizadas peças de reposição originais. O desrespeito do quanto supracitado pode comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a substituição é necessário usar ferramentas especiais. Caso o cabo seja avariado, ou para a sua substituição, recorrer somente a um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante.
- Desligar a ficha da tomada de corrente e desligar o interruptor geral quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho alimentado inutilmente.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho sobre um tampo longe de torneiras e lava-loiças.
- Verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho. Ligar o aparelho somente com uma tomada de corrente que tenha uma intensidade mínima de 10 A e com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais acidentes causados pela falta de ligação à terra do aparelho.
- Não instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0° C (se a água congela, o aparelho pode se avariar).

COMO PREPARAR O CAFÉ FILTRO

- Levantar a tampa e retirar o reservatório de água (fig. 1).
- Encher o reservatório com água fria e limpa até ao nível relativo às chávenas de café que se deseja fazer (fig. 2).
- Recolocar o reservatório na máquina pressionando-o levemente. *Se desejar, pode deixar o reservatório no seu lugar e para enchê-lo pode-se utilizar a cafeteira do café drip que traz a indicação de nível (fig. 3).*
- Abrir o suporte do filtro girando-o para a esquerda (fig. 4).
- Colocar o filtro de papel no suporte do filtro (fig. 5). Recomendamos utilizar filtros de papel tipo #4.
- Colocar o café moído no filtro utilizando a medida entregue com a máquina e nivelá-lo uniformemente (fig. 6). Como norma geral, utilizar uma medida rasa de café moído (aproximadamente 7 gramas) para cada chávena (por exemplo, 10 medidas para fazer 10 chávenas). Todavia, a quantidade de café moído a utilizar pode variar segundo a preferência pessoal. Utilizar café moído de boa qualidade, de moagem média e embalado para máquina de café filtro.
- Fechar o suporte do filtro e colocar a cafeteira com a tampa na placa de aquecimento.
- Escolher o aroma desejado conforme indicado

no parágrafo “Como escolher o aroma”.

- Carregar no interruptor “ON/OFF” drip coffee (fig. 7). A lâmpada avisadora ON drip coffee sobre o interruptor indica que a máquina de café filtro está a funcionar.
- Se se deseja preparar mais de cinco chávenas, carregar no interruptor () (fig. 8) e a respectiva lâmpada avisadora acender-se-á. Se, pelo contrário, se deseja preparar no máximo cinco chávenas, o interruptor não deve ser pressionado. Desta maneira, a água quente fluirá mais lentamente através do café moído e obter-se-á uma bebida melhor.
- O café começará a sair após poucos segundos. **É completamente normal que, durante a percolação do café, o aparelho emita um pouco de vapor.**
- Se se deixa pressionado o interruptor “ON/OFF” drip coffee após a percolação, e a cafeteira para “drip coffee” sobre a placa de aquecimento, a placa de aquecimento mantém o café quente na temperatura ideal.

COMO SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ FILTRO

Com o “Flavour System”, é possível seleccionar o aroma do café filtro segundo o próprio gosto. Girando o botão de regulação de aroma do café filtro (fig. 9), pode-se preparar a máquina para obter um café com retrogosto forte (posição STRONG) ou leve (posição LIGHT).

O dispositivo “Flavour System” modifica o retrogosto do café, mais ou menos forte, enquanto o gosto verdadeiramente dito fica inalterado.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

1. Soltar a tampa da caldeira de água girando-a no sentido anti-horário.
2. Utilizando as indicações de nível impressas no lado WATER LEVEL, encher a cafeteira pequena com a quantidade de água (fig. 10) segundo o número de cafés expressos que se deseja preparar (ver tabela no final do texto).
3. Deitar a água na caldeira (fig. 11).
4. Fechar a tampa da caldeira girando-a bem no sentido horário.

5. Colocar o filtro para café expresso no suporte do filtro (fig. 12).
6. Encher o filtro com o café moído respeitando as doses indicadas na tabela no final do texto e distribuí-lo de maneira uniforme (fig. 13). É importante utilizar café de óptima qualidade e de moagem média a fim de evitar que o filtro se obstrua durante a saída do café. Retirar o excesso de café do bordo do filtro (fig. 14).
7. Para enganchar o suporte do filtro na máquina, colocá-lo sob o duche da caldeira com a pega para a esquerda (fig. 15), empurrar para cima e simultaneamente girar a pega para a direita. Girar sempre até o final.
8. Colocar a cafeteira para café expresso sob o suporte do filtro de modo que o bico fique dentro da abertura existente na tampa da cafeteira (fig. 16).
9. Colocar o selector Vario System segundo o tipo de café expresso desejado: "LIGHT" para um café fraco ou "STRONG" para um café forte (fig. 19).
10. Certificar-se de que o botão do vapor esteja fechado.
11. Carregar no interruptor ON/OFF expresso/cappuccino. A lâmpada avisadora ON expresso/cappuccino acender-se-á (fig. 18).
12. Após cerca de dois minutos, o café expresso começará a sair (fig. 19). **ATENÇÃO: para evitar borrifos, nunca desenganchar o suporte do filtro enquanto estiver saindo café da máquina.**
13. Quando o café não sai mais pelo suporte do filtro, carregar no interruptor ON/OFF expresso/cappuccino para desligar a caldeira de vapor (fig. 18). Deitar o café nas chávenas.

