

PORTUGUÊS

Leia as instruções atentamente antes de instalar e utilizar o aparelho. Somente desta forma poderá obter os melhores resultados e um elevado grau de confiança para poder utilizar a máquina.

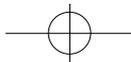
MEDIDAS DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções:

- Antes de utilizar a máquina, verifique se a voltagem da rede de alimentação eléctrica corresponde à que está assinalada na placa de especificações. Ligue a máquina apenas a uma tomada que assegure uma ligação à terra eficaz, como o mínimo de 10A de capacidade.
 - Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o terminal eléctrico, peça a um Técnico qualificado para a substituir.
 - A segurança eléctrica desta máquina é assegurada somente quando estiver correctamente ligada à terra, de acordo com as normas em vigor. O fabricante não se responsabiliza por danos verificados na máquina, caso a máquina não esteja correctamente ligada à terra. Em caso de dúvida, consulte um Electricista qualificado.
 - Não utilize a máquina sem água no reservatório!
 - 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 (tubo de vapor, área em volta do filtro e o filtro).
 - Não retire o filtro enquanto a máquina estiver a produzir vapor ou água quente.
 - Não deixe a borra de café no filtro, estando o punho na máquina; retire-o imediatamente depois de fazer o café.
 - Não deixe ficar água na máquina caso a temperatura da sala aonde está a máquina seja de 0° ou abaixo.
 - 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.
- É desaconselhável o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Caso a utilização destas peças seja indispensável. É necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, prestando atenção para não superar o limite de potência marcado no adaptador.
 - 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.
 - Quando utilizar qualquer aparelho eléctrico, eis algumas das normas a serem seguidas.

Em particular:

- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não utilize o aparelho em casas de banho.
- Não puxe o fio eléctrico ou mesmo o aparelho para desligar a tomada da corrente.
- Não deixe o aparelho indevidamente exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo, etc).
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Não imergir a máquina na água.
- Desligue o aparelho retirando a tomada da corrente, antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não force qualquer botão. 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.
- Quando decidir não utilizar mais o aparelho, depois de ter desligado da corrente, aconselha-se que o ponha fora de uso eliminando os principais fios condutores.
- A instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante.
- 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.



- Retire a tomada da corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado durante muito tempo. Não deixe o aparelho ligado desnecessariamente. Desligue o interruptor ON/OFF do aparelho caso não esteja a ser utilizado.

Os materiais e os objetos, destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios, resultam conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

DESCRIÇÃO DO APARELHO (pag. 3)

- 1 Plano de apoio para esquentar chávenas
- 2 Alavanca de desengate
- 3 Arrumação para doseado
- 4 Reservatório de leite
- 5 Bloqueador
- 6 Alavanca de regulação espuma
- 7 Tampa de fecho câmara de emulsão
- 8 Tampa reservatório leite
- 9 Reservatório de água
- 10 Fio eléctrico
- 11 Grelha de apoio de chávenas
- 12 Bacia recolhadora
- 13 Ducha
- 14 Calcador (se incluído)
- 15 Adaptador 2 taças
- 16 Adaptador de cappuccino (se incluído)
- 17 Doseador/Calcador
- 18 Alavanca de bloqueio do filtro
- 19 Suporte para o filtro
- 20 Filtro de 1 chávena
- 21 Filtro de 2 chávenas
- 22 Filtro para monodoses ou pastilhas de café
- 23 Calcador automático
- 24 Interruptor ON/OFF
- 25 Interruptor de vazão de café
- 26 Interruptor de vapor
- 27 Indicador luminoso interruptor ON/OFF
- 28 Indicador luminoso de café pronto
- 29 Indicador luminoso de vapor pronto
- 30 Escovinha para limpeza

Para fazer com que seja mais fácil e mais veloz a preparação do café, é possível utilizar café em pastilhas. Desta maneira, além de ter sempre um dosagem correcta, simplifica-se a limpeza da máquina.

Uma dose (7 gramas) de café espresso, pressurizado para conservar o aroma, moido, pré-doseado, prensado e fechado entre dois extractos de papel especial filtrante.

COMO COLOCAR EM FUNCIONAMENTO A MÁQUINA PELA PRIMEIRA VEZ

Depois de haver retirado o aparelho da embalagem, retirar o saquinho que contém os acessórios. Quando o aparelho é novo, é necessário lavar com água morna e detergente, enxaguando depois abundantemente também os acessórios, o copo porta-filtro, o medidor e os filtros. Efetuar uma pré-lavagem do circuito interno da máquina, efetuando a seguinte operação:

Enchimento do reservatório

Retire o reservatório puxando-o para o lado e, ao mesmo tempo, levantando os tubos (fig. 1).

