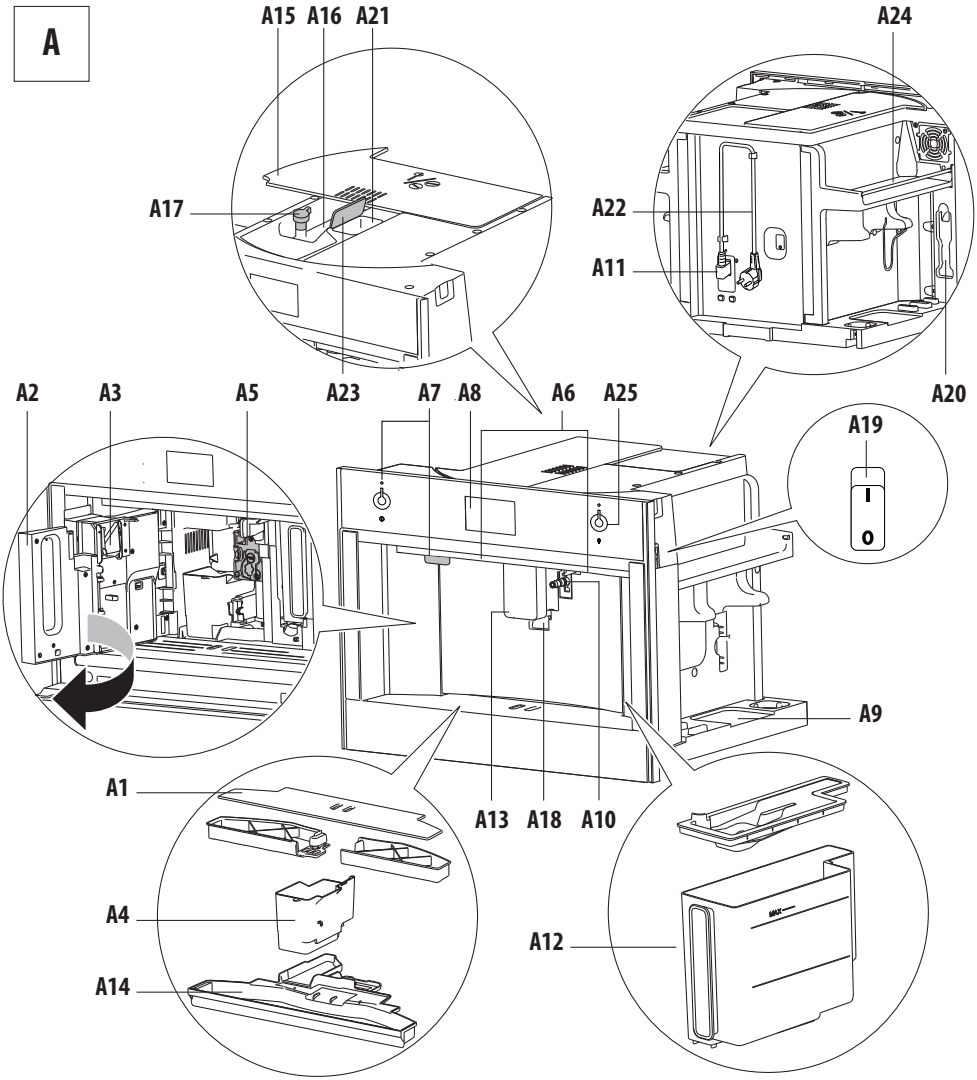
MANUAL DE UTILIZAÇÃO

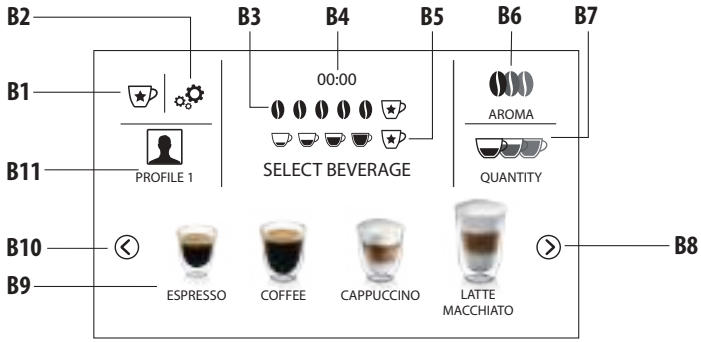
MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA DE ENCAIXE

PT

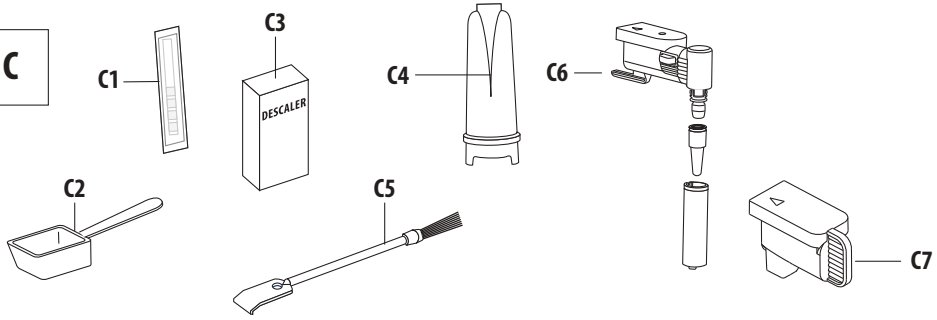
smeg


A
A15
A16
A21
A24
A17
A22
A11
A20
A2
A3
A5
A23
A7
A8
A6
A25
A19
I
O
A9
A1
A13
A18
A10
A4
A12
A14
MAX

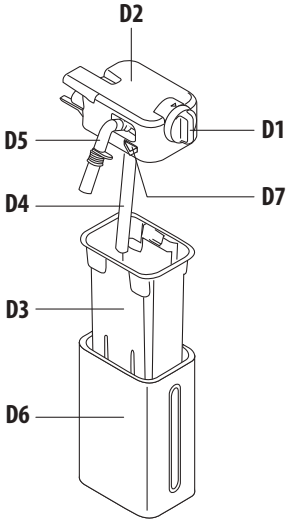
B

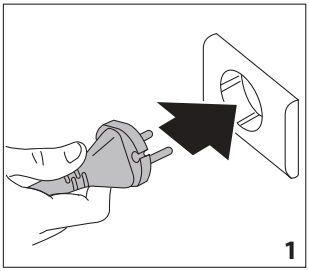

B2
B3
B4
B5
B6
B7
B1
B11
B10
B9
B8
00:00
AROMA
PROFILE 1
SELECT BEVERAGE
QUANTITY
ESPRESSO
COFFEE
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

