

PORTUGUÊS

Favor ler este manual de instruções com atenção antes de instalar o aparelho; conservá-lo para que possa ser consultado quando necessário. Deste modo pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança durante a sua utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

- A. Caldeira para água
- B. Tampa da caldeira
- C. Botão de abertura do vapor
- D. Tubo de saída do vapor
- E. Bandeja recolhe-gotas
- F. Tabuleiro de apoio das chávenas para café expresso
- G. Jarro com tampa
- H. Dispositivo para cappuccino
- I. Adaptador para as chávenas (se previsto)
- J. Porta-filtro para café moído
- K. Filtro
- L. Medidor do café
- M. Interruptor ON/OFF
- N. Duche da caldeira
- O. Regulador do fluxo (se previsto)

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer líquidos. **Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.**
- Não toque nas peças que estão quentes
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contacte um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em polistireno, etc.) têm de ser mantidos fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado impróprio ou incorrecto.

- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorrecto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, não o tente reparar. Desligue-o, retirando a ficha. As reparações devem ser efectuadas por um Centro de Serviços devidamente autorizado, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças
- Verificar se a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra da instalação.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se)

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

- 1 Soltar a tampa do reservatório de água girando-a no sentido anti-horário.
- 2 Utilizando o jarro entregue com o aparelho (fig. 1), deitar a água na caldeira (fig. 2) segundo as informações da tabela no final do texto. **Nunca superar as quantidades indicadas, pois isto poderia causar o funcionamento irregular do aparelho.** O enchimento do ebulidor deve ser feito com o interruptor ON/OFF na posição OFF.
- 3 Fechar com atenção a tampa do ebulidor, girando-a no sentido horário.
- 4 Colocar o filtro no seu suporte (fig. 3).
- 5 Colocar a dose correcta de café no filtro, respeitando as quantidades indicadas na tabela a seguir (fig. 4). É importante utilizar café de moedura média. (Se for usado café moído muito fino, o filtro pode obstruir-se. Recomenda-se café para cafeteira italiana).
- 6 Retirar o excesso de café do bordo do filtro (fig. 5).
- 7 Para enganchiar o suporte do filtro na máquina, colocá-lo sob o ducho da caldeira (fig. 6). Em seguida, empurrar o suporte do filtro para cima e, simultaneamente, girá-lo no sentido horário até ao final. Não há nenhum problema se a pega do suporte do filtro não ficar centrada com a máquina. É importante que o suporte fique bem encaixado na sua sede.
- 8 O jarro com tampa deve ser colocado sob o suporte do filtro de modo que o bico do suporte fique dentro da abertura existente na tampa do jarro (fig. 7). Prestar atenção para que o botão de abertura de saída do vapor esteja na posição off.
9. Posicionar o selector do café (se previsto) segundo o tipo de café desejado: "LIGHT" para um café fraco, "MEDIUM" para um café normal, "STRONG" para um café forte (fig.8).
- 10 Ligar a ficha e carregar no interruptor de ligar. Acender-se-á a luz-piloto (fig. 9).
- 11 São necessários aproximadamente 3 minutos para que comece a sair café. Desligar o interruptor depois que saiu o café.
- 12 **Antes de soltar a tampa da caldeira ou de retirar o suporte do filtro, é necessário eliminar a pressão residual girando lentamente o botão de vapor (fig. 10) de tal modo que o vapor residual possa sair.**
Nota: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente, não é possível abrir a sua tampa, pois esta é a prova de abertu-

ra. Se, por um motivo qualquer, for necessário retirá-la, é sempre necessário retirar o vapor, usando o botão de vapor segundo o quanto descrito no ponto anterior.

- 13 Para desencaixar o porta-filtro, rodar o punho da direita para a esquerda. Para retirar o pó de café usado do suporte, girá-lo para baixo e batê-lo repetidamente para que o pó de café saia (fig. 11). Pode-se também enxaguar o suporte do filtro, com água corrente e deixar escorrer.

NOTA: Para eliminar o cheiro a "novo", faça alguns cafés, sem os beber, da primeira vez que utilizar a máquina.

