

**P**

**Ler com atenção este livrete de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.**

**DESCRIÇÃO DO APARELHO**

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

1. Porta-filtro para café moído
2. Filtro para café com dispositivo de produção de creme
3. Filtro para discos de café (se previsto)
4. Porta-filtro para discos de café (se previsto)
5. Manípulo do vapor
6. Calçador
7. Escova
8. Cabo de alimentação
9. Luz piloto OK (café/água ou vapor)
10. Luz piloto  (máquina acesa) na função café
11. Manípulo selector
12. Luz piloto do vapor  (máquina acesa) na função vapor
13. Posição apaga
14. Posição vapor 
15. Medidor do café
16. Duche da caldeira
17. Tubo erogazione
18. Dispositivo para cappuccino
19. Reservatório de água
20. Tampa reservatório de água

**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.

- Assegurar-se que as crianças não brinquem com o aparelho.
- 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.
- 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)
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que a distância necessária para alcançar a tomada de corrente, pode-se introduzir a parte supérflua no interior da máquina empurrando o cabo pelo furo de saída do mesmo.
- É possível orientar o cabo de alimentação, para a direita ou para a esquerda, dependendo do lugar em que está posicionada a tomada de corrente mais próxima a respeito do aparelho, alojando-o nas expressas guias, presentes sobre o fundo do mesmo (fig. 1).
- Quando o cabo de alimentação foi orientado, assegurar-se que o mesmo esteja correctamente fixado por meio dos expressos ganchos presentes sobre o fundo do aparelho (fig. 1).

**COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO****ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA**

Retirar a tampa do reservatório da água (fig. 2), depois extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 3). Encher o reservatório com água fresca e limpa. Nunca ultrapassar

a linha MAX. (fig. 4). Introduzir novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula que se encontra no fundo do mesmo.

Para maior facilidade, o reservatório pode ser enchido sem extraí-lo, deitando a água directamente com um jarro.

**ATENÇÃO: é perfeitamente normal encontrar água no vão situado abaixo do reservatório; portanto, de vez em quando este vão deverá ser enxugado utilizando uma esponja limpa**

*NOTA: nunca pôr o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e recordar-se sempre de enchê-lo quando o nível chega a cerca de dois centímetros do fundo.*

#### AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para se obter um café expresso à temperatura ideal, é absolutamente necessário aquecer previamente a máquina: girar o manípulo selector para a posição

 (fig. 5) pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de ter deixado o porta-filtro encaixado na máquina (certificar-se sempre que o manípulo do vapor esteja fechado). Para encaixar o porta-filtro, colocá-lo por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda, ver fig. 6, empurrá-lo para cima e ao mesmo tempo girar o punho para a direita; girá-lo com força. Decorrida a meia hora, fazer o café de acordo com as modalidades descritas no capítulo seguinte.

Em alternativa, para se efectuar um aquecimento prévio mais rápido, pode-se proceder também do seguinte modo:

1. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição  (fig. 5) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo de café moído.
2. Colocar uma chávena por baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com que se preparará o café de modo a aquecê-la.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto OK (fig. 7) e logo depois girar o manípulo selector para a posição  (fig. 8), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois interromper a saída girando o manípulo selector para a posição  (fig. 5).
4. Esvaziar a chávena, aguardar que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

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

1. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina, conforme descrito no parágrafo anterior, **introduza o filtro para café moído com dispositivo de produção de creme no porta-filtro, certificando-se de que a alheta fica devidamente inserida na**

**respectiva sede, conforme indicado na fig. 9.**

2. Se desejar preparar um só café, encha o filtro com um medidor raso de café moído, cerca de 7 g (fig. 10). Se, porém, desejar preparar dois cafés, utilize o filtro e encha-o com dois medidores mal cheios de café moído (cerca de 6 + 6 g). Encha o filtro com doses pequenas para evitar que o café moído transborde.

**IMPORTANTE: para um correcto funcionamento, antes de introduzir o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não está sujo de café moído da infusão anterior.**

3. Distribuir uniformemente o café moído e calcá-lo ligeiramente com o calcador (fig. 11). *NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso. Calcando muito, o café sairá lentamente e o creme será escuro. Calcando pouco, o café sairá muito rapidamente e obtém-se pouco creme e de cor clara.*
4. Elimine quaisquer excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe este último na máquina: **rodea com força (fig. 5) para evitar perdas de água.**
5. Colocar a chávena ou as chávenas, preferivelmente depois de previamente aquecidas, enxaguando-as com um pouco de água quente por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 12).
6. Assegurar-se que a luz piloto OK EXPRESSO (Fig. 7) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), depois premir o interruptor do café (Fig. 8) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, girar o manípulo selector para a posição  (fig. 5).
7. Para desencaixar o porta-filtro, rodar o punho da direita para a esquerda.  
**ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está a deitar café.**
8. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva patilha incorporada no punho e bater o porta-filtro do café virado para baixo numa superfície rígida para soltar o café (fig. 13).
9. Para desligar a máquina do café, girar o manípulo selector para a posição "O" (fig. 14).