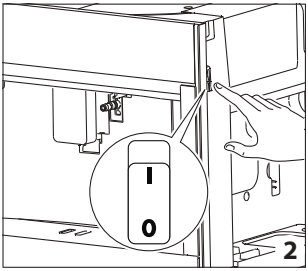
C

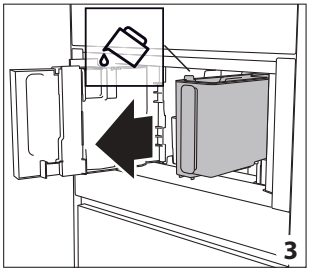

C1
C3
C4
C6
C2
C5
C7
DESCALER

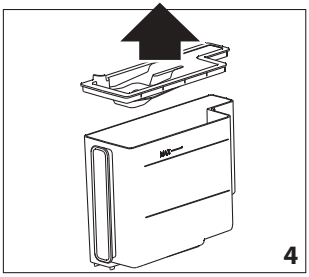
D

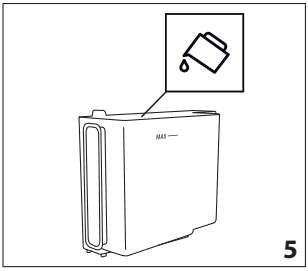

D2
D1
D5
D7
D4
D3
D6

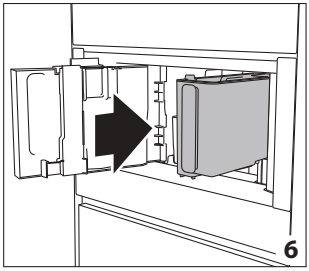

1

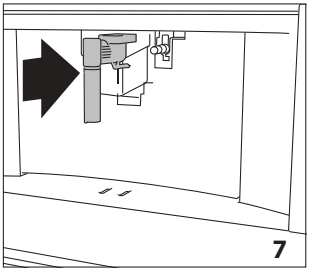

I
O
2

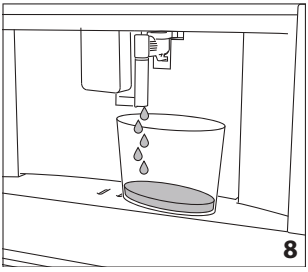

3

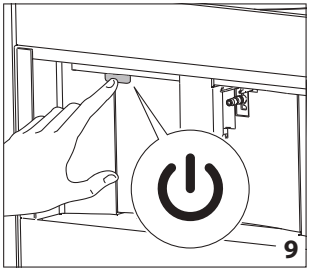

4

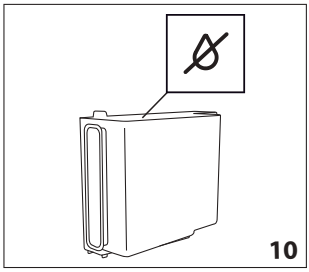

5

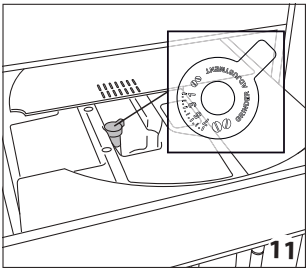

6

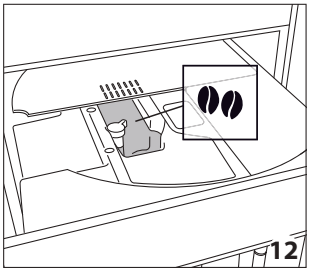

7

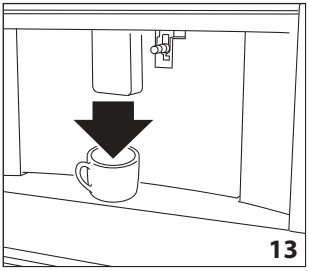

8

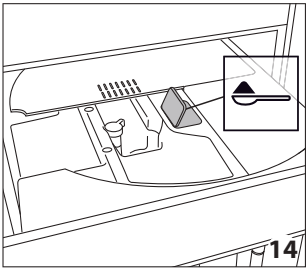

9

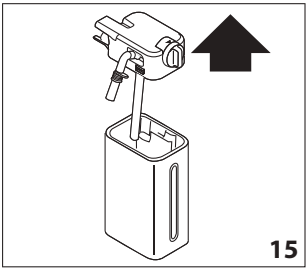

10

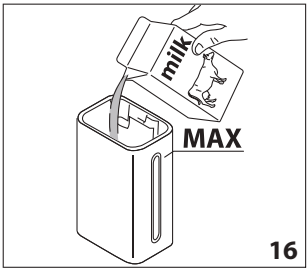

11

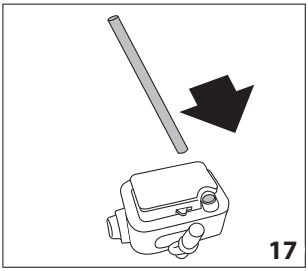

12

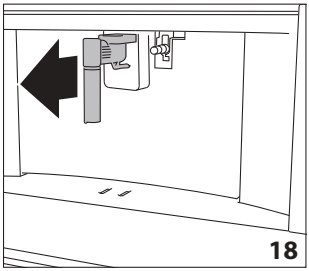

13

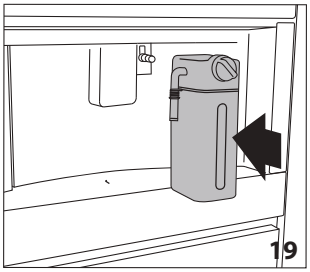

14

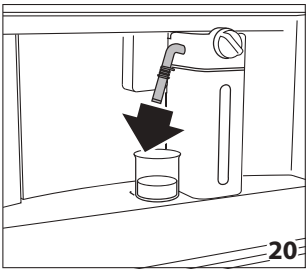

15

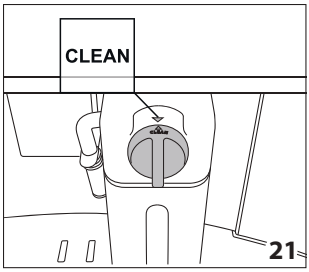

milk
MAX
16

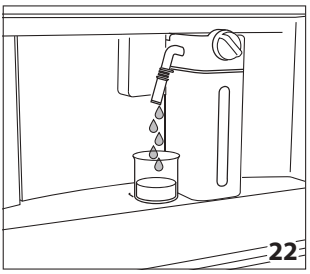

17

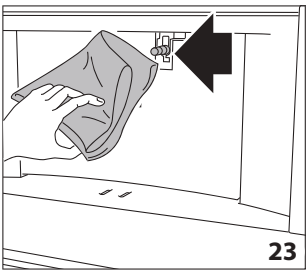

18

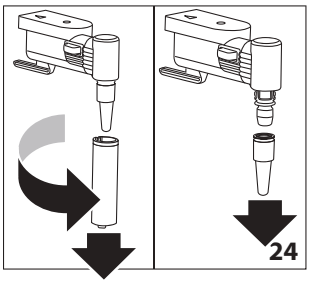

19

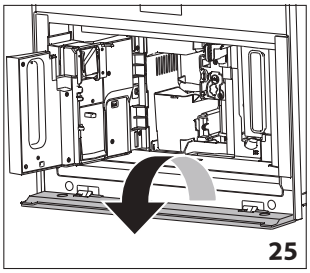

20

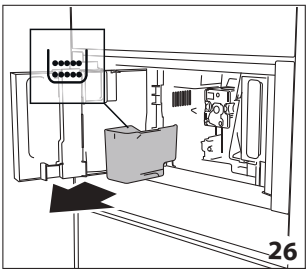

CLEAN
21

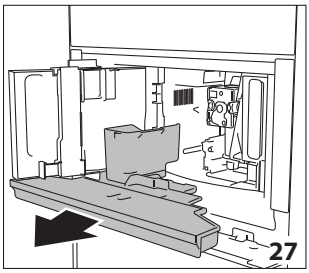

22

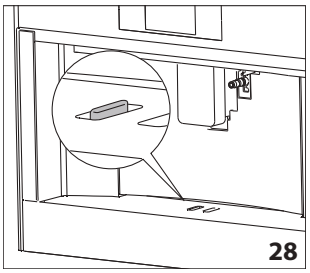

23

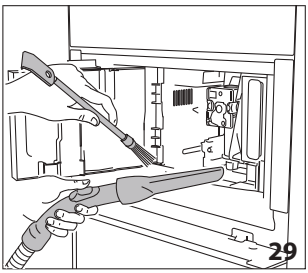

24

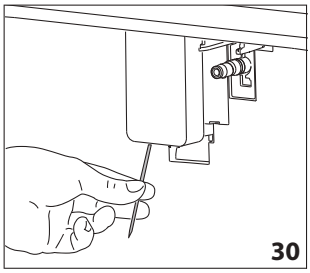

25

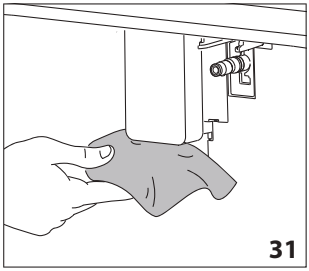

26

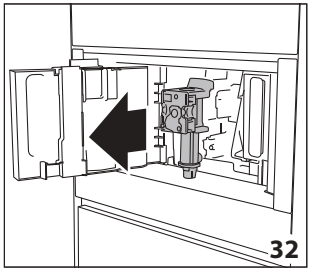

27

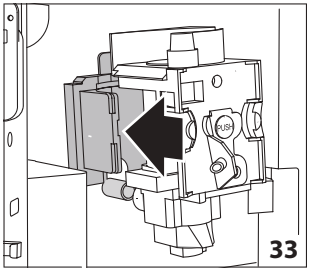

28

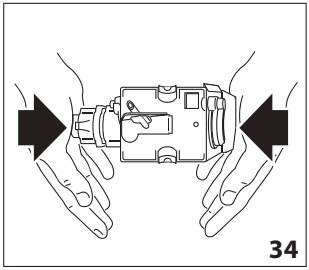

29

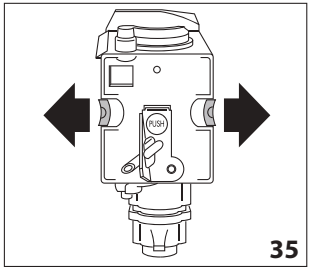

30

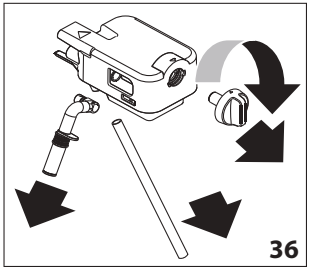

31

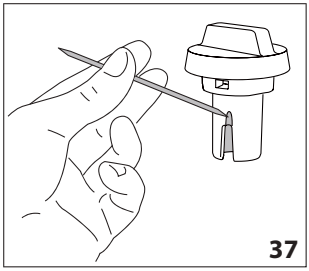

32

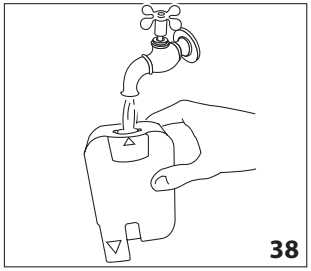

PUSH
33


34


PUSH
35


36


37


38

PT

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 8
- Símbolo utilizado nestas Instruções 8
- Letras entre parênteses 8
- Resolução de problemas e reparações 8
- Instruções de utilização 8

DESCRIÇÃO DO APARELHO 8
- Descrição do aparelho 8
- Descrição da página inicial 8
- Descrição dos acessórios 8
- Descrição do depósito de leite 8

OPERAÇÕES PRELIMINARES 9
- Controlo do aparelho 9

CONFIGURAÇÃO DO APARELHO 9

LIGAÇÃO DO APARELHO 9

DESLIGAÇÃO DO APARELHO 9

CONFIGURAÇÕES DE MENU 10
- Enxaguamento 10
- Descalcifi ação 10
- Filtro da água 10
- Configu ações das bebidas 10
- Configu ar as horas 10
- Arranque automático 10
- Desligação automática (standby) 11
- Aquecedor de chávena 11
- Poupança de energia 11
- Temperatura do café 11
- Dureza da água 11
- Seleção da língua 11
- Notifi ação sonora 11
- Luz 11
- Modo Demo 12
- Valores padrão 12
- Estatísticas 12

FAZER CAFÉ 12
- Seleção do aroma de café 12
- Seleção da quantidade de café 12
- Fazer o café utilizando café em grão 13
- Fazer o café utilizando café pré-moído 13
- Regulação do moinho de café 13
- Dicas para um café mais quente 14

FAZER BEBIDAS QUENTES À BASE DE LEITE 14
- Enchimento e fixa ão do depósito de leite 14
- Regulação da quantidade de espuma 14
- Fazer bebidas à base de leite automaticamente 14
- Limpeza do depósito de leite após a utilização 15

DISPENSA DE ÁGUA QUENTE 15

DISPENSA DE VAPOR 15
- Dicas para a utilização de vapor para fazer espuma de leite 16
- Limpeza do bico de água quente/vapor após a utilização 16

PERSONALIZAÇÃO DE BEBIDAS 16

MEMORIZAÇÃO DO SEU PERFIL PESSOAL 16

LIMPEZA. 16
- Limpeza da máquina 16
- Limpeza do circuito interno do aparelho 17
- Limpeza do depósito de borras de café 17
- Remoção da bandeja coletora de gotas 17
- Limpeza do interior da máquina de café 17
- Limpeza do depósito de água 17
- Limpeza dos bicos de café 17
- Limpeza do funil de café pré-moído 18
- Limpeza do infusor 18
- Limpeza do depósito de leite (D) 18
- Limpeza do bocal para ligação de água quente/vapor 18

DESCALCIFICAÇÃO 18

PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA 19
- Medição da dureza da água 19
- Configu ação da dureza da água 20

DADOS TÉCNICOS 20

MENSAGENS MOSTRADAS 21

SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS 26

INTRODUÇÃO

Símbolo utilizado nestas Instruções

Os avisos importantes são identifi ados por estes símbolos. A não observância das instruções de uso pode resultar em choque elétrico, ferimentos graves, queimaduras, incêndio ou danos ao aparelho

Perigo!

A inobservância dos avisos pode resultar em ferimentos com riscos de vida por choque elétrico.

Importante!

A inobservância dos avisos pode resultar em fer imentos ou danos no aparelho.

Perigo de queimaduras!

A inobservância dos avisos pode resultar em escaldões ou queimaduras.

Por favor tome nota:

Este símbolo identifi a um aviso ou informação importantes para o utilizador.

Letras entre parênteses

As letras entre parênteses referem-se aos botões na Descrição do aparelho.

Resolução de problemas e reparações

Em caso de problemas, siga as informações fornecidas nas seções "Mensagens exibidas" e "Solução de problemas".
Se isto não resolver o problema, deverá consultar os serviços de serviço ao cliente. Para reparações, contactar só os serviços de serviço ao cliente.

Instruções de utilização

Antes de utilizar o aparelho, ler atentamente este manual de utilização.

- Guarde estas instruções de utilização com cuidado.
- A inobservância destas Instruções de Utilização pode resultar em ferimentos ou danos no aparelho. O fabricante não se responsabiliza por danos derivantes da inobservância destas Instruções de Utilização.