MONTAGEM DO ADAPTADOR

É possível prepara tanto 2 como 4 chávenas de café utilizando o jarro. Se desejar somente duas chávenas de café, ponha o adaptador na parte inferior do portafiltros (fig. 12) e coloque as chávenas por baixo dos bicos. Obter-se-á um café directamente na chávena.

PREPARAR UM CAPPUCCINO

Um cappuccino é um café expresso com, por cima, espuma feita com leite aquecido.

- 1 Usar a tabela a seguir como guia para deitar a correcta quantidade de leite no jarro. Os melhores resultados serão obtidos utilizando leite fresco, gordo, que deverá estar na temperatura do frigorífero.
- 2 Colocar o leite num recipiente. O recipiente dever ser bem largo para permitir que o leite triplique de volume.

MODELOS COM REGULADOR DO FLUXO

- 3 Então, seguir os passos de 1 a 10 do parágrafo "Preparação do café expresso". Prestar atenção, pois a água necessária para fazer 2 chávenas de cappuccino é maior que aquela para fazer 2 chávenas de café normal, pois também é necessário fazer vapor para emulsionar o leite. É aconselhável colocar o regulador do fluxo na posição "MEDIUM".
- 4 Deixe pingar o café no jarro até que ele atinja o número 2 marcado na parte lateral do mesmo. De seguida, seleccione "CAPPUCCINO".
Posicionar o dispositivo para cappuccino no leite certificando-se de que a abertura do bico esteja apenas abaixo do nível do leite, conforme ilustrado na fig.13 e abrir a válvula do vapor girando o botão do vapor no sentido anti-horário.
- 5 Agitar o recipiente para cima e para baixo sob o dispositivo para cappuccino do vapor, conforme ilustra a fig. 14 (isto permite fazer o

máximo de espuma). Ao obter espuma de leite suficiente, girar o botão de vapor no sentido anti-horário para fechar a válvula de vapor.

Lembrar-se de que: antes de soltar a tampa da caldeira ou de remover o suporte do filtro, deve ser esvaziado o restante da pressão girando o botão de vapor lentamente de modo a permitir que o vapor residual saia

- 6 Deitar o café nas chávenas, deitá-lo lentamente, ou de preferência deitar a espuma com uma colher pequena sobre o café, então distribuir um pouco de chocolate em pó para obter um cappuccino perfeito.

MODELOS SEM REGULADOR DO FLUXO

- 3 Então, seguir os passos de 1 a 10 do parágrafo "Preparação do café expresso".

Prestar atenção, pois a água necessária para fazer 2 chávenas de cappuccino é maior que aquela para fazer 2 chávenas de café normal, pois também é necessário fazer vapor para emulsionar o leite.

- 4 Posicionar o dispositivo para cappuccino no leite certificando-se de que a abertura do bico esteja apenas abaixo do nível do leite, conforme ilustrado na fig. 13 e abrir a válvula do vapor girando o botão do vapor no sentido anti-horário.

- 5 Agitar o recipiente para cima e para baixo sob o dispositivo para cappuccino do vapor, conforme ilustra a fig. 14 (isto permite fazer o máximo de espuma). Ao obter espuma de leite suficiente, girar o botão de vapor no sentido anti-horário

- 6 Permitir que o café restante goteje através do porta-filtro no jarro, são necessários aproximadamente três minutos, então desligar o aparelho, carregando no interruptor.

Lembrar-se de que: antes de soltar a tampa da caldeira ou de remover o suporte do filtro, deve ser esvaziado o restante da pressão girando o botão de vapor lentamente de modo a permitir que o vapor residual saia

- 7 Deitar o café nas chávenas, deitá-lo lentamente, ou de preferência deitar a espuma com uma colher pequena sobre o café, então distribuir um pouco de chocolate em pó para obter um cappuccino perfeito.

LIMPAR O TUBO DE SAÍDA DO VAPOR

Limpar o tubo de saída do vapor (com o dispositivo para cappuccino) do leite imediatamente após o uso, pois é difícil remover o leite incrustado.

