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 Tecla ON/OFF com luz piloto integrada
B Tecla de ejecção de café com luz piloto de café pronto integrada
C Tecla de função de vapor com luz piloto de vapor pronto integrada
D Superfície de aquecimento das chávenas
E Reservatório de água extraível com tampa
F Manípulo de vapor
G Ejector de vapor/água quente
H Emulsionador de cappuccinos
I Bico do emulsionador de cappuccinos
J Ejector de café
K Tabuleiro das chávenas
L Indicador de nível de água na pingadeira
M Pingadeira
N Filtro para 1 chávena com café moído ou com pastilha de café
O Filtro para 2 chávenas com café moído
P Copo porta-filtro
Q Doseador com calcador

DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V~50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,05 litros
Dimensões CxAxP	208x330x380 mm
Peso	4,8 kg

CE O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas CE:

- 73/23/CEE de 19.2.1973 "Directiva de baixa tensão", incluindo a directiva modificada 93/68/CEE.
- 89/336/CEE de 3.5.1989 "directiva EMV", incluindo a directiva modificada 92/31/CEE.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida para "fazer café expresso" e "aquecer bebidas": tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada da mesma.
- Nunca toque nas partes quentes.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize e 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.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o 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.
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança.
  Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do regulamento Europeu 1935/2004.

INSTALAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície afastada 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 de 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).

COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Abra a tampa do reservatório de água (fig. 1) e, de seguida, extraia o reservatório puxando-o para cima (fig. 2).
Encha o reservatório com água fresca e limpa, certificando-se de que não ultrapassa a marca MAX (fig. 3).
Insira novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.
Também pode encher o reservatório sem o extrair, deitando a água directamente com um jarro.
ATENÇÃO: É normal que encontre água no compartimento situado sob o reservatório; seque, de vez em quando, este compartimento com uma esponja limpa.
NOTA: nunca coloque o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e lembre-se sempre de o encher quando o nível chegar a cerca de dois centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é aconselhável aquecer previamente a máquina da seguinte forma:

1. Ligue a máquina premindo a tecla ON/OFF (a tecla acende-se) (fig. 4) e encaixe o porta-filtro na máquina sem o encher com café moído (fig. 5).
2. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro. Utilize a mesma chávena em que preparará o café, de modo a aquecê-la previamente.
3. Aguarde que se acenda a luz piloto de "café pronto" (fig. 6) na tecla de ejecção de café e, logo depois, prima a tecla, deixe sair a água até que se apague a luz piloto e, de seguida, interrompa a ejecção premindo novamente a mesma tecla.
4. Esvazie a chávena, aguarde que a luz piloto de "café pronto" se acenda novamente e repita mais uma vez a mesma operação.

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, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 7. No caso das máquinas fornecidas com 2 filtros, utilize o filtro mais pequeno para fazer um café e o maior se desejar preparar 2 cafés.
2. Se desejar preparar um único café, encha o filtro com um doseador raso de café moído, cerca de 7 gramas (fig. 8). Se, no entanto, desejar preparar dois cafés, encha o filtro com dois doseadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 g). Encha o filtro gradualmente para evitar que o café moído transborde.

IMPORTANTE: para um funcionamento adequado, antes de deitar o café moído, certifique-se sempre de que o filtro não contém restos de café moído da infusão anterior.

3. Distribua uniformemente o café moído e prense-o ligeiramente com o calcador (fig. 9).
   NOTA: prensar o café moído é extremamente importante para se obter um bom café expresso. Se o prensar em demasia, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se o prensar pouco, o café sairá demasiado rapidamente e obterá pouco creme, de cor clara.
4. Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina: rode-o com força (fig. 5) para evitar perdas de água.
5. Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos do porta-filtro (fig. 10). 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 de aquecimento das chávenas durante pelo menos 15-20 minutos (fig. 11).
6. Certifique-se de que a luz piloto de "café pronto" (fig. 6) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, depois, prima a respectiva tecla: uma

vez obtida a quantidade de café desejada, para interromper, prima novamente a mesma tecla (fig. 6).