Por favor tome nota: O aparelho está equipado com um ventilador. O mesmo ativa-se quando necessário.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Descrição do aparelho

(página 3 - A)

A1. Bandeja para o copo
A2. Porta de serviço
A3. Guia do café
A4. Depósito para as borras de café
A5. Infusor
A6. Luz para iluminar o compartimento interior
A7. Botão / manípulo (I) (apenas em alguns modelos) para Ligar/stand-by
A8. Painel de controlo
A9. Bandeja para objetos
A10. Bocal para ligação de água quente/vapor
A11. Conetor IEC A12. Depósito da água
A13. Bicos dispensadores de café (altura regulável) A14. Bandeja coletora de gotas
A15. Tampa do depósito de grãos de café
A16. Depósito dos grãos de café
A17. Botão de regulação da moagem
A18. Luzes para iluminar a chávena
A19. Interruptor principal Ligar/Desligar
A20. Suporte medidor
A21. Funil para café moído
A22. Cabo de alimentação
A23. Porta de pré-moagem
A24. Chávena a aquecer o bordo
A25. Manípulo para iluminar o compartimento interno (apenas em alguns modelos)

Descrição da página inicial (página 3 - B)

B1. : menu para personalizar as configu ações das bebidas
B2. : menu das configu ações do aparelho
B3. Aroma selecionado
B4. Relógio
B5. Quantidade selecionada
B6. : seleção de aroma
B7. : seleção de quantidade
B8. : seta de seleção
B9. Bebidas selecionáveis (carregar na seta de seleção ou para ver todas as bebidas
B10. : seta de seleção
B11. Perfis personalizáveis (consulte "Memorização do seu perfil pessoal")

Descrição dos acessórios

(página 3 - C)

C1. Papel indicador "Teste de Dureza Total"
C2. Medidor para café moído
C3. Descalcificador
C4. Filtro amaciador de água (apenas para alguns modelos)
C5. Pincel de limpeza
C6. Bico para água quente/vapor
C7. Tampa do bocal de ligação

Descrição do depósito de leite

(página 3 - D)

D1. Botão de regulação da espuma e função de LIMPEZA

D2 Tampa com bico para leite com espuma
D3. Depósito de leite
D4. Tubo de entrada do leite.
D5. Bico para leite com espuma regulável
D6. Invólucro térmico
D7. Botões de libertação da tampa

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Controlo do aparelho

Depois de remover a embalagem, certifi ar-se de que o produto esteja completo e não danifi ado e que todos os acessórios estejam presentes. Não utilizar o aparelho se este estiver visivelmente danifi ado. Contactar a Assistência Técnica de serviço ao cliente.

CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

Por favor tome nota:

- O café foi utilizado para testar o aparelho na fábrica, pelo que é completamente normal encontrar vestígios de café no moinho. A máquina está, no entanto, garantida como nova.
- Deve personalizar a dureza da água o mais rápido possível seguindo as instruções na secção "Regulação da dureza da água".

1. Ligue o aparelho à fonte de energia eléctrica (fi . 1) e certifiqu -se de que o interruptor principal (A19) no lado do aparelho esteja desligado (fi . 2);
2. SELECIONAR A LÍNGUA (configu ação da língua): carregar em (B10) ou (B8) até a bandeirinha correspondente à língua desejada aparecer no ecrã (B), em seguida carregar na bandeirinha;

Para continuar seguir as instruções indicadas no ecrã do aparelho:

1. ENCHER O DEPÓSITO DA ÁGUA COM ÁGUA FRIA: remover o depósito da água (A12) (fi . 3), abrir a tampa (fi . 4), encher até à linha MAX (marcada no interior do depósito) com água fresca (fi . 5); fechar a tampa e voltar a colocar o depósito no aparelho (fi . 6);
2. INSERIR SAÍDA DA ÁGUA: Controlar se o bico para água quente/vapor (C6) está inserido no bocal de ligação (A10) (fi . 7) e colocar por baixo um recipiente com uma capacidade mínima de 100 ml (fi . 8);
3. CIRCUITO DA ÁGUA VAZIO CARREGAR EM OK PARA INICIAR O PROCESSO DE ENCHIMENTO aparece no ecrã;
4. Carregar em ok para confirmar: o aparelho liberta água pelo bico (fi . 8) e depois desliga-se automaticamente.

A máquina de café agora está pronta para o uso normal.

Por favor tome nota:

- A primeira vez que se utiliza o aparelho, é necessário fazer 4-5 cappuccinos até iniciar a dar resultados satisfatórios.
- Na primeira utilização, o circuito de água está vazio, a máquina pode, portanto, ser muito barulhenta: o ruído diminuirá à medida que o circuito se vai enchendo.
- Ao fazer os primeiros 5-6 cappuccinos, è normal ouvir o barulho da água a ferver: depois disso o barulho diminuirá.
- Para melhorar o desempenho do aparelho, recomenda-se a instalação de um filt o amaciador da água (C4) como descrito na secção "Filtro amaciador da água". Se o seu modelo não estiver equipado com um filt o, é possível pedir um nos Centros Autorizados de Serviço ao Cliente.

LIGAÇÃO DO APARELHO

Por favor tome nota:

Antes de ligar o aparelho, verifi ar se o botão principal (A23) está premido (fi . 2). Sempre que se liga o aparelho, este efetua um ciclo automático de pré-aquecimento e enxaguamento que não pode ser interrompido. Uma vez completado este ciclo, o aparelho está pronto para o uso.

Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água pelos bicos do café (A13) e é recolhida na bandeja coletora de gotas (A14) que está por baixo. Evitar o contato com salpicos de água.

- Para ligar o aparelho, carregar no botão (A7-fi . 9): EM AQUECIMENTO, POR FAVOR AGUARDAR, é a mensagem que aparece no ecrã.
- Terminado o aquecimento, a mensagem muda para: ENXAGUAMENTO A CORRER ÁGUA QUENTE; À medida que aquece a caldeira, o aparelho também continua a permitir a entrada de água quente na tubagem interna, uma vez que estas também aquecem.

O aparelho está na temperatura desejada quando aparece o ecrã principal, página inicial.

DESLIGAÇÃO DO APARELHO

Sempre que se desliga o aparelho, este realiza um enxaguamento automático se foi tirado um café.

Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos do café (A13). Evitar o contacto com salpicos de água.

- Para desligar o aparelho, carregar no botão (A7-fi . 9).
- A mensagem A DESLIGAR, POR FAVOR AGUARDAR é mostrada no ecrã: se necessário o aparelho executa um ciclo de enxaguamento e depois desliga (em standby).

Por favor tome nota:

Se o aparelho não for usado por períodos prolongados, desligá-lo da fonte de eletricidade do modo seguinte:

- Para desligar o aparelho, carregar no botão (fi . 9);
- libertar o interruptor principal (A23) situado no lado do aparelho (fi . 2).

Importante!

Nunca pressionar o interruptor principal enquanto o aparelho estiver ligado.

CONFIGURAÇÕES DE MENU

Enxaguamento

Utilizar esta função para fornecer água quente pelos bicos de café (A13) para limpar e aquecer o circuito interno do aparelho. Colocar um recipiente com uma capacidade mínima de 100ml por baixo dos bicos de café e água quente (fi . 8).

Para habilitar a função, proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar ENXAGUAMENTO;
3. Carregar em para iniciar o enxaguamento.

Perigo de queimaduras!

Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser dispensada água quente.

1. Após alguns segundos, sai água quente do bocal que limpa e aquece o circuito interno do aparelho: no ecrã aparece a seguinte mensagem ENXAGUAMENTO ESTÁ A CIRCULARÁGUA QUENTE e uma barra de progressão que vai enchendo à medida que a preparação progride;
2. Para parar o ciclo de enxaguamento, carregar em stop ou esperar que o enxaguamento pare automaticamente.

Por favor tome nota:

- Se o aparelho não for utilizado por um período superior a 3-4 dias, recomendamos fortemente que, quando se volta a ligar, se executem 2 ou 3 enxaguamentos antes do uso;
- Após o enxaguamento, é normal que haja alguma água no depósito das borras (A10).

Descalcifi ação

Para as instruções sobre a descalcifi ação, consultar a secção "Descalcifi ação".

Filtro da água

Para as instruções sobre como instalar o filt o (C4), consultar a secção "Filtro amaciador da água".

Configurações das bebidas

Nesta secção pode consultar as suas configu ações personalizadas e, se o desejar, pode redefinir os valores padrão por cada bebida.

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) DEFINIÇÕES DE BEBIDAS;
3. Carregar em : No ecrã aparecem os valores para a primeira bebida;
4. No ecrã é evidenciado o perfil do utilizador de referência. Os valores são mostrados nas barras verticais: o valor padrão do fabricante está indicado pelo símbolo enquanto que o valor a tual configu ado está evidenciado pelas partes cheias da barra vertical;
5. Para regressar ao menu de configu ações carregar em esc. Para correr e mostrar as bebidas, carregar em next;
6. Para regressar aos valores padrão do fabricante, para as bebidas mostradas no ecrã, carregar em RESET REINICIAR;
7. CONFIRMAR O REINICIAR?: para confirma , carregar em ok (para cancelar, carregar em esc);
8. REGRSSAR À FÁBRICA: carregar em ok.

A bebida foi reconfigu ada para os valores padrão. Continuar com as outras bebidas, ou regressar ao menu de configu ações.

Por favor tome nota:

- Para mudar as bebidas para outro perfi , regressar à página inicial, selecionar o perfil desejado (B11) e repetir o procedimento.
- Para reconfigu ar todas as bebidas no perfil para os valores padrão, consultar o parágrafo "Valores Padrão do Fabricante".

Configurar as horas

Para regular as horas no ecrã (B), proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar CONFIGURAR AS HORAS;
3. Carregar em : No ecrã aparece o painel de configu ação das horas;
4. Carregar em ou que correspondem às horas e minutos até mostrar a hora atual;
5. Para confirma , carregar em ok (para cancelar, carregar em esc), em seguida carregar em esc para regressar à página inicial.

As horas agora estão configu adas.

Arranque automático

A hora do arranque automático pode ser regulada para ter o aparelho pronto a uma determinada hora (por exemplo de manhã) de modo que possa fazer imediatamente o café.

Por favor tome nota:

Para ativar esta função, o relógio deve estar corretamente regulado, consultar o parágrafo "Regular as horas".

Para ativar o arranque automático, proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar ARRANQUE AUTOMÁTICO;
3. Selecionar a função carregando em : No ecrã aparece o painel de configu ação das horas;
4. Carregar em ou que correspondem às horas e minutos até mostrar a hora de arranque automático;
5. Carregar em OFF ou ON para ativar ou desativar o arranque automático.
6. Para confirma , carregar em ok (para cancelar e regressar ao menu de configu ações carregar em esc), em seguida carregar em esc para regressar à página inicial.

A hora de arranque automático está agora regulada e o símbolo correspondente aparece ao lado da hora para indicar que a função foi ativada.

Por favor tome nota:

Quando se desliga o aparelho utilizando o interruptor principal (A21), a configu ação de arranque automático se estiver ativada perde-se.

Desligação automática (standby)

A desligação automática pode ser configu ada de modo que o aparelho desligues após 15 ou 30 minutos, ou 1, 2 ou 3 horas de não uso.

Para programar o arranque automático, proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar DESLIGAÇÃO AUTOMÁTICA-DESLIGADA, junto com a seleção atual (15 ou 30 minutos, ou 1, 2 ou 3 horas);
3. Carregue em no ecrã para selecionar o valor desejado;
4. Carregar em esc para regressar à página inicial.

A desligação automática está agora programada.

Aquecedor de chávena

Para aquecer a chávena antes de fazer o café, é possível ativar o aquecedor de chávena (A24) e colocá-lo por cima das chávenas.

1. Carregar em "" (B2) para aceder ao menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar " AQUECEDOR DE CHÁVENA";
3. Carregar em para ativar- ON ou desativar - OFF o aquecedor de chávena.
4. Carregar em " esc " para regressar à página inicial.

Poupança de energia

Utilizar esta função para ativar ou desativar o modo poupança de energia. Quando ativada, a função garante um consumo de energia reduzido em conformidade com os regulamentos Europeus. Quando está desativada, o tempo de aquecimento é reduzido.