ATENÇÃO: antes de retirar o suporte do filtro, para evitar ser atingido pelo vapor, é necessário sempre esvaziar o vapor residual da caldeira girando o botão de vapor (fig. 20).

14. Para deitar fora o pó de café usado, desenganchar o suporte do filtro, manter o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada na pega e fazer com que o café saia batendo o suporte girado para baixo (fig. 21).

OBSERVAÇÃO: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente não é possível abrir a tampa, pois gira sem se abrir. Se, por um motivo

qualquer, for necessário retirá-la, é preciso retirar a pressão da caldeira accionando o botão do vapor conforme descrito no ponto anterior.

COMO UTILIZAR O ADAPTADOR PARA DUAS CHÁVENAS

O adaptador deve ser utilizado todas as vezes que se deseja fazer o café directamente nas chávenas. Para a sua montagem basta engatá-lo na parte inferior do suporte do filtro (fig. 22).

ATENÇÃO: a primeira vez que se prepara o café, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos da máquina, da seguinte maneira:

- para a máquina de café filtro: fazer pelo menos duas cafeteiras de café sem utilizar o café moído (segundo as instruções do parágrafo "Como preparar o café filtro");
- para a máquina de café expresso: fazer pelo menos quatro cafés expresso sem utilizar o café moído (segundo as instruções do parágrafo "Como preparar o café expresso").

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

- Para fazer 2 "cappuccini", preparar o café expresso conforme descrito no parágrafo "Como preparar o café expresso" do ponto 1 ao ponto 12, mas utilizando a quantidade de água necessária para obter 2 cappuccini, conforme as instruções da tabela do final do texto. Notar que a quantidade de água para fazer os cappuccini é maior do que aquela necessária para o café: a água a mais é utilizada para produzir o vapor.
- Fazer com que o café escorra para a cafeteira pequena. Quando o café de cor mais escura (que está abaixo do creme de cor mais claro) alcança o nível 2 no lado "COFFEE LEVEL" da cafeteira pequena (fig. 23), posicionar o selector Vario System em "cappuccino" (fig. 17). Esta operação deve ser feita com muita atenção. De facto, se o café superar o nível 2, por fim não ficará mais vapor suficiente para bater o leite.
- Deitar o café em 2 chávenas suficientemente grandes.
- Deitar num recipiente aproximadamente 100 gramas de leite para cada cappuccino que se

deseja fazer. **É necessário usar leite não fervido e principalmente não quente.** Ao escolher a dimensão do recipiente, considerar que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes.

- Imergir o dispositivo para cappuccino no leite por cerca de 5 mm (fig. 25) e girar o botão do vapor no sentido anti-horário, fig. 20, (girando mais ou menos o botão, é possível variar a quantidade de vapor que sai pelo dispositivo para cappuccino). Então, o leite começa a aumentar de volume e a adquirir um aspecto cremoso.
- Quando o volume do leite dobrar, imergir o dispositivo para cappuccino mais no fundo para continuar a aquecer o leite (fig. 26). Fechar o botão somente depois que o vapor da caldeira terminar completamente. Desta maneira, evita-se que o leite fique dentro do tubo de saída de vapor.
- Carregar no interruptor ON/OFF expresso/cappuccino para desligar a máquina.
- Deitar lentamente o leite batido sobre o café, com o auxílio de uma colher, e então pulverizar um pouco de cacau em pó para obter um cappuccino perfeito.
- Para fazer 4 cappuccini, é necessário repetir as operações anteriores, prestando atenção na quantidade de água e de café moído indicadas na tabela no final do texto. Para além disso, antes de colocar o selector Vario System na posição Cappuccino, deixar o café escorrer para a cafeteira até alcançar o nível 4 no lado "COFFEE LEVEL", conforme indicado na figura 24.

