

**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.

## 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

- 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 enxágue-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 desenganche 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 desenganche 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 centrado-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"> <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>• A moagem do café é demasiado fina</li> <li>• Pressione menos o café</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>
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 cappuccinos”</li> </ul>