Para desativar ou ativar o modo "Poupança de Energia", proceder da forma seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até no ecrã (B) aparecer POUPANÇA DE ENERGIA;
3. Carregar em para ativar- ON ou desativar- OFF poupança de energia.
4. Carregar em esc para regressar à página inicial.

Temperatura do café

Para modifi ar a temperatura da água fornecida para fazer o café, proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar TEMPERATURA DO CAFÉ, junto com a seleção atual (BAIXA, MÉDIA, ALTA, OU MÁX);
3. Carregar em para selecionar a temperatura desejada;
4. Carregar em esc para regressar à página inicial.

Dureza da água

Para as instruções relativas à configu ação da dureza da água, consultar a secção "Regulação da dureza da água".

Seleção da língua

Para modifi ar o língua no ecrã (B), proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até no ecrã aparecer CONFIGURAR LÍNGUA;
3. Carregar em : carregar em ou até aparecer a bandeirinha correspondente à língua desejada e depois selecioná-la;
4. Carregar 2 vezes em esc para regressar à página inicial.

Notifi ação sonora

Esta função ativa ou desativa o bip emitido pela máquina sempre que se preme um ícone o se introduz/remove um acessório. Para desativar ou ativar o bip, proceder da forma seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar BIP;
3. Carregar em para ativar- ON ou desativar - OFF a notifi ação sonora;
4. Carregar em esc para regressar à página inicial.

Luz

Esta função ativa ou desativa as luzes (A6). As luzes da chávena (A18) As luzes da chávena acendem-se de cada vez que são produzidas bebidas de café, é feito leite quente e durante cada ciclo de enxaguamento e desligam-se após alguns segundos.

Para desativar ou ativar esta função, proceder da forma seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar LUZ;
3. Carregar em para ativar- ON ou desativar - OFF a iluminação da chávena;
4. Carregar em esc para regressar à página inicial.

Por favor tome nota: A iluminação para iluminar o compartimento interior A6, acende-se quando se liga o aparelho.

Modelos com manípulo: é possível ativar ou desativar a luz (A6) rodando o manípulo (A25).

Modo Demo

Ao ativar este modo, no ecrã são mostradas as principais funções da máquina:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até no ecrã aparecer MODO DEMO;
3. Carregar em " " para iniciar a modalidade demo;
4. CPara sair do DEMO MODE, primeiro desligue o aparelho pressionando o botão (A7). Pressione novamente o botão para voltar à página inicial.

Valores padrão

Esta opção repõe todas as configu ações do menu e quantidades programadas de volta para os valores padrão (com exceção da língua que fi a conforme foi definida)

Para reiniciar os valores padrão, proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar VALORES PADRÃO; Carregar em ;
3. Carregar em REINICIAR TUDO para reiniciar todos os perfis com os parâmetros originais, caso contrário selecionar o perfil p etendido (ex. UTILIZADOR1);
4. REGRESSAR ÁS CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA? REINICIAR TUDO: carregar em ok para confirmar (ou esc para deixar os parâmetros inalterados);
5. CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA CONFIGURAR : carregar em ok para confirma .

Estatísticas

Esta função mostra dados estatísticos relacionados com a máquina. Para mostrar as estatísticas, proceder do modo seguinte:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar ESTATÍSTICAS;
3. Carregar em : é possível verifi ar todas as estatísticas disponíveis carregando em ou em ;
4. Carregar em esc : para regressar à página inicial.

FAZER CAFÉ

(consultar as receitas na página 29)

Seleção do aroma de café

Selecionar o aroma desejado na página inicial carregando em AROMA (B6):

	(consultar "Fazer o café utilizando café pré-moído")
	AROMA ULTRA SUAVE
	AROMA SUAVE
	AROMA MÉDIO
	AROMA FORTE
	AROMA X-FORTE
	Personalizado (se programado)/Padrão

Depois de dispensar a bebida, a configu ação do aroma é reinicializada para o valor .

Seleção da quantidade de café

Na página inicial selecionar a quantidade de café desejada na chávena carregando em QUANTIDADE (B7):

	TAMANHO PEQUENO (CURTO)
	TAMANHO MÉDIO (MÉDIO)
	TAMANHO GRANDE (CHEIO)
	TAMANHO X-CHEIO (EXTRA CHEIO)
	Quantidade personalizada (se programada)/Quantidade padrão

Depois de dispensar a bebida, a quantidade é reinicializada para o valor .

Fazer o café utilizando café em grão

Importante!

Não use grãos de café verdes, caramelizados ou cristalizados, porque se podem colar ao moinho de café e inutilizá-lo.

1. Encher o depósito de grãos (A16) (fi . 12) com grãos de café;
2. Colocar uma chávena por baixo do bico do café (A13);
3. Baixar o bico de modo que fique o mais perto possível da chávena (fi . 13): isto ajuda a fazer um creme melhor;
4. Carregar em (B10) ou (B8) até aparecer o café desejado;
5. Em seguida, selecionar o café desejado na página inicial:

- EXPRESSO
- DUPLO+
- CAFÉ
- CHEIO
- 2 X EXPRESSO
- AMERICANO

6. Inicia a preparação e o ecrã (B) mostra a imagem da bebida selecionada junto com a barra de progressão que se enche gradualmente à medida que a preparação procede.

Por favor tome nota:

- É possível preparar 2 chávenas de café EXPRESSO simultaneamente carregando também em X2 durante a preparação de 1 EXPRESSO (a imagem permanece à vista no ecrã por uns segundos no início da preparação).
- Enquanto a máquina estiver a fazer o café, a dispensa do mesmo pode ser interrompida a qualquer momento carregando em stop.
- Assim que a dispensa terminar, para aumentar a quantidade de café na chávena, basta carregar em extra: uma vez atingida a quantidade desejada, carregar em stop.

Uma vez feito o café, o aparelho está pronto para fazer a próxima bebida.

Por favor tome nota:

Durante a utilização do aparelho, podem ser mostradas várias mensagens de alarme (ENCHER O DEPÓSITO, ESVAZIAR O DEPÓSITO DE BORRAS, etc.). O seu signifi ado está explicado na secção "Mensagens mostradas".

- Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "Dicas para um café mais quente".
- Se o café sai em gotas, muito fraco e não bastante cremoso ou muito frio, ler as dicas na secção "Regulação do moinho de café" e o capítulo "Solução de problemas".
- A preparação de cada café pode ser personalizada (consultar a secção "Personalização das bebidas" e "Memorização do seu perfil pessoa ").
- Se estiver ativo o modo "Poupança de energia", o primeiro café pode demorar alguns segundos antes de sair.

Fazer o café utilizando café pré-moído

Importante!

- Nunca adicionar café pré-moído quando a máquina estiver desligada, a fim de evitar que se espalhe pelo interior da máquina e a deixe suja. Isto pode danifi ar o aparelho.
- Nunca utilizar mais que 1 medida (C2) de nível ou pode sujar o interior da máquina de café ou bloquear o funil (A4).

Por favor tome nota:

Se utilizar o café pré-moído, só pode fazer um café de cada vez.

1. Repetir Carregar em AROMA (B6) até o ecrã (B) mostrar (pré-moído).
2. Abrir a tampa (A15) e a porta do café pré-moído (A23).
3. Certifi ar-se de que o funil (A21) não esteja bloqueado, em seguida adicionar um nível de medida de café pré-moído (fi . 14).
4. Colocar uma chávena por baixo dos bicos do café (A13) (fi . 13);
5. Em seguida, selecionar o café desejado (EXPRESSO, CAFÉ, CHEIO, etc.)na página inicial:
6. Inicia a preparação e no ecrã aparece a imagem da bebida selecionada junto com a barra de progressão que se enche gradualmente à medida que a preparação procede.

Por favor tome nota:

- Enquanto a máquina estiver a fazer o café, a dispensa do mesmo pode ser interrompida a qualquer momento carregando em stop.
- Assim que a dispensa terminar, para aumentar a quantidade de café na chávena, basta carregar em extra: uma vez atingida a quantidade desejada, carregar em stop.

Uma vez feito o café, o aparelho está pronto para fazer a próxima bebida.

Importante! Fazer um café CHEIO :

A meio da preparação, o ecrã mostrará a mensagem ADICIONAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO, MÁXIMO UMA CHÁVENA DE MEDIDA. Adicionar um nível de medida de café pré-moído e carregar em ok .

Regulação do moinho de café

O moinho de café não deve exigir a regulação, pelo menos inicialmente, porque já está predefinido pa a preparar o café corretamente.

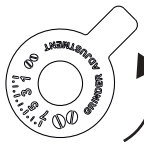
No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés achar que o café está muito fraco e não bastante cremoso ou a saída é muito lenta (uma gota de cada vez), isto pode ser corrigido regulando o botão de moagem (fi . 11).

Por favor tome nota:

O botão de regulação da moagem só deve ser rodado quando o moinho de café estiver a trabalhar durante a fase inicial de preparação do café.



Se o café sair demasiado lentamente ou não sair de todo, será mostrada a mensagem seguinte MOAGEM DEMASIADO FINA. REGULAR O NÍVEL DA MOAGEM, rodar o botão do moinho de café de um ou dois cliques no sentido horário.



Para obter um café mais cremoso e com mais consistência, rodar de um clique no sentido anti-horário para 1 (não rodar mais que um clique de cada vez, caso contrário o café poderá sair gota a gota).

O efeito desta regulação será evidente só depois de ter feito pelo menos 2 chávenas de café. Se com esta regulação não se obtiver o resultado desejado, repetir a correção rodando o botão de mais um clique.

Dicas para um café mais quente

Para obter um café mais quente, recomenda-se o seguinte:

- efetuar um ciclo de enxaguamento selecionando a função "Enxaguamento" no menu de configu ações (parágrafo "Enxaguamento ");
- aquecer as chávenas com água quente (utilizando a função água quente, consultar a secção "fornecimento de água quente");
- aumentar a temperatura do café no menu de configu ações (consultar a secção "Temperatura do café ").

FAZER BEBIDAS QUENTES À BASE DE LEITE

(consultar as receitas na página 30)

Por favor tome nota:

Para evitar que saia leite com pouca espuma ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do depósito de leite (D2) e os bocais de conexão de água quente (A9), conforme descrito nas secções "Limpeza do depósito de leite após a utilização", "Limpeza do depósito de leite" e "Limpeza do bocal de conexão de água quente/vapor".

Enchimento e fixa ão do depósito de leite

1. Remover a tampa (D2) (fi . 15);
2. Encher o depósito de leite (D3) com uma quantidade suficie te de leite, sem exceder o nível MÁX marcado no depósito (fi . 16). Cada marca no lado do depósito corresponde a cerca de 100 ml de leite;

Por favor tome nota:

- Para obter uma espuma mais densa e mais uniforme, utilizar leite magro ou meio gordo à temperatura do frigorífi o (cerca de 5°C).
- Se estiver ativo o modo "Poupança de Energia", pode demorar uns segundos a sair a bebida.

1. Certifi ar-se de que o tubo de entrada de leite (D4) esteja corretamente inserido na parte inferior da tampa do depósito de leite (fi . 17);
2. Voltar a pôr a tampa no depósito de leite;
3. Remover o bico de água quente/vapor (C6) (fi . 18);
4. Empurrando o fundo, acoplar o depósito de leite (D) ao bocal (A10) (fi .19): a máquina emitirá um sinal sonoro (se a função de notifi ação sonora estiver ativa);
5. Colocar uma chávena suficie temente grande por baixo dos bicos de café (A13) e do bico leite com espuma (D5); regular o comprimento do bico do leite, para o movimentar para mais perto da chávena, simplesmente puxando-o para baixo (fi . 20).
6. Seguir as instruções abaixo para cada função.

