

Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

- A** Manípulo de vapor para cappuccino
- B** Tampa dos reservatórios de água e porta-acessórios
- C** Reservatório de água para café expresso extraível
- D** Reservatório de água para café tipo filtro
- E** Superfície de aquecimento de chávenas
- F** Porta-filtro para café tipo filtro
- G** Indicador de nível de água do reservatório de água para café tipo filtro
- H** Placa térmica para café tipo filtro
- I** Emulsionador de cappuccinos
- J** Bico de vapor
- K** Duche da caldeira expresso
- L** Tabuleiro para chávenas de café expresso
- M** Pingadeira
- N** Filtro para café expresso 2 chávenas
- NI** Filtro para café expresso 1 chávana
- O** Porta-filtro para café expresso com dispositivo emulsionador de creme
- P** Doseador/calçador de café
- Q** Cafeteira para café tipo filtro
- R** Tecla Ligar/Desligar para café tipo filtro
- S** Tecla Ligar/Desligar para café expresso
- T** Tecla Ligar/Desligar para função de vapor
- U** Tecla de extracção de café expresso
- V** Luz piloto Ligar/Desligar café tipo filtro
- W** Luz piloto Ligar/Desligar café expresso
- X** Luz piloto de função de vapor
- Y** Luz piloto de temperatura OK

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso”, “café tipo filtro” e para “aquecer bebidas”: tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada da máquina.
- Nunca toque nas partes quentes.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.

- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Nunca permita que o aparelho seja utilizado sem vigilância por crianças ou pessoas incapacitadas.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o, retirando a ficha da tomada, e não tente repará-lo. Para eventuais reparações, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exija a utilização de peças sobresselentes originais. A não observância desta norma poderá comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais. Em caso de dano do cabo, ou para a sua substituição, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar todo e qualquer risco.

INSTALAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície, longe de torneiras e de lava-loiças.
- Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho. Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação à terra eficaz. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do sistema.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.
- Nunca instale a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).

PREPARAÇÃO DO CAFÉ TIPO FILTRO

- Encha o reservatório com água fresca e limpa até à indicação de nível relativa às chávenas de café no indicador (G), certificando-se de que não ultrapassa o sinal MAX (fig. 1). A quantidade de café é inferior à quantidade de água deitada no reservatório. Isto deve-se à absorção por parte do café em pó.

- Abra a porta do porta-filtro, rodando-a para a direita (fig. 2).
- Coloque o filtro de papel no porta-filtro (fig. 3). Recomendamos a utilização de filtros de papel tipo #4.
- Coloque o café moído no filtro, utilizando o doseador fornecido, e nivele-o uniformemente, sem premir (fig. 4).

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

- Feche a porta do porta-filtro e coloque a cafeteira, com a tampa inserida, na placa térmica.
- Prima o interruptor LIGAR/DESLIGAR CAFÉ TIPO FILTRO (fig. 5). A luz piloto de CAFÉ TIPO FILTRO LIGADO indica que a cafeteira tipo filtro está a funcionar.
- O café começará a sair após alguns segundos.

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

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

- Para desligar a máquina, prima o interruptor LIGAR/DESLIGAR CAFÉ TIPO FILTRO.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Levante a tampa e retire o reservatório de água da esquerda (fig. 6), puxando-o para cima.

Encha o reservatório com água fresca e limpa.

Introduza novamente o reservatório, premindo-o levemente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.

Pode encher o reservatório de forma mais simples, sem ter de o retirar, deitando a água directamente com uma cafeteira.

NOTA: nunca coloque o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e lembre-se sempre de o encher quando o nível chegar a cerca de dois centímetros do fundo (fig.7).

AQUECIMENTO PRÉVIO DO CONJUNTO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, **é necessário aquecer previamente a máquina:** para isso, recomendamos que prima o botão ON/OFF (fig. 8) pelo menos 15 minutos antes de fazer o café, certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manípulo de vapor está fechado).