Seque-o e encha-o com água fria até a marca superior (fig. 2). O controlo do nível da água é feito por meio de uma pequena bola boiante. Ponha novamente o reservatório no seu alojamento certificando-se de que os tubos fiquem mergulhados na água (fig. 3).

Uma forma mais simples de encher o reservatório é somente puxá-lo ligeiramente para fora, de forma a poder lá verter água de uma caneca.

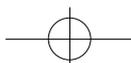
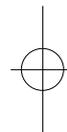
Não se esqueça de o limpar periodicamente.

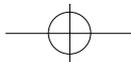
Pré-lavagem

- Introduzir a tomada tendo presente os avisos de segurança.
- Pressione o interruptor ON/OFF (24). A luz piloto ON/OFF acende (27) (fig. 4).
- Pressione o interruptor erogação (25) a bomba começará a carregar água (fig. 5).
- Aguarde até que a água saia do duche da caldeira (fig. 6), depois pressione novamente o interruptor erogação.
- Depois de cerca 2 minutos, a luz piloto "OK" acende (28) (fig. 7).
- Carregue novamente no interruptor erogação (25) deixando que a água saia do duche da caldeira (fig. 6).
- Depois de 15/20 segundos, parar a erogação de água carregando novamente no interruptor erogação (25).
- Aguarde até que a água na caldeira aqueça novamente e, quando a luz piloto "OK" acende, volte a repetir a operação anterior.

Para uma pré-lavagem adequada, repita o processo acima mencionado pelo menos cinco ou seis vezes.

Agora a máquina está pronta para ser utilizada.





Pré-lavagem "Vapor"

Depois de ter lavado o circuito do café, deixando a máquina acesa, lavar o circuito do vapor da seguinte maneira:

- Levantar a tampa do reservatório de leite (8) e enchê-lo de água até o nível máx. (ver fig. 8).
- Posicionar o regulador da espuma à direita (ver fig. 9) .
- Posicionar sob o tubo de saída um recipiente.
- Carregar no interruptor de vapor (26), a bomba começa a carregar água.
- Começará a sair a água com vapor através do tubo de saída de leite.
- Uma vez terminada a água que foi colocada no reservatório de leite, carregar novamente no interruptor de vapor. Esperar alguns instantes para que o indicador luminoso "vapor pronto" (29) se acenda, em seguida encher novamente o reservatório de leite com água e repetir as operações descritas anteriormente.
- Para uma correcta pré-lavagem, repetir a operação pelo menos 5 -6 vezes.
- Agora, a máquina está pronta para ser usada normalmente.

Características

Para posicionar o porta-filtros na máquina, coloque-o debaixo da saída de café (fig. 10). De seguida empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode-o para a direita. Monte sempre até ao fundo. Na parte posterior da tampa há um prático vão porta-acessórios para guardar o doseador (fig. 11).

Atenção: a parte esquerda da máquina, quando está funcionando, fica quente porque nesta zona encontra-se a caldeira.

PREPARAÇÃO DO CAFE' EXPRESSO

Boas sugestões que ajudam a fazer um bom café

- Usar sempre água fresca e manter o reservatório limpo.
- Antes de distribuir o café, esperar sempre que o indicador luminoso de OK se acenda; isso indica que a água na caldeira alcançou a temperatura ideal para o café.
- Para obter um café de primeira qualidade, deve evitar o uso de chávenas de plástico ou de papel.
- As chávenas, o porta-filtros e os filtros devem ser aquecidos antes de fazer café.

Para este efeito poderá utilizar água quente da

torneira ou então procederá da seguinte forma:

- Ligue a máquina apertando o interruptor ON/OFF (24) (fig. 4).
- Inserir o filtro de 1 ou 2 chávenas ou para monodoses (de acordo com a necessidade) no porta-filtro e, sem colocar café, encaixar o suporte na máquina como indicado anteriormente. Posicionar a chávena sob o suporte.
- Aguarde até que a luz piloto "OK" acenda (fig. 7).
- Aperte o interruptor erogação (25) para que a água quente saia esquentando, desta maneira, a taça porta-filtros, o filtro e as chávenas.
- Aperte novamente o interruptor erogação; remover e deixar secar o filtro, a taça porta-filtros e chávenas.