Regulação da quantidade de espuma

Rodar o botão de regulação da espuma (D1) na tampa do depósito de leite, para regular a quantidade de espuma no leite dispensado durante a preparação das bebidas. Seguir as dicas na tabela abaixo:

Posição do botão	Descrição	Recomendado para...
	Sem espuma	CAFÉ COM LEITE/ LEITE (leite quente)
	Mín. espuma	LEITE PINGADO
	Máx. espuma	CAPPUCCINO/ LEITE (leite com espuma)

Fazer bebidas à base de leite automaticamente

1. Encher o depósito de leite (D) e acoplá-lo como descrito acima.
2. Selecionar a bebida desejada na página inicial:
- CAPPUCCINO
- LEITE PINGADO
- CAFÉ COM LEITE
- LEITE QUENTE
- CAPPUCCINO+
- EXPRESSO PINGADO
- BRANCO UNIFORME
- CAPPUCCINO MIX
3. No ecrã (B) a máquina recomenda rodar o botão de regulação da espuma (D1) com base nos requisitos de espuma para a receita original: portanto, rodar o botão na parte superior da tampa do depósito de leite (D") e confirmar a sele ão carregando em ok.
4. Após uns segundos, inicia a preparação automaticamente e no ecrã aparece uma imagem da bebida selecionada junto com a barra de progressão que se enche gradualmente à medida que a preparação procede.

Por favor tome nota: indicações gerais para a preparação de todas as bebidas à base de leite

- esc: carregar para interromper a preparação completamente e regressar à página inicial.
- stop: carregar para interromper a saída de leite ou café e passar para o próximo fornecimento (se aplicável) para completar a bebida.
- No fim do fornecimento, para aumentar a quantidade de café na chávena, carregar em extra .
- A preparação de cada bebida à base de leite pode ser personalizada (consultar a secção "Personalização das bebidas" e "Memorização do seu perfil pessoa ").
- Não deixar o depósito de leite fora do frigorífi o por muito tempo: à medida que a temperatura aumenta (5 ° C o ideal), a qualidade da espuma diminui.

Uma vez feito o café, o aparelho está pronto para fazer a próxima bebida.

Limpeza do depósito de leite após a utilização

Perigo de queimaduras!

Quando se limpam os tubos internos do depósito de leite, saem pequenas quantidades de água quente e vapor pelo bico de leite com espuma (D5). Evitar o contacto com salpicos de água. Sempre que se utiliza a função leite no ecrã aparece a mensagem, RODAR O BOTÃO DE REGULAÇÃO DA ESPUMA DE LEITE PARA LIMPAR PARA INICIAR A LIMPEZA CLEANING, e a tampa da espuma de leite deve ser limpa:

1. Deixar o depósito de leite (D) na máquina (não é preciso esvaziá-lo);
2. Colocar uma chávena ou outro recipiente por baixo do bico de leite com espuma (fi . 20);
3. Rodar o botão de regulação da espuma (D1) para LIMPAR (fi .21): LIMPEZA DO DEPÓSITO DE LEITE COLOCAR UMA CHÁVENA POR BAIXO DA SAÍDA DE LEITE (FIG.22), é a mensagem que aparece no ecrã (B) junto com uma barra che vai enchendo à medida que a limpeza procede. A limpeza para automaticamente sozinha;
4. Rodar o botão para trás para uma das seleções de espuma;
5. Remover o depósito de leite e limpar sempre o bocal de ligação do vapor (A10) com uma esponja (fi . 23).

Por favor tome nota:

- Se for preciso fazer várias bebidas à base de leite, limpar o depósito de leite após a preparação da última bebida. Para continuar a fazer as próximas bebidas, quando aparece a mensagem LIMPEZA, carregar em esc.
- Se o depósito de leite não for limpo, no ecrã aparece o símbolo a relembrar que o depósito de leite precisa ser limpo.
- O depósito de leite de leite pode ser guardado no frigorífi o.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza o aparelho precisa de um breve tempo para aquecer.

DISPENSA DE ÁGUA QUENTE

Perigo de queimaduras!

Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser dispensada água quente.

1. Certifi ar-se de que o bico de água quente/vapor (C6) esteja ligado corretamente ao bocal de ligação de água quente/ vapor (A10);
2. Colocar um recipiente por baixo do bico (o mais perto possível para evitar salpicoss);
3. Selecionar ÁGUA QUENTE na página inicial. A imagem correspondente aparece no ecrã (B), junto com uma barra de progressão que vai enchendo gradualmente à medida que a preparação procede;
4. A máquina dispensa água quente, depois a dispensa para automaticamente. Para interromper manualmente a dispensa de água quente, carregar em stop .

Por favor tome nota:

- Se estiver ativo o modo "Poupança de Energia", pode demorar uns segundos a sair a água quente.
- A preparação de água quente pode ser personalizada (consultar a secção "Personalização das bebidas" e "Memorização do seu perfil pessoa ").

DISPENSA DE VAPOR

Perigo de queimaduras!

Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser dispensado o vapor.

1. Certifi ar-se de que o bico de água quente/vapor (C6) esteja ligado corretamente ao bocal de ligação de água quente/ vapor (A10);
2. Encher um recipiente com o líquido a aquecer ou a espumar e imergir o bico de água quente/vapor no líquido;
3. Selecionar " VAPOR" na página inicial. No ecrã (B) aparece a imagem correspondente, junto com uma barra de progressão que vai enchendo gradualmente à medida que a preparação procede e após uns segundos, o vapor para aquecer o líquido é dispensado pelo bico de água quente/vapor;
4. Quando for atingida a temperatura desejada ou o nível de espuma, interromper a dispensa de espuma carregando em stop ;

Importante!

Antes de extrair o depósito com o líquido, parar sempre a dispensa de vapor para evitar queimaduras provocadas por salpicos.

Por favor tome nota:

Se estiver ativo o modo "Poupança de Energia", pode demorar uns segundos a sair a água quente.

Dicas para a utilização de vapor para fazer espuma de leite

- Ao escolher o tamanho do recipiente, lembrar-se de que o líquido dobra ou triplica em volume.
- Para obter uma espuma mais densa e mais rica, utilizar leite magro ou meio gordo à temperatura de frigorifi o (cerca de 5°C).
- Para obter uma espuma cremosa, rodar o recipiente com movimentos lentos e para cima.
- Para evitar obter um leite com pouca espuma ou bolhas grandes, limpar sempre o bico (C6) conforme descrito no seguinte parágrafo.

Limpeza do bico de água quente/vapor após a utilização

Depois da utilização, limpar sempre o bico de água quente/vapor (C6) para evitar a acumulação de resíduos de leite e impedir a sua obstrução.

1. Colocar um recipiente por baixo do bico de água quente/vapor e deixar sair um pouco de água (consultar a secção "Dispensa de água quente"). Em seguida parar a dispensa de água quente carregando em stop .
2. Aguardar alguns minutos para que o bico de água quente/vapor arrefeça e depois extrai-lo (fi . 18). Segurar no bico firme com uma mão e com a outra, virar e desprender a máquina de fazer cappuccino puxando-a para baixo (fi . 24).
3. Remover também o bocal de conexão do vapor puxando-o para baixo (fi . 24).
4. Verifi ar se o orifício no bocal de conexão está bloqueado. Se necessário, limpar utilizando um palito para dentes.
5. Lavar todas as partes do bico com uma esponja e água morna.
6. Fixar bocal de conexão e a máquina de cappuccino no bico empurrando-o para cima e rodando-o no sentido horário até fi ar seguro.

PERSONALIZAÇÃO DE BEBIDAS

O aroma (para bebidas, quando necessário) e a quantidade das bebidas podem ser personalizados.

1. Verifi ar se o perfil para o qual é necessário personalizar a bebida está ativo: de momentos é impossível selecionar as bebidas para os 6 perfis odos;
2. Na página inicial, carregar em (B1);
3. Escolher a bebida que se deseja personalizar para aceder ao ecrã de personalização: devem ser inseridos os respetivos acessórios;
4. (Bebidas só com café) ESCOLHER O NÍVEL DE AROMA DO CAFÉ: Selecionar o aroma desejado carregando em - ou + e carregar em ok ;
5. PERSONALIZAÇÃO DO CAFÉ (OU ÁGUA) QUANTIDADE, CARREGAR EM PARAR PARA GUARDAR: A preparação começa e o aparelho mostra a quantidade personalizada sob fdorma de uma barra vertical. A estrela ao lado da barra representa a quantidade atual definida
6. Quando o valor atinge a quantidade mínima que pode defini , o ecrã mostra stop .
7. Carregar em stop quando a quantidade desejada na chávena é atingida.
8. GUARDAR NOVAS CONFIGURAÇÕES? : Carregar em SIM ou NÃO.

O aparelho confirma se os valores foram guardados ou não (dependendo da seleção anterior): carregar em ok .
O aparelho regressa à página inicial.

Por favor tome nota:

- Bebidas à base de leite: primeiro é guardado o aroma do café, a seguir a quantidade do primeiro leite e depois o café;
- Água quente: o aparelho fornece água quente: carregar em stop para guardar a quantidade desejada.
- É possível sair da programação carregando em esc : os valores não serão guardados.

MEMORIZAÇÃO DO SEU PERFIL PESSOAL

O aparelho permite-lhe memorizar 6 diferentes perfi , cada um associado a um ícone diferente.
Em cada perfil a personalização das bebidas, aroma e valores de quantidades são guardados (consultar a secção "Personalização das bebidas ") e a ordem pela qual todas as bebidas são mostradas está baseada na frequência de seleção.
Para selecionar ou entrar num perfi , carregar no perfil atualmente em uso (B11), carregar em < (B10) ou > (B8) até aparecer o perfil desejad , então carregar no perfi .

Por favor tome nota:

- Perfil HÓSPEDE: selecionar este perfil para fazer bebidas com configu ações padrão.

LIMPEZA.

Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas regularmente:

- circuito interno do aparelho;
- depósito para as borras de café (A4);
- bandeja coletora de gotas (A14);
- depósito de água (A12);
- bicos para o café (A13);
- funil para café pré-moído (A21);
- infusor (A5), acessível depois da abertura da porta de serviço (A2);
- depósito de leite (D);
- bocal para ligação de água quente/vapor (A10);
- painel de controlo (B).

Importante!

- Não utilizar detergentes abrasivos nem álcool para limpar a máquina de café. Não é necessário utilizar produtos químicos para limpar a máquina.
- Nenhum dos componentes do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar a louça exceto o depósito de leite (D).
- Não utilizar objetos de metal para remover incrustações ou resíduos de café porque podem riscar as superfícies de metal ou de plástico.

Limpeza do circuito interno do aparelho

Se o aparelho não for utilizado por um período superior a 3 ou 4 dias, antes de voltar a utilizá-lo, recomendamos fortemente que o liguem e:

1. executem 2 ou 3 ciclos de enxaguamento selecionando a função "Enxaguar" (parágrafo "Enxaguamento ";
2. dispensar água quente durante uns segundos (secção "Dispensa de água quente").