7. 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.
8. Para eliminar o café usado, mantenha o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no cabo e faça sair o café batendo com o porta-filtro virado ao contrário (fig. 12).
9. Para desligar a máquina de café, prima a tecla ON/OFF (fig. 4).

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 UM CAFÉ EXPRESSO UTILIZANDO PASTILHAS DE CAFÉ (COM O FILTRO DE 1 CHÁVENA)

1. Aqueça previamente a máquina conforme descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ", certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina. Obterá, assim, um café mais quente.

NOTA: Utilize pastilhas de café que estejam em conformidade com a norma ESE. Esta é incluída nas embalagens que apresentam a seguinte marca:

A norma ESE é um sistema aceite pelos maiores fabricantes de pastilhas de café e permite preparar um café expresso de forma simples e limpa.

2. Insira o filtro pequeno de 1 chávena ou pastilhas de café no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 7.
3. Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 13). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem das pastilhas de café de modo a posicioná-las correctamente no filtro.
4. Encaixe o porta-filtro na máquina, rodando-o sempre até ao limite máximo (fig. 5).
5. Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare o café expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Prima a tecla de vapor (fig. 14).
3. Entretanto, encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar frio, à temperatura do frigorífico (não quente!). Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em conta que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

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

4. Posicione o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos.
5. Aguarde que se acenda a luz piloto de "vapor pronto" na tecla . O acendimento da luz indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. Introduza cerca de 5 mm o emulsionador de cappuccinos no leite e rode o manípulo de vapor para a esquerda, fig. 15. O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.
7. Quando o volume do leite tiver duplicado, mergulhe o emulsionador de cappuccinos em profundidade e continue a aquecer o leite. 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 e premindo a tecla de vapor Para desligar a máquina, prima a tecla ON/OFF (fig. 4) (a luz piloto de acendimento integrada acende-se).
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 desejar tirar um novo café depois de montar o leite, aguarde que o aparelho arrefeça: uma temperatura demasiado alta, assinalada pelas luzes piloto e acesas em simultâneo corre, de facto, o risco de queimar o café. Para a arrefecer, coloque um recipiente sob o duche, prima a tecla de ejecção de café e faça sair a água até que a luz piloto de "vapor pronto" se apague. Interrompa a saída da água premindo novamente a tecla .

N.B. É aconselhável uma ejecção de vapor máxima de 60 segundos

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 do vapor (fig. 15).
2. Desenrosque o emulsionador de cappuccinos rodando-o para a esquerda (fig. 16) e lave-o cuidadosamente com água tépida.
3. Certifique-se de que os dois orifícios do emulsionador de cappuccinos, indicados na fig. 17, não estão obstruídos.

Se necessário, limpe-os com um alfinete.

4. Limpe o tubo de ejecção de vapor, tendo cuidado para não se queimar.
5. Enrosque novamente o emulsionador de cappuccinos.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina premindo a tecla ON/OFF (a tecla acende-se) (fig. 4).
2. Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos;
3. Quando a luz piloto de "café pronto" se acender, prima a respectiva tecla (fig. 6) e, ao mesmo tempo, rode o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 15): 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 ejecção de café . Para desligar a máquina, prima a tecla ON/OFF (a tecla obscurece) (fig. 5).

N.B.: É aconselhável uma ejecção máxima de 60 segundos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligue a máquina, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer a máquina.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FILTRO

A cada 300 cafés, aproximadamente, e sempre que o café sair do porta-filtro às gotas ou não sair de todo, limpe o porta-filtro e os filtros para o café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro do porta-filtro.
- Desenrosque a tampa do filtro (fig. 18) na direcção indicada pela seta na própria tampa.
- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa.
- Retire a junta de vedação.
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 19).
  Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 20).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 21.
  Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 21
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 22), certificando-se de que insere o pino no orifício do próprio suporte (ver a seta da fig. 22.
- Finalmente, enrosque a tampa.