**ATENÇÃO: a primeira vez que se usa a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído.**

## COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE PREVISTO)

1. Executar o aquecimento prévio da máquina como descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ", assegurando-se de deixar o porta-filtro encaixado na máquina. Fazendo assim obtém-se um café mais quente e, para além disso, o pré-aquecimento garante uma vedação mais eficaz das anilhas de vedação do porta-filtro.
2. Premir o botão do porta-filtro e introduzir o disco no filtro (fig. 15). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem dos discos de café para posicionar correctamente o disco de café no filtro.

**NOTA:** Utilizar discos que respeitem o standard ESE: este está indicado nas embalagens com a seguinte marca:



O standard ESE é um sistema aceite pelos maiores produtores de discos de café e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

3. Encaixar o porta-filtro neste último na máquina, rodando-o sempre até ao fundo (fig. 6).  
**IMPORTANTE:** Utilizando o porta-filtro para discos de café, depois de se ter utilizado o do café moído é necessário limpar os resíduos de borras de café (ver a figura) que ficaram agarrados ao duche da caldeira. Se não for executada esta limpeza podem-se verificar saídas de água pelos bordos do porta-filtro para discos enquanto se prepara o café.
4. Proceder de modo idêntico às alíneas 4, 5 e 6 do parágrafo anterior.
5. Para retirar o disco, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo
6. Para apagar a máquina, girar o manípulo selector para a posição "O" (fig.14).

Se, para o café-expresso, são usadas monodoses do tipo "Serving Illycaffé"; colocar a pastilha de café no portafiltro prestando atenção que a **escrita illy** esteja posicionada **para baixo** e o lado comprido da pastilha esteja como indicado na figura.

## COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes .
2. Girar o manípulo selector para a posição  (fig. 16) e aguardar que se acenda a luz piloto "OK" (fig. 7). O acendimento da luz indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
3. Entretanto, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar frio, saído do frigorífico

(não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, considerar que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.

**NOTA:** Utilizar leite meio gordo e à temperatura do frigorífico.

4. Colocar o recipiente com o leite por baixo do dispositivo para cappuccino (fig 17).
5. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 5 mm no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig.18 (girando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sairá pelo dispositivo para cappuccino). Assim, o leite começa a aumentar de volume e a apresentar-se cremoso.
6. Quando o volume do leite terá dobrado, mergulhar o dispositivo para cappuccino em profundidade e continuar aquecendo o leite (fig. 19).
7. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açúcar ao gosto e, se desejar, salpicar a espuma com chocolate em pó.

**Nota:** No caso desejasse preparar o café depois de ter emulsionado o leite, será necessário proceder antes ao arrefecimento da caldeira, caso contrário o café saíria queimado. Para arrefecê-la, posicionar um recipiente sob o duche, girar o manípulo selector para a posição "distribuição do café" e fazer sair água até quando se apaga a luz piloto OK. Deslocar novamente o manípulo selector para a posição  e preparar o café tal como descrito nos parágrafos anteriores

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

1. Deixar sair algum vapor durante uns segundos girando o manípulo do vapor (fig. 18).
2. Desparafusar o dispositivo para cappuccino girando-o no sentido dos ponteiros do relógio (fig. 20) e lavá-lo cuidadosamente com água morna.
3. Controlar que os três furos do dispositivo para cappuccino, indicados na fig. 21, não esteja entupidos. Se for necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete.
4. Limpar o tubo de emissão do vapor, tomando cuidado para evitar as queimaduras.
5. Aparafusar novamente o dispositivo para cappuccino.

## PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição  (fig. 5).
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;

3. Quando a luz piloto OK se acende, colocar o manípulo selector em  (fig. 8) e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 19): a água quente sairá pelo dispositivo para cappuccino;
4. Para interromper a saída de água quente, girar para a direita o manípulo do vapor e colocar o manípulo selector em "O".