Por favor tome nota:

Depois da limpeza é normal que o depósito de borras (A4) contenha água.

Limpeza do depósito de borras de café

Quando o ecrã (B) mostra a mensagem ESVAZIAR O DEPÓSITO DE BORRAS (fi . 26) o mesmo depósito deve ser esvaziado e limpo.

O aparelho não pode ser utilizado para fazer o café enquanto o depósito de borras (A4) não for limpo. Mesmo que não esteja cheio, a mensagem de depósito de borras vazio é mostrada 72 horas após ter sido feito o primeiro café (para que as 72 horas sejam calculadas corretamente, a máquina nunca deve ser desligada através do interruptor principal).

Limpar (com a máquina ligada):

1. Abrir a porta inferior rodando-a para baixo (fi . 25).
2. Abrir a porta.
3. Remover a bandeja coletora de gotas (A14) (fi . 27), esvaziá-la e limpá-la.
4. Esvaziar cuidadosamente e limpar o depósito de borras de café (A4) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que se possam ter depositado no fundo: o pincel fornecido (C5) apresenta uma espátula especialmente para este trabalho.

Importante!

Quando se remove a bandeja coletora de gotas, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras mesmo que contenha poucas borras. Se isto não for feito, quando se fi erem os próximos cafés, o depósito de borras pode encher mais que o esperado e entupir a máquina.

Remoção da bandeja coletora de gotas

Importante!

A bandeja coletora de gotas (A14) está equipada com um indicador de nível (vermelho) que mostra o nível de água que contém (fi . 28).

Antes que o indicador se ultrapasse a bandeja de chávenas (A1), a bandeja coletora de gotas deve ser esvaziada e limpa, caso contrário a água poderá fluir pela bo da e danifi ar o aparelho, a superfície em que estiver apoiado ou a área ao redor.

Para remover a bandeja coletora de gotas, proceder do modo seguinte:

1. Abrir a porta (fi . 25). Remover abandeja coletora de gotas e o depósito de borras de café (A4) (fi . 27);
2. Esvaziar a bandeja coletora de gotas e o depósito de borras e lavá-los;
3. Repor a bandeja coletora de gotas completa com o depósito de borras.

Limpeza do interior da máquina de café

Perigo!

Antes de limpar as peças internas, a máquina deve ser desligada (consulte a secção "Desligar o aparelho") e desconectada da tomada elétrica. Nunca imergir a máquina de café em água.

1. Verifi ar regularmente (cerca de uma vez por mês) que o interior do aparelho (acessível removendo a bandeja coletora de gotas - A14) não esteja suja.
2. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel (C5) em dotação e uma esponja. Remover todos os resíduos com um aspirador (fi . 29).

Limpeza do depósito de água

1. Limpar o depósito de água (A12) regularmente (cerca de uma vez por mês) e sempre que substituir o filt o amaciador de água (C4) (se presente) com um pano húmido e uma pequena quantidade de detergente neutro: enxaguar cuidadosamente antes de encher e reposicionar o depósito;
2. Remover o filt o (se presente) e enxaguar com água a correr;
3. Reposicionar o filt o (se presente), encher o depósito com água fresca e reposicioná-lo;
4. (Só modelos com filt o amaciador de água) Deixar sair cerca de 100ml de água quente para reativar o filt o.

Limpeza dos bicos de café

1. Limpar regularmente os bicos de café (A13) com uma esponja ou com um pano (fi . 31);
2. Verifi ar que os orifícios no bocal de conexão nã estejam bloqueados. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito (fi . 30).

Limpeza do funil de café pré-moído

Verifi ar regularmente (cerca de uma vez por mês) que o funil de café pré-moído (A21) não esteja bloqueado. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel (C5) em dotação.

Limpeza do infusor

O infusor deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.

Importante! O infusor (A5) não deve ser removido quando o aparelho está ligado. Não utilizar a força para remover o infusor.

1. Certifi ar-se de que a máquina esteja corretamente desligada (consultar "Desligação").
2. Abrir a porta de serviço.
3. Remover a bandeja coletora de gotas e o depósito de café desperdiçado (fi . 27).
4. Pressionar os dois botões de libertação coloridos para dentro e ao mesmo tempo puxar o infusor para fora (fi . 32).

Importante! Não utilizar detergente para limpar o infusor para evitar a remoção do lubrifi ante aplicado no interior do pistão.

5. Deixar de molho em água o infusor por cerca de 5 minutos, em seguida enxaguar.
6. Depois da limpeza, recolocar o infusor (A5) deslizando-o para o suporte interno, fixá-lo na parte inferior e empurrar o símbolo EMPURRAR completamente até ouvir o estalido de encaixe na sua sede (fi . 33).

Por favor tome nota: Se encontrar difi uldade para inserir o infusor, (antes de o inserir), deve ser adaptado à dimensão correta, pressionando-o com força a partir da parte inferior e superior, conforme mostrado na figu a 34.

7. Uma vez inserido, certifi ar-se de que os dois botões coloridos de libertação tenham sido soltos (fi . 35).
8. Reposicionar a bandeja coletora de gotas e o depósito de café desperdiçado.
9. Fechar a porta de serviço.

Limpeza do depósito de leite (D)

Limpar o depósito de leite todas as vezes que preparar uma bebida de leite, conforme descrito abaixo:

1. Levantar e remover a tampa (D2);
2. Extrair o contentor de leite (D3) do invólucro térmico (D6), segurando-o pelos dois manípulos laterais.

Importante!

O invólucro térmico não deve ser enchido ou imerso em água: para o limpar, utilizar um pano húmido.

3. Remover o bico de leite (D5) e o tubo de entrada (D4).
4. Rodar o botão de ajuste de espuma no sentido horário para a posição de "INSERIR" (fi . 36) e retirar.
5. Lavar todos os componentes do bocal com água quente e detergente neutro. Todos os componentes e o recipiente são laváveis na máquina de lavar louça, colocando-os no cesto superior da máquina de lavar a louça.
   Prestar especial atenção para verifi ar na cavidade e na ranhura sob o botão (fi . 37) para que não fique nenhum resíduo de leite: raspar quaisquer resíduos da ranhura com um palito.
6. Enxaguar, dentro da sede (fi . 38) do botão de regulação da espuma e do orifício do conector do bocal de leite, com água a correr.
7. Verifi ar também que o tubo de entrada e o bocal não estejam entupidos com resíduos de leite.
8. Voltar a colocar o botão, alinhando a seta com a palavra INSERIR, o bico e o tubo de entrada do leite.
9. Colocar o depósito de leite no invólucro térmico.
10. Voltar a pôr a tampa no depósito de leite.

Limpeza do bocal para ligação de água quente/vapor

Sempre que se prepara uma bebida de leite é preciso limpar o bocal de conexão (A13) com uma esponja para remover resíduos de leite depositados nos selos (fi . 23).

DESCALCIFICAÇÃO

Importante!

- Antes da utilização, ler as instruções e as etiquetas na embalagem do descalcifi ador.
- Deve ser utilizado só o descalcifi ador recomendado pelo fabricante. A utilização incorreta do descalcifi ador e/ou a execução incorreta da descalcifi ação pode resultar em avarias não cobertas pela garantia do fabricante..

Descalcifi ar o aparelho quando o ecrã (B) mostrar a mensagem seguinte: NECESSITA DE DESCALCIFICAÇÃO CARREGAR EM OK PARA INICIAR (~45 min) : para descalcifi ar imediatamente, carregar em ok e seguir as instruções a partir do ponto 4.
Para adiar a descalcifi ação para outra altura, carregar em esc : no ecrã o símbolo é um lembrete de que o aparelho precisa ser descalcifi ado (a mensagem será reproposta sempre que se liga a máquina).
Para aceder ao menu de descalcifi ação:

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar DESCALCIFICAR;
3. Carregar em para iniciar o ciclo de e depois seguir as instruções no ecrã;
4. REMOVER O FILTRO DA ÁGUA (fi . 39): extrair o depósito da água (A12), remover o filt o amaciador da água (C4) (se presente) e esvaziar o depósito da água. Carregar em next;
5. ADICIONAR O DESCALCIFICADOR (ATÉ AO NÍVEL A) E A ÁGUA (ATÉ AO NÍVEL B) (fi . 40); Despejar o descalcifi ador no

depósito até ao nível A marcado no interior do depósito (equivale a uma embalagem de 100 ml); em seguida adicionar água (um litro) até ao nível B; voltar a colocar depósito no seu lugar. Carregar em next ;

6. ESVAZIAR O DEPÓSITO DE BORRAS E A BANDEJA COLETORA DE GOTAS (fi . 27): remover, esvaziar e voltara a colocar no seu lugar a bandeja coletora de gotas (A14) e o depósito de borras (A4). Carregar em next ;
7. POSICIONAR UM RECIPIENTE DE 2.5l POR BAIXO DA SAÍDA DE ÁGUA E CARREGAR EM OK PARA INICIAR A DESCALCIFICAÇÃO: Colocar um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 2,5 litros debaixo do bico de água quente/vapor (C6) e dos bicos do café (A13) (fi . 8);

Perigo de queimaduras!

Do bico de água quente/vapor sai água quente que contém ácido. Tomar cuidado para evitar o contacto com os salpicos desta solução.

8. Carregar em ok para confirmar que adicionou a solução de descalcifi ação. O ecrã mostra EM DESCALCIFICAÇÃO POR FAVOR AGUARDAR : o programa de descalcifi ação inicia e o líquido descalcifi ador sai pelos bicos de água quente/vapor e do café. Para remover todos os resíduos de cálcio do interior da máquina de café, é efetuada automaticamente uma série de enxaguamentos e pausas;

Após cerca de 25 minutos para a descalcifi ação:

9. ENXAGUAR E ENCHER COM ÁGUA O DEPÓSITO ATÉ AO NÍVEL MÁX (fi . 41): o aparelho agora está pronto para um ciclo de enxaguamento com água fria. Esvaziar o recipiente utilizado para a recolha da solução descalcifi adora e extrair o depósito de água, esvaziar, enxaguar debaixo de água a correr, encher com água fresca até ao nível MÁX e voltar a colocá-lo no aparelho;
10. POSICIONAR UM RECIPIENTE DE 2.5l POR BAIXO DA SAÍDA DE ÁGUA E CARREGAR EM OK PARA INICIAR A DESCALCIFICAÇÃO: Colocar o recipiente vazio, utilizado para a recolha da solução descalcifi adora, de novo por baixo dos bicos de café e água quente/vapor (fi . 8) e carregar em ok ;
11. Primeiro sai água quente pelos bicos de café e no ecrã aparece a mensagem EM ENXAGUAMENTO POR FAVOR AGUARDAR ;
12. Quando a água do depósito tiver saído completamente, esvaziar o recipiente utilizado para a recolha da água de enxaguamento;
13. (Se o aparelho estiver equipado com filt o) INSERIR O FILTRO NA SUA SEDE (fi . 42). Carregar em next e extrair o depósito da água, reinserir o filt o amaciador da água se foi previamente removido;
14. ENXAGUAR E ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA ATÉ AO NÍVEL MÁX (fi . 41): Encher o depósito até ao nível MÁX com água fresca;
15. INSERIR O DEPÓSITO DE ÁGUA (fi . 6): Voltar a colocar o depósito no aparelho;
16. POSICIONAR UM RECIPIENTE DE 2.5l POR BAIXO DA SAÍDA DE ÁGUA E CARREGAR EM OK PARA INICIAR O ENXAGUAMENTO: Colocar o recipiente vazio, utilizado para a recolha da solução descalcifi adora, por baixo do bico de água quente/vapor (fi . 8) e carregar em ok ;
17. Pelo bico de água quente/vapor sai água quente e a mensagem EM ENXAGUAMENTO POR FAVOR AGUARDAR aparece no ecrã.
18. ESVAZIAR A BANDEJA COLETORA DE GOTAS (fi . 27): No fim do enxaguamento, remover, esvaziar e voltar a colocar a bandeja coletora de gotas (A14) e o depósito de borras (A4): carregar em next ;
19. Por poucos segundos a mensagem DESCALCIFICAÇÃO COMPLETA será mostrada no ecrã; o aparelho desliga-se.