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

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

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

- Certifique-se de que a máquina de café não está quente e de que a ficha não está inserida na tomada;
- Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 23);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 24);
- 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. 20).
- Enxagúe o duche sob água corrente, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso, certificando-se de que posiciona correctamente a junta de vedação.

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

OUTRAS LIMPEZAS

1. Para a limpeza da máquina, não utilize solventes nem detergentes abrasivos. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpe regularmente o copo porta-filtro, os filtros, a pingadeira e o reservatório de água.
   A pingadeira possui um indicador de cor vermelha que fica visível quando é necessário esvaziá-la.
   Para a esvaziar, retire a grelha de apoio das chávenas (fig. 25), elimine a água e limpe a caixa com um pano: de seguida, monte novamente o tabuleiro de recolha de gotas, tendo o cuidado de deixar o indicador correctamente posicionado.
   Limpe o reservatório com o auxílio de uma escova para chegar melhor ao fundo.

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

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés aproximadamente.
É aconselhável utilizar os produtos específicos para a descalcificação das máquinas de café expresso disponíveis no mercado.
Se não conseguir encontrar estes produtos, poderá proceder da seguinte forma:

1. Encha o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia ou drogaria);
3. Ligue a máquina premindo a tecla ON/OFF (a tecla acende-se) (fig. 4) e aguarde que se acenda a luz piloto .
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 ejecção de café (fig. 6) e ejecte metade da solução contida no reservatório. Depois, prima novamente a tecla de ejecção de café.
6. Deixe actuar a solução durante cerca de 15 minutos e, de seguida, retome a ejecção até esvaziar totalmente o reservatório.
7. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxagúe bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o no lugar.
8. Prima a tecla de ejecção de café (fig. 6) e proceda à ejecção até o reservatório estar completamente vazio;
9. Prima novamente a tecla de ejecção de café (fig. 6) e repita as operações 7 e 8 mais uma vez.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se a descalcificação acima descrita não for regularmente 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
Não sai mais café expresso	• Falta de água no reservatório • Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos • O duche da caldeira expresso está obstruído	• Encha o reservatório de água • Limpe os orifícios dos bicos do porta-filtro • Efectue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira"
O café expresso goteja através dos rebordos do porta-filtro em vez de sair através dos orifícios	• O porta-filtro está mal inserido; • A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade • Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos	• Encaixe o porta-filtro correctamente e rode-o com força até ao limite máximo • Substitua a junta de vedação da caldeira expresso num Centro de Assistência • Limpe os orifícios de saída do café
O café expresso está frio	• A luz piloto de café pronto não está acesa no momento em que se carrega na tecla de ejecção de café. • O aquecimento prévio não foi efectuado. • As chávenas não foram previamente aquecidas.	• Aguarde que a luz piloto OK se acenda; • Efectue o aquecimento prévio conforme indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina"; • Aqueça previamente as chávenas, enxaguando-as com água quente
Ruído elevado da bomba	• O reservatório de água está vazio	• Encha o reservatório
O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico)	• O café moído foi pouco prensado • A quantidade de café moído é reduzida • A moagem do café é grossa	• Prense mais o café moído • Aumente a quantidade de café • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
O creme do café é escuro (o café sai lentamente através do bico)	• O café moído foi demasiado prensado • A quantidade de café moído é elevada • O duche da caldeira expresso está obstruído • A moagem do café é demasiado fina	• Prense menos o café • Diminua a quantidade de café moído • Efectue a limpeza conforme indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira" • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
O café tem um sabor ácido	• O enxaguamento após a descalcificação não foi suficiente	• Após a descalcificação, enxagúe o aparelho conforme descrito no capítulo "Descalcificação".
Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos	• O leite não está suficientemente frio • O emulsionador de cappuccinos está sujo	• Utilize sempre leite à temperatura do frigorífico • Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos.

PT