São obtidos melhores resultados se for utilizado grão de café de boa qualidade e bem moido.

Café moido, deve ser especialmente para máquinas expresso, de uso doméstico.

Café Arábico é o recomendado dado que contém uma percentagem muito pequena de cafeína e ao mesmo tempo é doce e ligeiramente ácido e digestivo.

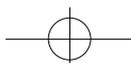
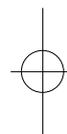
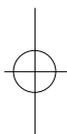
A dose de café ideal é de 1 medida para 1 chávena e de 2 medidas aproximadamente para 2 chávenas.

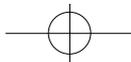
O tempo de erogação ideal é de aproximadamente 20 segundos.

A sua máquina é dotada de um adaptador "anti-resfriamento" (15) que permite colocar o café em 2 chávenas. Para poder encaixá-lo ao porta-filtro, basta alinhar a guia de encaixe do adaptador com o orifício existente no suporte, empurrar para cima o adaptador e, em seguida, girá-lo (ver fig. 12).

Preparar café expresso

- Pressione o interruptor ON/OFF (fig. 4) para ligar a máquina, e espere até que a luz piloto "OK" (fig. 7) acende. Esta luz piloto indica que a máquina está pronta para executar a função escolhida, ou seja o café. Algumas gotas de água poderão sair pelo tubo, o que é normal, e não sinal de avaria.
- Inserir no porta-filtro, de acordo com a necessidade, o filtro para 1 ou 2 chávenas ou para monodoses (fig. 13)
- Aquecer o grupo porta-filtro e o filtro encaixando-os vazios na máquina e pressionar por alguns segundos o interruptor de ero-





gação, escorrer, em seguida, encher o filtro de café moído, distribuindo-o regularmente (fig. 14) e prensando-o com o calcador (14) (se for previsto) ou com o doseador/calcador (17). Se o café estiver húmido ou moído fino, será suficiente um leve pressão. Se, pelo contrário, o café estiver menos húmido, ou moído grosso, deverá ser pressionado um pouco mais. Se necessário, acrescentar mais pó de café, até o bordo do filtro.

- Uma vez cheio o filtro e prensado o café, posicionar o calcador automático (23) como mostra a fig. 15. Encaixar o porta-filtro (com sobre o pó o calcador automático para café) como explicado anteriormente. Retirar o eventual excesso de café do bordo do filtro.

Importante: os pacotes de café em doses individuais, devem ser guardados e manuseados com cuidado, e as pastilhas devem ser colocadas no filtro de forma a evitar deformação das mesmas.

- Coloque o porta-filtros conforme foi descrito (fig. 10). Monte sempre até ao fundo.
- Coloque a chávena previamente aquecida na grehla, por baixo dos orifícios do porta-filtro. Quando a luz piloto "OK" acende, pressione o interruptor erogação e mantenha-o assim até ter obtido a quantidade desejada de café (em geral cerca de 20 segundos).
- Aguarde alguns segundos, antes de desapertar o punho do filtro, movendo-o da direita para a esquerda.
- Para retirar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no punho, levantar o calcador para café utilizando as respectivas caneladuras (prestar atenção para não se queimar) (fig. 16) e retirar o café batendo o porta-filtro girado para baixo (fig. 17). Para remover a pastilha, é suficiente levantá-la pegando-a por um ângulo. Se a pastilha permanecer colada na parte superior da máquina, premer por alguns segundos a tecla de erogação, isto para que a pastilha se destaque mais facilmente.
- Se tiver que deixar a máquina inutilizada por um longo prazo, desligar a máquina e esvaziar o reservatório de água.
Na próxima vez que for ligada, efetuar uma pré-lavagem como já visto anteriormente.

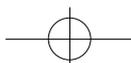
PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO

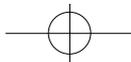
Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF (24) (fig. 4). O indicador luminoso ON/OFF se acenderá e, após alguns minutos, também o indicador luminoso de café pronto e de vapor pronto.