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

1. Ligue a máquina premindo a tecla ON/OFF 8) e encaixe o porta-filtro na máquina **sem o encher de café moído.**
2. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro. Utilize a mesma chávena em que preparará o café para a aquecer previamente.
3. Aguarde que se acenda a luz piloto de temperatura OK (Y) (fig. 10) e prima, logo depois, a tecla de extracção de café (fig. 11). Deixe sair a água até que a luz piloto de temperatura OK se apague e, depois, interrompa o fluxo premindo novamente a tecla de extracção de café.
4. Esvazie a chávena, aguarde que a luz piloto de temperatura OK se reacenda e repita a mesma operação.

(É normal que, durante a operação de desencaixe do porta-filtro, se verifique a ocorrência de um pequeno e inócuo jacto de vapor).

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

1. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, insira o filtro para café moído no porta-filtro (fig. 12). Utilize o filtro mais pequeno se desejar fazer um café ou o maior se desejar fazer 2 cafés.

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

IMPORTANTE: para um funcionamento adequado, antes de deitar o café moído no filtro, certifique-se sempre de que ele não contém restos de café moído da infusão anterior.

2. **Se desejar preparar um único café,** encha o filtro com um doseador raso de café moído, cerca de 7 gramas (Fig.13). Se, no entanto, desejar preparar dois cafés, encha o filtro com dois doseadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 g). Encha o filtro gradualmente para evitar que o café moído transborde. Distribua uniformemente o café moído e pressione-o levemente com o calçador (fig. 14)

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

3. Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina: **rode-o com força (fig. 9) para evitar perdas de água.**
4. Posicione a chávena ou as chávenas, de preferência aquecidas com um pouco de água quente, sob os bicos do porta-filtro (fig. 15). É aconselhável aquecer as chávenas, antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou deixando-as a aquecer na superfície superior durante pelo menos 15-20 minutos (fig. 16).

5. Certifique-se de que a luz piloto de temperatura OK (fig. 10) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, depois, prima a tecla de extracção de café (fig. 11) até obter a quantidade desejada. Para interromper, prima novamente a mesma tecla de extracção de café.

6. Para desencaixar o porta-filtro, rode o cabo da direita para a esquerda.

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

7. Para eliminar o café usado, bata com o porta-filtro virado ao contrário (fig. 17).

8. Para desligar a máquina, prima a tecla Ligar/Desligar café expresso.

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

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare os cafés expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.

2. Prima a tecla de Ligar/Desligar a função de vapor (fig. 19): acender-se-á a luz piloto da função de vapor (fig. 19).

3. Aguarde que a luz piloto de temperatura "OK" (fig. 10) se acenda. Esta indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.

4. Entretanto, encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar à temperatura do frigorífico (não quente!). Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em consideração que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

NOTA: é aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.

5. Retire o emulsionador de cappuccinos, rodando-o para a esquerda (fig. 20): durante a operação, certifique-se de que não toca no duche da caldeira, o qual está quente. Em seguida, posicione o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos.

6. Mergulhe o emulsionador de cappuccinos no leite, cerca de 2 cm, e rode o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 21 (rodando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sai do emulsionador de cappuccinos). O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.

7. Uma vez atingida a temperatura desejada (o valor ideal é 60°C), interrompa a saída do vapor rodando o manípulo do vapor para a direita.

8. Deite o leite emulsionado nas chávenas que contêm o café expresso previamente preparado. O

cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó.

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

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

1. Deixe sair um pouco de vapor durante alguns segundos, rodando o manípulo de vapor (fig. 21).

2. Com uma mão, mantenha a parte superior bloqueada, tendo cuidado para não se queimar, e, com a outra mão, desencaixe o emulsionador de cappuccinos do bico (fig. 22).