Atenção: fazer isto girando o botão de vapor

no sentido anti-horário.

IMPORTANTE: limpar sempre o dispositivo para cappuccino depois do uso. Proceder do seguinte modo

- Desparafusar o dispositivo para cappuccino girando-o no sentido dos ponteiros do relógio (fig. 15) e lavá-lo cuidadosamente com água morna.
- Controlar que os três furos do dispositivo para cappuccino, indicados na fig. 16, não esteja entupidos. Se for necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete.
- Limpar o tubo de emissão do vapor, tomando cuidado para evitar as queimaduras.
- Aparafusar novamente o dispositivo para cappuccino.

SUGESTÕES

Não é difícil fazer um bom expresso ou um cappuccino, todavia, é preciso um pouco de prática. As sugestões a seguir ajudarão a obter os melhores resultados da sua máquina:

- Aquecer as chávenas antes de deitar o café.
- Utilizar um café expresso apropriado para obter o melhor resultado. Hoje há uma grande escolha nos supermercados.
- O café que acabou de ser moído dá o melhor aroma. Para manter o aroma, o café fresco conserva-se melhor num recipiente vedado num lugar fresco, até mesmo no frigorífero.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.

2. Limpar regularmente o suporte do filtro, o filtro e a bandeja recolhe-gotas.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

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

- Retire o filtro
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Enxágue todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 17). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 18).

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA EXPRESSO

Pelo menos duas vezes por ano, é necessário limpar o duche da caldeira expresso da seguinte

forma:

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja tirada da tomada.
 - Com uma chave de fendas, desapertar o parafusos que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 19);
 - Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 20);
 - Lave cuidadosamente o duche com água quente esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete.
 - Enxaguar o duche por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
 - Montar novamente o duche da caldeira expresso.
- A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

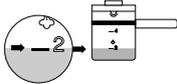
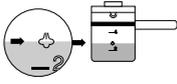
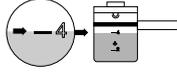
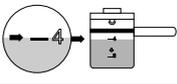
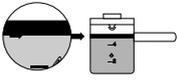
DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 300 cafés aproximadamente. Recomendamos a utilização de produtos específicos comercialmente disponíveis para a descalcificação de máquinas de café expresso. Se não conseguir obter estes produtos, é possível adoptar o seguinte procedimento:

1. Antes de limpar a máquina de café, desligue-a e retire a ficha da tomada de alimentação.
2. Encha o jarro até ao rebordo.
3. Dissolva 1 colher (cerca de 10/15 g) de

ácido cítrico (disponível numa farmácia ou drogaria);

4. Deite a solução obtida na caldeira.
5. Encaixe novamente a tampa da caldeira e deixe actuar a solução durante cerca de 30 minutos.
6. Coloque o selector na posição "LIGHT".
7. Aplique o filtro e o porta-filtro (sem café).
8. Coloque o jarro sobre a bandeja recolhedoras.
9. Insira a ficha na tomada de alimentação.
10. Ligue a máquina. Após alguns minutos, a solução quente começará a fluir através do porta-filtro para o jarro.
11. Coloque o tubo de vapor num copo ou numa chávena. Abra o botão de vapor durante alguns segundos enquanto a solução descalcificante flui através do porta-filtro. Esta operação permitirá eliminar quaisquer resíduos de leite do interior do tubo.
12. Feche o botão de vapor (a solução descalcificante continuará a fluir para o jarro).
13. Quando nada mais fluir para o jarro, desligue e deixe arrefecer a máquina. Retire o porta-filtro, o filtro e o jarro e enxagúe-os com água quente.
14. Para eliminar os vestígios de descalcificante, deverá fazer pelo menos 2 ciclos de café sem utilizar o respectivo pó.

Para hacer	Cantidad de agua en la garrafa	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la garrafa
2 EXPRESO			
2 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con el símbolo del vapor en la garrafa. 		Usar max 1 garrafa llenada antes a línea 4. 
4 EXPRESO			
4 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con la parte inferior de la banda de metal. 		Usar max 2 garrafas llenadas antes a línea 4. 