- Preparar um café em uma chávena grande (pelo menos de 120 cc).
- Contemporaneamente, levantar a tampa do reservatório de leite (8) e deitar no interior o leite que quiseres (atenção: para obter um cappuccino perfeito, as doses correctas na chávena deveria ser de 1/3 de café, 1/3 de leite não batido, 1/3 de leite batido. Nunca superar o nível máximo indicado no reservatório (fig. 8) senão pode acontecer que a máquina, uma vez terminada a saída de leite batido, continue a gotejar leite pelo tubo. É necessário que o leite seja fresco e não fervido, preferivelmente frio.
- Deslocar a chávena com o café para baixo do tubo de saída de leite.
- Carregar no interruptor de vapor (26).
- Depois de um breve instante, começará a sair o leite esquentado e batido juntamente com vapor.
- Caso se deseje obter leite quente (não batido) colocar a alavanca de regulação de espuma para a direita  se vice-versa, deseja-se leite batido, colocar a alavanca de regulação de espuma para a esquerda  (fig. 9).
- Uma vez obtida a quantidade de leite desejada, carregar novamente no interruptor (26) e colocar a alavanca de regulação de espuma para esquerda  O leite pára de sair imediatamente.
- Entre um cappuccino e o sucessivo, esperar que o indicador luminoso OK "vapor pronto" (29) se acenda.

Adaptador para cappuccino simultâneo (se incluído)

- Esta máquina há a possibilidade de deitar o café directamente nas chávenas do cappuccino contemporaneamente à vazão do leite para obter uma mistura melhor. Para ter este sistema, é necessário colocar no suporte o adaptador para cappuccino.
Para poder enganchá-lo ao suporte, é suficiente alinhar a guia de engate do adaptador com o pino do suporte, empurrar para cima o adaptador e, em seguida, girá-lo (ver fig. 18).





- Preparar o café como descrito no parágrafo “preparação do café expresso” e preparar também o leite no interior do seu reservatório.
- Colocar a chávena sob o tubo de saída de leite.
- Quando estiveres pronto, carregar contemporaneamente no botão de saída de café (25) e no botão de vapor (26) (fig.19).
- Uma vez obtida a quantidade desejada de café e leite, carregar novamente nos interruptores de café (25) e vapor (26).

AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

Este aparelho lhe dá a possibilidade de poder aquecer não só leite, mas também outros líquidos, com óptimos resultados.

- Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF (24) (fig.4). Acende-se o indicador luminoso ON/OFF e, depois de alguns minutos, também o indicador luminoso de café pronto e de vapor pronto.
- Deitar no reservatório do leite o líquido a esquentar (ponche, água, etc).
- Posicionar o regulador de espuma para a direita  e uma chávena sob o tubo de saída.
- Quando o indicador luminoso “OK” vapor pronto estiver aceso, carregar no interruptor de vapor (26). O líquido começa a sair.
- Obtida a quantidade desejada de líquido, carregar novamente no interruptor de vapor (26).
- Atenção: verificar de vez em quando o nível da água no seu reservatório e, se necessário, enchê-lo. O funcionamento da bomba sem água compromete a confiabilidade da própria bomba.
Se, durante o enchimento com água, percebe-se que a água passa com dificuldade, desligar a máquina e provar novamente quando a máquina estiver completamente fria.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

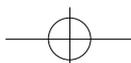
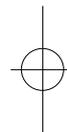
- Antes de efectuar qualquer limpeza, desligue sempre o aparelho, retirando a tomada de corrente e deixe a máquina arrefecer.
- Não utilize solventes, detergentes ou abrasivos de limpeza para limpar a máquina. Utilize apenas um pano húmido e macio.
- Limpe os filtros, a saída de café, o tabuleiro e o reservatório de água com regularidade.
- Não imergir a máquina, pois trata-se de aparelho eléctrico!

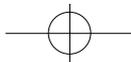
LIMPEZA DO RECIPIENTE DE LEITE

Atenção: a limpeza do reservatório de leite deve ser feita logo após o uso. De tal maneira, o leite não tem tempo de se espessar.

Aconselhamos seguir as instruções aqui descritas:

- Preparar a máquina como para fazer um cappuccino.
 - Encher metade do reservatório do leite com água.
 - Colocar sob o tubo de saída do leite um recipiente.
 - Carregar no interruptor de vapor (26).
 - Este procedimento tem como finalidade enxaguar o reservatório e todas as partes internas.
- Aconselhamos efectuar uma limpeza cuidadosa semanalmente, procedendo da seguinte maneira:
- Desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixar que esfrie.
 - Levantar a tampa do reservatório de leite (8) (fig.20).
 - Com uma mão, empurrar a alavanca de desengate para a esquerda e contemporaneamente levantar o reservatório (ver fig. 21).
 - Tendo retirado o reservatório de leite para poder ter acesso às partes internas, é necessário colocar na parte interna o bloqueador (5) (ver fig. 22).
 - Em seguida, levantar a tampa de fecho da câmara de emulsão (7) (ver fig. 22).
 - Retirar o emulsionador de borracha, prestando atenção no sentido de montagem (fig.23).
 - Enxaguar o emulsionador de borracha, a tampa de fecho câmara de emulsão e o reservatório com água quente. Atenção para não perder as guarnições.
 - Prestar atenção ao furo da parte superior do emulsionador que deve ser perfeitamente limpo com o auxílio de uma agulha (fig. 24).