A descalcifi ação está completada.

Por favor tome nota:

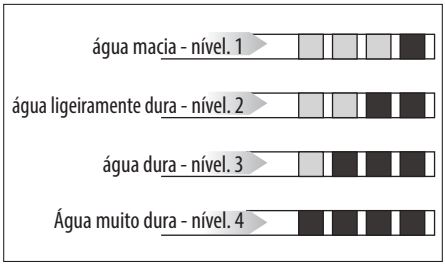
- Se o ciclo de descalcifi ação não terminou corretamente (por ex. faltou a eletricidade) recomendamos repetir o ciclo;
- Depois da descalcifi ação é normal que o depósito de borras (A4) contenha água.
- Se o depósito não foi enchido até ao nível máx, terminada a descalcifi ação, o aparelho requere um terceiro enxaguamento para garantir que a solução descalcifi adora tenha sido eliminada completamente dos circuitos internos da máquina. Antes de iniciar o enxaguamento, lembrar-se de esvaziar a bandeja coletora de gotas;
- O aparelho pode requerer ciclos de descalcifi ação a intervalos muito breves. Isto é normal e devido ao avançado sistema de controlo do aparelho

PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A mensagem NECESSITA DE DESCALCIFICAÇÃO - CARREGAR EM OK PARA INICIAR (~45min) aparece no ecrã após um período de tempo estabelecido de acordo com a dureza da água.
O aparelho está pré-definido de fábrica para a dureza de "nível 4". A máquina também pode ser programada de acordo com a dureza das principais águas nas diferentes regiões de modo que a máquina precisa ser descalcifi ada com menos frequência.

Medição da dureza da água

1. Remover o papel indicador "Teste de dureza total" (C1) fornecido na sua embalagem, anexado às instruções.
2. Imergir o papel completamente num copo de água por cerca de um segundo.
3. Retirar o papel da água e agitar levemente. Após cerca de um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, dependendo da dureza da água. Cada quadrado corresponde a um nível.



Configura ão da dureza da água

1. Carregar em (B2) para entrar no menu;
2. Carregar em (B10) ou (B8) até o ecrã (B) mostrar DUREZA DA ÁGUA;
3. Para alterar o nível selecionado, carregar no próprio símbolo até aparecer o nível desejado (Nível 1 = água doce; Nível 4 = água muito dura);

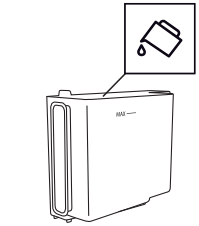
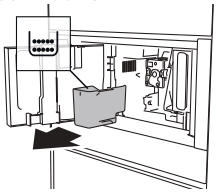
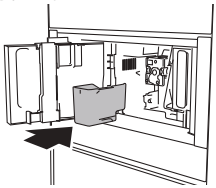
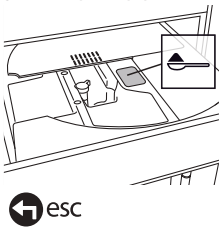
Carregar em esc para regressar à página inicial.
A máquina está agora reprogramada com as novas configu ações de dureza da água.

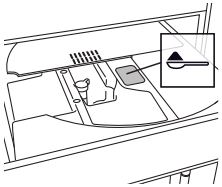
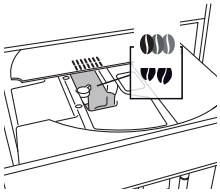
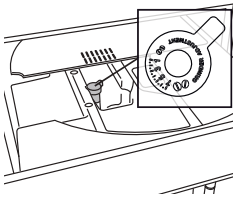
DADOS TÉCNICOS

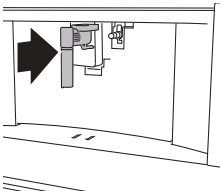
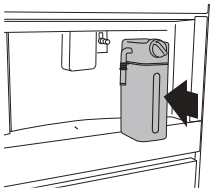
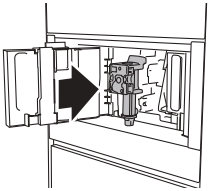
Voltagem: 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potência absorvida: 1350W
Pressão: 15 bar
Capacidade do depósito de água: 2.5 litros
Tamanho: ComxAltxProf: 597x450x470 mm

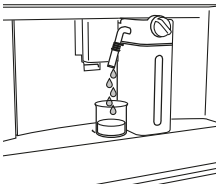
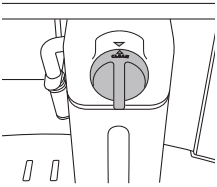
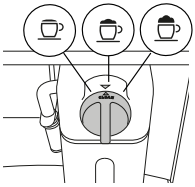
Peso líquido: 20 kg

MENSAGENS MOSTRADAS

MENSAGEM MOSTRADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA COM ÁGUA FRESCA 	A água no depósito (A12) não é suficie te.	Encher o depósito com água e/ou inseri-lo corretamente, empurrando-o o máximo possível até encaixar no lugar.
ESVAZIAR O DEPÓSITO DE BORRAS DE CAFÉ 	O depósito de borras de café (A4) está cheio.	Esvaziar o depósito de borras de café e a bandeja coletora de gotas (A14), limpá-los e depois voltar a colocá-los na sede. Importante: quando se retira a bandeja coletora de gotas, o depósito de borras deve ser sempre esvaziado, mesmo que contenha poucas borras. Se isto não for feito, quando se fi erem os próximos cafés, o depósito de borras pode encher mais que o esperado e entupir a máquina.
INSERIR O DEPÓSITO DE BORRAS 	Depois da limpeza, o depósito de borras (A4),não foi substituído.	Remover a bandeja coletora de gotas (A14) e inserir o depósito de borras.
ADICIONAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO PRÉ-MOÍDO MÁXIMO UMA CHÁVENA DE MEDIDA 	Foi selecionada a função "café pré-moído", mas sem colocar nenhum café pré-moído no funil (A21).	Colocar café pré-moído no funil (fi . 14) e repetir a dispensa
	O funil (A21) para café pré-moído está entupido.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel (C5) conforme descrito no par. "Limpeza do funil para café pré-moído".

MENSAGEM MOSTRADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
ADICIONAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO PRÉ-MOÍDO MÁXIMO UMA CHÁVENA DE MEDIDA  ok	Foi pedido um café CHEIO com café pré-moído	Colocar café pré-moído no funil (A21) (fi . 14) e carregar em ok para continuar e completar a dispensa da bebida.
ENCHER O DEPÓSITO DO CAFÉ EM GRÃO  esc	Os grãos de café acabaram.	Encher o depósito de grãos (A16 - fi .12).
MOAGEM DEMASIADO FINA. REGULAR O NÍVEL DE MOAGEM 1 CLIQUE ENQUANTO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO  esc	A moagem está demasiado fina e o café é dispensado muito lentamente ou de maneira nenhuma.	Repetir a dispensa de café e rodar o botão de regulação da moagem (fi . 11) um clique no sentido horário para o número 7, enquanto o moinho de café está em funcionamento. Se, depois de ter dispensado pelo menos 2 cafés, continuar ainda demasiado lento, repetir o procedimento de correção rodando o botão de regulamento da moagem de mais um clique (par. "Regulação da moagem de café"). Se o problema persistir, certifi ar-se de que o depósito da água (A12) esteja completamente inserido.
	Se estiver presente o filt o (C4) de amaciamento da água, pode ter sido libertada uma bolha de ar no circuito pode ter sido libertada dentro do circuito, obstruindo a dispensa.	Inserir o bico (C6) de água quente/vapor no aparelho e fazer sair um pouco de água até o flu o regularizar.
SELECIONAR UM GOSTO SUAVE OU REDUZIR A QUANTIDADE DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO  esc	Foi utilizado demasiado café.	Selecionar um gosto suave carregando em AROMA (B6) ou reduzir a quantidade de café pré-moído (máximo 1 medida).

MENSAGEM MOSTRADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
INSERIR SAÍDA DA ÁGUA 	O bico de água quente (C6) não está inserido ou está inserido incorretamente	Inserir o bico de água o mais possível.
INSERIR O DEPÓSITO DE LEITE 	O depósito de leite (D) não está inserido corretamente.	Inserir o depósito de leite o mais possível (fi . 19).
INSERIR A UNIDADE FERVEDORA 	Depois da limpeza o infusor (A19) não foi recolocado no seu lugar.	Inserir o infusor conforme descrito no par. "Limpeza do infusor".
CIRCUITO DA ÁGUA VAZIO CARREGAR EM OK PARA INICIAR O PROCEDIMENTO DE ENCHIMENTO 	O circuito da água está vazio	Carregar em ok e permitir á água de drenar pelo bico (C6): o flu o para sozinho automaticamente. Se o problema persistir, certifi ar-se de que o depósito da água (A12) esteja completamente inserido.

MENSAGEM MOSTRADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
CARREGAR EM OK PARA INICIAR O PROCEDIMENTO DE LIMPEZA OU RODAR O BOTÃO DE REGULAÇÃO DA ESPUMA DE LEITE  ok	O depósito de leite foi inserido com o botão (D1) de regulação da espuma na posição de LIMPEZA.	Para proceder com a função de LIMPEZA, carregar em ok ou rodar o botão de regulação da espuma para uma das posições de leite.
RODAR O BOTÃO DE REGULAÇÃO DA ESPUMA DE LEITE PARA INICIAR A LIMPEZA  esc	Foi dispensado leite recentemente e os tubos dentro do depósito de leite devem ser limpos (D).	Rodar o botão de regulação da espuma (D1) para LIMPAR (fi . 21).
RODAR O BOTÃO DE REGULAÇÃO DA ESPUMA DE LEITE PARA A POSIÇÃO LEITE 	O depósito de leite foi inserido com o botão (D1) de regulação da espuma na posição de LIMPEZA.	Rodar o botão para a posição de espuma desejada.
NECESSITA DE DESCALCIFICAÇÃO CARREGAR EM OK PARA INICIAR (~45MIN)  esc ok	Está a indicar que a máquina deve ser descalcifi ada.	Carregar em ok para iniciar a descalcifi ação ou carregar em esc para descalcifi ar mais tarde. O procedimento descrito na secção "Descalcifi ar" deve ser executado.
SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA CARREGAR EM OK PARA INICIAR  esc ok	O filt o (C4) amaciador da água está entupido.	Carregar em ok para substituir ou remover o filt o, ou em esc para executar o procedimento mais tarde. Seguir as instruções na secção "Filtro amaciador da água".