IMPORTANTE: o dispositivo para cappuccino deve ser sempre limpo após o uso. Seguir estas instruções:

- soltar o dispositivo girando-o no sentido horário (fig. 27) e lavá-lo bem com água morna;
- controlar que os três furos do dispositivo, indicados à figura 26, não estejam obstruídos. Se necessário, limpá-los com uma agulha;
- limpar o tubo de saída de vapor, prestando atenção em não se queimar;
- aparafusar novamente o dispositivo para cappuccino.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar ou fazer a manutenção, desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixar a máquina arrefecer.
- Para a limpeza da máquina, não usar solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano húmido e macio.
- Limpar regularmente os suportes do filtro, a bandeja recolhe-gotas, o duche da caldeira e as cafeteiras. Não lavar o suporte do filtro na máquina de lavar loiça.
- Nunca imergir o aparelho na água, pois é um aparelho eléctrico.
- Controlar, de quando em quando, que os furos do filtro para o café expresso não estejam obstruídos. Se necessário, limpar bem o filtro com água quente, esfregando com uma esponja abrasiva.

DESCALCIFICAÇÃO

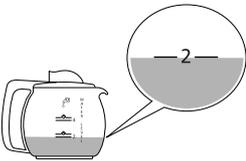
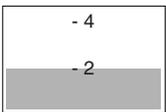
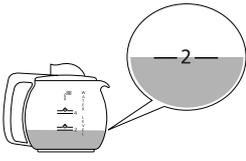
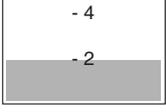
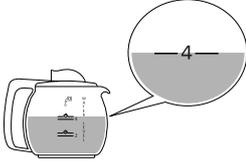
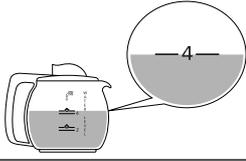
Se a água da sua região for dura, o calcário presente se acumulará com o passar do tempo. Os depósitos de calcário podem comprometer o bom funcionamento do aparelho.

A **máquina de café expresso** deve ser descalcificada a cada 2-6 meses aproximadamente (segundo a dureza da água e a frequência de utilização) com vinagre de vinho branco. Seguir as instruções abaixo:

- encher a cafeteira para café expresso com vinagre até ao nível 4;
- deitá-lo na caldeira de água e fechar bem a tampa;
- enganchar o suporte do filtro;
- colocar a cafeteira sob o suporte do filtro;
- ligar a máquina e colocar o selector Vario System na posição "LIGHT";
- após alguns minutos, o vinagre quente começa a passar através do suporte do filtro para a cafeteira. De quando em quando fazer com que saia um pouco de vapor girando o botão.
- quando toda a solução tiver saído, desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer;
- repetir estas operações pelo menos duas vezes somente com água fria para retirar todos os resíduos de vinagre.

A **máquina de café filtro** deve ser descalcificada a cada 40 ciclos. A descalcificação pode ser feita utilizando os respectivos produtos descalcificantes para máquinas de café filtro que se encontram à venda. Como alternativa, pode-se usar vinagre de vinho branco seguindo as instruções abaixo:

- deitar 2 chávenas de vinagre de vinho branco e 3 chávenas de água dentro do reservatório. Colocar o reservatório na máquina;
- colocar a cafeteira na placa de aquecimento e o suporte do filtro sem o café moído;
- carregar no interruptor ON/OFF drip coffee, deixar percolar o equivalente de uma chávena e então desligar o aparelho;
- deixar o vinagre agir por uma hora;
- ligar novamente a máquina e deixar percolar o restante da solução;
- para enxaguar, fazer a máquina funcionar com água e sem café moído por pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água cheios).

Para fazer	Quantidade de água na cafeteira pequena a versar na caldeira de vapor (lado WATER LEVEL)	Quantidade de café a colocar no filtro
2 cafés		
2 cappuccini		
4 cafés		
4 cappuccini		

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

Problema	Causas prováveis	Solução
Não sai mais o café expresso	<ul style="list-style-type: none">○ café está moído muito fino.○ furo do bico do suporte do filtro está obstruído.○ filtro está obstruído.	<p>Utilizar café de moedura média ou do tipo para máquina de café expresso italiana.</p> <p>Limpar o furo do bico.</p> <p>Limpar o filtro com água quente esfregando-o com uma esponja abrasiva.</p>
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	<ul style="list-style-type: none">○ leite não está muito frio.○ dispositivo para cappuccino está sujo.	<p>Usar sempre leite na temperatura do frigorífico.</p> <p>Limpar bem os furinhos do dispositivo para cappuccino.</p>
O tempo de percolação do café filtro é muito prolongado	A máquina de café deve ser descalcificada.	Fazer a descalcificação conforme descrito no parágrafo “Descalcificação”.
O café tem um sabor de vinagre.	A enxaguadura não foi suficiente.	Enxaguar o aparelho conforme descrito no capítulo “Descalcificação”