- Para facilitar a limpeza do tubo de saída de leite, é possível utilizar a escovinha entregue com o aparelho (ver fig. 25).
- Uma vez limpas, todas as partes devem ser montadas novamente com o cuidado de não quebrá-las ou montá-las de forma incorrecta. Especialmente, certificar-se que o emulsionador esteja colocado bem a fundo.e a tampa de fecho da câmara de emulsão esteja bem posicionada, em seguida, posicionar o bloqueador de modo a parar a tampa em tal posição.

Colocar o reservatório de leite na sua base, empurrando até ouvir um "clic" (verificar a correcta colocação puxando o reservatório para cima).

Atenção: não é possível retirar a tampa de fecho da câmara de emulsão sem ter removido o reservatório da máquina.

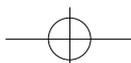
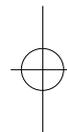
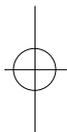
A montagem incorrecta pode comprometer o bom funcionamento do dispositivo.

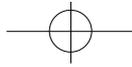
DECALCIFICAÇÃO

Para obter os melhores resultados, recomendamos utilizar sempre o preparado descalcificante que se encontra dentro do aparelho.

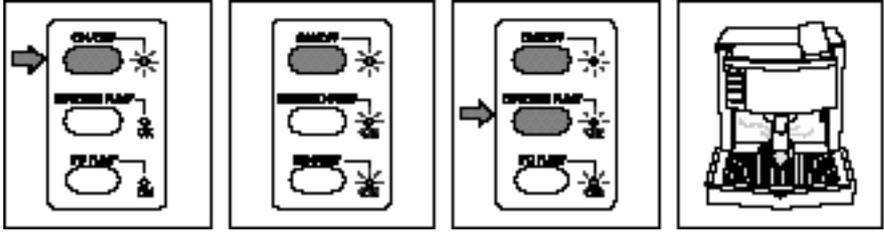
Seguir estas instruções:

1. Dissolva todo o conteúdo deste envelope no depósito de água da máquina para café cheio com cerca de 1 litro de água.
2. Ligue a máquina e, ao mesmo tempo, prima a tecla de saída do vapor (IFD PUMP) até obter a saída da água pelo tubo (branco) de saída do leite.
3. Desligue a máquina e deixe-a desligada durante 15 minutos.
4. Repita 3 ou 4 vezes as operações indicadas nas frases n 2 e n 3.
5. Deixe a solução escoar completamente até esvaziar o depósito de água.
6. Assim que concluir a descalcificação da máquina, enxague-a enchendo o depósito com água e repetindo a operação da frase n 2 até toda a água sair. Aconselha-se a efectuar a descalcificação periodicamente (a cada 250 cappuccini preparados) para evitar o aparecimento de obstruções provocadas pelo calcário.

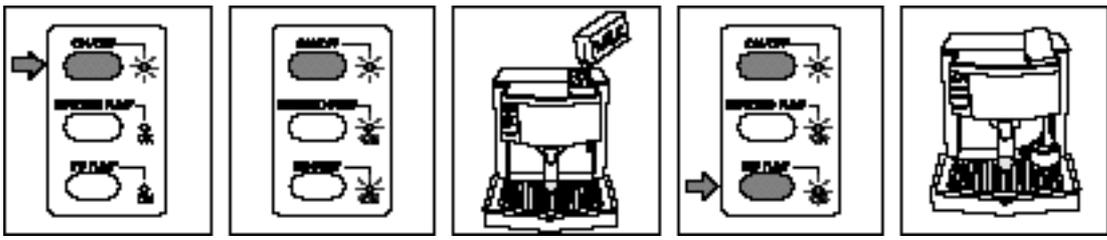




P A R A F A Z E R C A F É



P A R A O B T E R L E I T E B A T I D O



A Q U E C I M E N T O D E L Í Q U I D O S