MENSAGEM MOSTRADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
ALARME GERAL: CONSULTAR O MANUAL DO UTILIZADOR 	O interior do aparelho está muito sujo.	Limpar o interior do aparelho completamente, conforme descrito na secção de "Limpeza". Se a mensagem continuar a ser mostrada depois da limpeza, contactar um centro autorizado de Serviço ao Cliente.
	Lembrar-se de que o aparelho precisa de descalcifi ação e/ou o filt o (C4) deve ser substituído.	O procedimento de descalcifi ação descrito na secção "Descalcifi ar" deve ser executado o mais cedo possível e/ou o filt o precisa ser substituído ou removido conforme descrito na secção "Filtro amaciador da água".
	Lembrar-se de que os tubos internos do depósito do leite (D) devem ser limpos.	Rodar o botão de regulação da espuma (D1) para LIMPAR (fi . 21).
	Lembrar-se de que o filt o (C4) deve ser substituído.	Substituir o filt o ou removê-lo, conforme descrito na secção "Filtro amaciador da água".
	Está a indicar que a máquina deve ser descalcifi ada.	O procedimento de descalcifi ação descrito na secção "Descalcifi ar" deve ser executado assim que possível.
	Está a indicar que a função de arranque automático está ativa.	Para desativar a função, proceder como descrito no par. "Arranque Automático ".
	A poupança de energia está ativada.	Para desativar a poupança de energia, proceder como descrito no par. "Poupança de energia ".
	Está a indicar que o filt o (C4) tem sido ativado	Para remover o filt o, proceder como descrito na secção "Filtro amaciador da água".
LIMPEZA POR FAVOR AGUARDAR	O aparelho detetou impurezas no seu circuito interno.	Aguardar que o aparelho esteja pronto para ser de novo utilizado e voltar a selecionar a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar um Centro Autorizado de Serviço ao Cliente.
MÁQUINA DEMASIADO QUENTE	Utilizar os agitadores continuamente por longos períodos pode causar um sobreaquecimento do aparelho	Aguardar que o aparelho arrefeça.

SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Segue-se uma lista de alguns dos possíveis maus funcionamentos.
Se o problema não puder ser resolvido como descrito, então contactar a Assistência Técnica do Serviço ao Cliente.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O café não sai quente.	A chávena não foi pré-aquecida.	Aquecer as chávenas enxaguando-as com água quente (Por favor tome nota! A função de água quente pode ser utilizada).
	O infusor arrefeceu porque se passaram 2/3 minutos desde que foi feito o último café.	Antes e fazer o café, aquecer o infusor por enxaguamento utilizando a função enxaguamento (consultar o par. "Enxaguamento ").
	Está configu ada uma temperatura baixa para o café.	No menu definir uma temperatura mais quente para o café (consultar o par. "Temperatura do Café ").
O café é fraco ou não está suficie temente cremoso.	O café tem uma moagem demasiado grossa.	Rodar o botão de regulação da moagem de um clique no sentido anti-horário para o número 1, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fi . 11). Continuar com um clique de cada vez até obter um café satisfatório. O efeito pode ser notado só depois de ter feito 2 cafés (consultar o par. "Regulação da moagem do café").
	O café está desagradável.	Utilizar café para máquinas expressas.
O café sai lentamente ou uma gota de cada vez.	O café tem uma moagem demasiado fina	Rodar o botão de regulação da moagem de um clique no sentido horário para o número 7, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fi . 11). Continuar com um clique de cada vez até obter um café satisfatório. O efeito pode ser notado só depois de ter feito 2 cafés (consultar o par. "Regulação da moagem do café").
O café não sai de um ou ambos os bicos.	Os bicos (A13) de café estão entupidos.	Limpar os bicos com um palito (fi . 30).
O aparelho não está a dispensar café	O aparelho deteta impurezas no seu sistema: o ecrã mostra a mensagem "LIMPEZA EM CURSO".	Aguardar que o aparelho esteja pronto para ser de novo utilizado e voltar a selecionar a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar um Centro Autorizado de Serviço ao Cliente.
O aparelho não liga	Não está ligado à tomada.	Ligá-lo à tomada (fi . 1).
	O interruptor principal (A21) não está ligado.	Carregar no interruptor principal (fi . 2).
O infusor não pode ser extraído	O aparelhjo não foi desligado corretamente	Desligar o aparelho carregando no botão (A19) (consultar a secção "Desligação do aparelho").
Terminada a descalcifi ação, o aparelho requere um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito da água (A12) não foi enchido até ao nível MÁX	Seguir as instruções mostradas pelo aparelho, esvaziando primeiro a bandeja coletora de gotas (A14) para evitar que a água transborde.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O leite não sai pelo bico de leite (D5)	A tampa (D2) do depósito de leite (D) está suja	Limpar a tampa do depósito de leite conforme descrito no par. "Limpeza do depósito de leite".
O leite contém bolhas grandes e sai pelo bico de leite (D5) ou tem pouca espuma	O leite não está suficie temente frio ou não é meio gordo ou magro.	Utilizar leite magro ou meio gordo à temperatura de frigorífi o (cerca de 5° C). Se o resultado não for o desejado, experimentar mudar de marca de leite.
	O botão (D1) de regulação da espuma não está regulado corretamente.	Regula seguindo as instruções na secção "Regulação da quantidade de espuma".
	A tampa (D2) do depósito de leite ou o botão (D1) de regulação da espuma estão sujos	Limpar a tampa do depósito de leite e o botão de regulação da espuma conforme descrito no par. "Limpeza do depósito de leite".
	O bocal (A13) para ligação de água quente/vapor está sujo;	Limpar o bocal de ligação conforme descrito no par. "Limpeza do bocal de ligação para a água quente/vapor".
A máquina emite ruídos ou pequenos sopros de vapor quando não está a ser utilizada	A máquina está pronta para ser utilizada, ou foi recentemente desligada, e a condensação está a pingar no vaporizador que ainda está quente	Isto faz parte do funcionamento normal. Para limitar estas ocorrências, esvaziar a bandeja coletora de gotas.

EXPRESSO

Origem	Itália		
PROCEDIMENTO	*Moagem*	Café em pó	6-11gr (segundo o aroma)
	Fervura	Pré-infusão	•
		Infusão	alta pressão (9-12 bar)
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade Padrão		~ 40ml
	Creme		compacto e cor de avelã
	Sabor		intenso
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	prazer a curto prazo, em qualquer momento do dia		

CAFÉ

Origem	Alemanha & Europa Central		
PROCEDIMENTO	*Moagem*	Café em pó	8-14gr (segundo o aroma)
	Fervura	Pré-infusão	sem pré-infusão
		Infusão	alta pressão (9-12 bar)
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade Padrão		~ 180ml
	Creme		camada mais fina que no xpresso
	Sabor		equilibrado e delicado
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	prazer a longo prazo, em qualquer momento do dia		

CHEIO

Origem	EUA, Austrália		
PROCEDIMENTO	*Moagem*	Café em pó	2 moagens de 5 e 9gr (segundo o aroma)
	Fervura	Pré-infusão	sem pré-infusão
		Infusão	modo de impulso inferior à pressão do expresso
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade Padrão		~ 160ml
	Creme		camada mais fina e mais le e que o expresso
	Sabor		perfeito para os apreciadores de café às gotas
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	prazer a longo prazo, em qualquer momento do dia		

DUPLO+

Origem	Itália		
PROCEDIMENTO	*Moagem*	Café em pó	15gr
	Fervura	Pré-infusão	reduzido pré-infusão
		Infusão	pressão superior ao expresso
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade Padrão		~ 120ml
	Creme		mais espesso e mais escuro do que o expresso
	Sabor		mais forte do que o expresso
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	necessidade de energia		

AMERICANO

Origem	EUA, RU		
PROCEDIMENTO	*Moagem*	Café em pó	6-11gr (segundo o aroma)
	Fervura	Pré-infusão	•
		Infusão	alta pressão (9-12 bar)
RESULTADO NA CHÁVENA	Quantidade Padrão		~ 150ml
	Creme		camada mais fina e mais le e que o expresso
	Sabor		Leve e delicado

EXPRESSO PINGADO

Origem	Itália	
PROCEDIMENTO	Café	6-11gr (de acordo com o aroma) (~ 30ml)
	Leite	poucas gotas (~ 20ml)
	Espuma de leite	nível máximo
	Ordem de dispensa, primeiro o café e depois o leite	
RESULTADO NA CHÁVENA	Aspeto	preto com uma camada fina ou espuma de lei e
	Espuma de leite	
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	a qualquer momento do dia, pessoas que queiram saborear um expresso ligeiramente doce	

CAPPUCCINO

Origem	Itália	
PROCEDIMENTO	Café	equilibrado (~ 80ml)
	Leite	equilibrado (~ 70ml)
	Espuma de leite	nível máximo
	Ordem de dispensa, primeiro o leite e depois o café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Aspeto	camadas separadas de espuma, café e leite
	Espuma de leite	branco com sabor a leite
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	a qualquer momento do dia, pessoas que queiram saborear café e leite separadamente	

CAPPUCCINO+

Origem	Itália	
PROCEDIMENTO	Café	Duplo+ (~ 120ml)
	Leite	~ 70ml
	Espuma de leite	nível máximo
	Ordem de dispensa, primeiro o leite e depois o café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Aspeto	mais escuro do que o cappuccino
	Espuma de leite	camadas separadas de espuma, café e leite, com sabor a leite
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	necessidade de energia, pessoas que queiram um cappuccino com um forte sabor a café	

CAPPUCCINOMIX

Origem	Itália	
PROCEDIMENTO	Café	equilibrado (~ 80ml)
	Leite	equilibrado (~ 70ml)
	Espuma de leite	nível máximo
	Ordem de dispensa, primeiro o café e depois o leite	
RESULTADOS NA CHÁVENA	Aspeto	bebida de leite uniformemente castanha
	Espuma deleite	castanho claro com gosto a café
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	a qualquer momento do dia, pessoas que apreciam os sabores do leite e café dissolvidos	

LEITE PINGADO

Origem	Itália	
PROCEDIMENTO	Café	(~ 60ml)
	Leite	~ 90ml
	Espuma de leite	nível médio
	Ordem de dispensa, primeiro o leite e depois o café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Aspeto	camadas separadas de espuma, café e leite
	Espuma de leite	branco com sabor a leite
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	a qualquer momento do dia, pessoas que queiram saborear café e leite separadamente	

BRANCO UNIFORME

Origem	EUA, Austrália	
PROCEDIMENTO	Café	(~ 60ml)
	Leite	~ 200ml
	Espuma de leite	nível médio
	Ordem de dispensa, primeiro o leite e depois o café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Aspeto	camadas separadas de espuma, café e leite
	Espuma de leite	servido numa chávena de cerâmica branca com sabor a leite
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	a qualquer momento do dia, pessoas que queiram saborear café e leite separadamente	

CAFÉ COM LEITE

Origem	Itália	
PROCEDIMENTO	Café	(~ 60ml)
	Leite	~ 240ml
	Espuma de leite	nível médio
	Ordem de dispensa, primeiro o leite e depois o café	
RESULTADO NA CHÁVENA	Aspeto	camadas separadas de café e leite
	Espuma de leite	pequena camada de espuma branca com sabor a leite
OCASIÃO DE UTILIZAÇÃO	a qualquer momento do dia, pessoas que queiram saborear café e leite separadamente	

O fabricante reserva-se o direito de efectuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respectivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

SMEG S.p.A.
Via Leonardo Da Vinci, 4
42016 San Girolamo di
Guastalla (RE)
ITALY
www.smeg.com