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 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 com o dispositivo de produção de creme;
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Desenrosque a tampa do dispositivo de produção de creme (fig. 24) na direcção indicada pela seta presente na própria tampa.
- Retire o dispositivo de produção de creme do recipiente pressionando-o na parte da tampa.
- Retire a junta.
- Enxágue todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 25). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 26).
- Monte novamente o filtro e a junta no disco de plástico conforme indicado na figura 27. Certifique-se de que introduz o pino do disco de plástico no orifício da junta, conforme indicado pela seta na fig. 27.
- Introduza novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 28), certificando-se de que o pino está inserido no orifício do próprio suporte (ver seta na fig. 28).
- Finalmente, aperte a tampa.

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

### LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE EM DOTAÇÃO)

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

- Prima o botão do porta-filtro, retire o filtro (fig. 29) e o dispositivo de produção de creme, se fornecido. Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Lave cuidadosamente o filtro com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 26).
- Reintroduza o filtro.

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. 30);
  - Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 17);
  - 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.

### OUTRAS LIMPEZAS

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente.
3. Limpar o reservatório da água para o expresso.
4. Nunca mergulhar a máquina em água durante a limpeza. É um aparelho eléctrico.

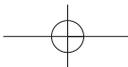
**ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.**

### DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável efectuar uma descalcificação da máquina aproximadamente cada 200 cafés. Aconselha-se a utilização de produtos específicos para a descalcificação de máquinas de café expresso que se podem encontrar à venda no comércio. Se não for possível encontrar estes produtos, é possível seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolver 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda em farmácias ou drogarías);
3. Girar o manípulo selector para a posição  e aguardar que se acenda a luz piloto OK.
4. Assegurar-se que o porta-filtro não está encaixado e colocar um recipiente por baixo do duche da máquina;
5. Girar o manípulo selector para a posição  (fig. 9) e deixar sair metade da solução contida no reservatório. Depois interromper girando o selector para a posição "O". (fig. 14)
6. Deixar actuar a solução durante cerca de 15 minutos e depois continuar a saída da água até esvaziar completamente o reservatório
7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón salida café.
8. Girar la llave selector en la posición  y hacer erogar hasta que el depósito se haya vaciado completamente. (fig. 8)
9. Girar la llave selector en la posición  y repetir las operaciones 7 y 8 otra vez. (fig. 5)

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de calcáreo si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de decalcificación anteriormente descritas.



PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O café em pó está húmido e/ou foi muito calcado.</li> <li>• Falta de agua en el depósito.</li> <li>• Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.</li> <li>• Vaporizador de la caldera café exprés obstruido.</li> <li>• Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refazer o café calcando menos e/ou trocando de café.</li> <li>• Llenar el depósito del agua</li> <li>• Limpiar los orificios de las boquillas.</li> <li>• Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés"</li> <li>• Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.</li> </ul>
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro colocado incorrectamente.</li> <li>• La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.</li> <li>• Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enganchar el portafiltro correctamente y apretarlo dándole vueltas hasta el máximo.</li> <li>• Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia.</li> <li>• Limpiar los orificios de las boquillas.</li> </ul>
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café.</li> <li>• No se ha efectuado el precalentamiento.</li> <li>• Las tazas no han sido precalentadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda.</li> <li>• Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina".</li> <li>• Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.</li> </ul>
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósito del agua vacío.</li> <li>• Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenar el depósito.</li> <li>• Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.</li> </ul>
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido no está prensado suficientemente.</li> <li>• La cantidad de café molido es insuficiente.</li> <li>• Moledura del café gruesa.</li> <li>• Qualidade do café moído não idónea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar el prensado del café molido.</li> <li>• Aumentar a quantidade de café moído</li> <li>• Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> <li>• Mudar a qualidade do café moído.</li> </ul>
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido está prensado excesivamente</li> <li>• La cantidad de café molido es elevada.</li> <li>• Vaporizador de la caldera café exprés obstruida.</li> <li>• O café foi moído muito fino ou está húmido.</li> <li>• Qualidade do café moído não idónea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prensar menos el café.</li> <li>• Disminuir la cantidad de café.</li> <li>• Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés"</li> <li>• Utilizar somente café moído para Máquinas de café expresso e não húmido.</li> <li>• Mudar a qualidade do café moído.</li> </ul>
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"</li> </ul>
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La leche no está suficientemente fría.</li> <li>• El emulsionador está sucio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar sempre leite à temperatura do frigorífico</li> <li>• Limpar bem os furos do emulsionador na figura 21.</li> </ul>