3. Retire o bico do vapor, desencaixando-o do tubo ejetor.

4. Certifique-se de que os dois orifícios indicados na fig. 23 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.

5. Monte novamente o emulsionador de cappuccinos, introduzindo-o devidamente no bico do vapor.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina premindo a tecla de Ligar/Desligar o café expresso (fig. 8).

2. Coloque um recipiente sob o emulsionador de cappuccinos.

3. Quando a luz piloto de temperatura OK se acender, prima a tecla de ejeção de café (fig. 11) e, ao mesmo tempo, rode o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 21): a água quente sairá do emulsionador de cappuccinos.

4. Para interromper a saída de água quente, rode o manípulo do vapor para a direita e prima novamente a tecla de ejeção de café.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Para a limpeza da máquina, não utilize solventes nem detergentes abrasivos. Será suficiente um pano húmido e macio.

2. Limpe regularmente o interior do porta-filtro, os filtros, a pingadeira e o reservatório de água.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO

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

- Retire o filtro e o dispositivo emulsionador de creme batendo com o porta-filtro virado ao contrário;

- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar loiça.

- Lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 24). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um

alfinete (ver fig. 25).

- Separe os dois elementos do dispositivo emulsionador de creme e lave-os com água quente (fig. 26).
- Monte novamente a membrana de borracha, certificando-se de que ela adere bem ao suporte de plástico.

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

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

A cada 300 cafés aproximadamente, limpe o duche da caldeira expresso da seguinte forma:

- Certifique-se de que a máquina de café não está quente e de que a ficha não está inserida na tomada;
- Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 27);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 28) e enxágue a junta de vedação;
- Lave cuidadosamente o duche com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (fig. 25).
- Enxágue o duche sob água corrente, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche, tendo o cuidado de reposicionar correctamente a junta de vedação.

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

DESCALCIFICAÇÃO DA SECÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 300 cafés, aproximadamente. É aconselhável utilizar os produtos próprios para a descalcificação de máquinas de café expresso disponíveis no mercado. Se estes produtos não estiverem disponíveis, poderá adoptar o seguinte procedimento:

1. Encha o reservatório (café expresso) de água até ao nível MAX;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda numa farmácia ou drogaria);
3. Prima a tecla de Ligar/Desligar o café expresso e aguarde que se acenda a luz piloto de temperatura OK.
4. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina;
5. Prima a tecla de ejeção de café e faça sair metade da solução contida no reservatório. Depois, interrompa premindo a mesma tecla.
6. Deixe actuar a solução durante cerca de 15 minutos e, depois, reinicie a saída até esvaziar completamente o reservatório.
7. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxágue bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o no respectivo lugar.

8. Prima a tecla de ejeção de café e proceda à extracção até esvaziar completamente o reservatório;

9. Prima a tecla de ejeção de café e repita mais uma vez as operações 7 e 8.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se a descalcificação acima descrita não for devidamente efectuada.

DESCALCIFICAÇÃO DA SECÇÃO DE CAFÉ TIPO FILTRO

O calcário contido na água provocará, com o passar do tempo, obstruções que poderão comprometer o bom funcionamento do aparelho. É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cerca de 40 utilizações. Proceda à descalcificação utilizando os descalcificantes próprios para máquinas de café tipo filtro disponíveis no mercado. Se estes produtos não estiverem disponíveis, poderá adoptar o seguinte procedimento:

1. Deite 4 chávenas de água dentro da cafeteira;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda numa farmácia ou drogaria);
3. Coloque a cafeteira sobre a placa térmica;
4. Prima o interruptor de Ligar/Desligar o café tipo filtro, proceda à percolação do equivalente a uma chávena e, depois, desligue o aparelho.
5. Deixe actuar a solução durante 15 minutos. Repita mais uma vez a operação 4 e 5.
6. Ligue a máquina e proceda à extracção até esvaziar completamente o reservatório.
7. Enxágue, fazendo funcionar o aparelho só com água pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

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

Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



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