

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 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 Grelha de apoio de chávenas
- 11 Bacia recolhedora
- 12 Ducha da caldeira
- 13 Calcador
- 14 Doseador
- 15 Porta-filtro para discos de café (se previsto)
- 16 Filtro para discos de café (se previsto)
- 17 Porta-filtro para café
- 18 Filtro para café com dispositivo de produção de creme
- 19 Interruptor ON/OFF
- 20 Interruptor de erogação de café
- 21 Interruptor de vapor
- 22 Luz piloto do interruptor ON/OFF
- 23 Indicador luminoso de café pronto
- 24 Indicador luminoso de vapor pronto
- 25 Escovinha para limpeza

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, 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)

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Retire o reservatório puxando-o para o lado e, ao mesmo tempo, levantando o tubo (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 o tubo fique mergulhado 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.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para obter um café expresso à temperatura ideal, é necessário aquecer previamente a máquina: é aconselhável pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 4) pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de ter deixado o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manípulo do vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda (fig. 5), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, gire o punho para a direita; para evitar perdas de água, gire-o 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. Pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 4) 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 ESPRESSO/PUMP (fig. 6) e pressionar o interruptor ESPRESSO/PUMP (fig. 7), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois pressione novamente o interruptor ESPRESSO/PUMP (fig. 7).
4. Esvaziar a chávena, aguardar que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

(É normal que, durante a operação de desencaixe do porta-filtro, se registre um pequeno e inofensivo sopro de vapor).

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. 8.
2. Se desejar preparar um só café, encha o filtro com um medidor raso de café moído, cerca de 7 g (fig. 9). 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. 10). *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. 11). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou colocando-as no plano superior.
6. Assegurar-se que a luz piloto ESPRESSO PUMP (Fig. 6) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), pressionar o interruptor erogação (Fig. 7) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, pressione novamente o interruptor erogação (fig. 7).
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. 12).
9. Para desligar a máquina do café, pressione o

interruptor ON/OFF (fig. 4).

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. 13). 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 porte filtro este último na máquina, rodando-o sempre até ao fundo (fig. 5).

Nota: para obter um fecho mais eficaz, capaz de evitar perdas de água pelos rebordos do porta-filtro, recomendamos que unte, de vez em quando, a parte inferior das alhetas laterais com um pouco de manteiga ou óleo (conforme indicado na figura 14).

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 fig. 15) 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. Proceda tal como indicado nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior (como preparar o expresso com o porta-filtro para o café moído).
5. Para retirar o disco, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo
6. Para apagar a máquina, pressione o botón ON/OFF (fig. 4).

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes.

2. Deitar no depósito do leite (fig. 16).

NOTA: Aconselha-se a utilização de leite meio gordo e à temperatura do frigorífico.

Nota: Com o depósito cheio até à linha MAX podem-se fazer de 2 a 3 cappuccino. **Nunca ultrapassar o pequeno degrau que se encontra logo acima da marca MAX (fig. 16) caso contrário poderá acontecer que depois de terminado o cappuccino, o leite continue a sair pelo tubo.**

3. Antes de iniciar a emissão do leite, aguardar sempre que se acenda a lâmpada-piloto "IFD/PUMP" que indica que se alcançou a temperatura ideal para emulsionar o leite.

4. Colocar a chávena com o café por baixo do tubo do reservatório do leite (fig. 18), posicionar o regulador de espuma para a direita (fig. 20) e carregar no interruptor "IFD PUMP" (fig. 19).

NOTA: Caso se deseje obter leite quente (não batido) colocar a alavanca de regulação de espuma para a direita (fig. 20); se vice-versa, deseja-se leite batido, colocar a alavanca de regulação de espuma para a esquerda (fig. 20).

5. Para interromper a saída do leite, carregar no interruptor "IFD PUMP".

Conselho: Para se obter um cappuccino perfeito aconselham-se as seguintes proporções: 1/3 de café e 2/3 de leite emulsionado.

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

- Terminada a preparação do último cappuccino, antes de desligar a máquina, levantar o tubo de aspiração do depósito até fora do nível do leite que restou (como indicado na fig. 21), carregar no interruptor IFD PUMP. Deixar sair o vapor por alguns segundos, depois carregar no interruptor IFD PUMP.

Por motivos de higiene recomenda-se efectuar sempre esta operação de modo a evitar que o leite estagne nos circuitos internos da máquina.

Importante: limpe sempre o dispositivo para cappuccino após a sua utilização, conforme descrito no capítulo "Limpeza do dispositivo batedor de leite".

AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

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

1. Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF (fig. 4).

2. Deitar no reservatório do leite o líquido a esquentar (ponche, água, etc).
3. Coloque o regulador de espuma na posição ☐ da direita (fig. 20) e uma chávena sob o tubo do reservatório do leite (fig. 18).
4. Quando o indicador luminoso IFD/PUMP (fig. 17) estiver aceso, carregar no interruptor IFD/PUMP (fig. 19).
5. Obtida a quantidade desejada de líquido, prima novamente o interruptor IFD PUMP para interromper o fornecimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer limpeza, desligue sempre o aparelho, retirando a tomada de corrente e deixe a máquina arrefecer.

Pulizia del montalatte

A limpeza do emulsionador do leite deve ser efectuada depois de cada utilização. Seguir as instruções abaixo:

- Levantar a tampa do reservatório de leite.
- Com uma mão, empurrar a alavanca de desengate para a esquerda e contemporaneamente levantar o reservatório (ver fig. 22).
- Tendo retirado o reservatório de leite para poder ter acesso às partes internas, é necessário colocar na parte interna o bloqueador (ver fig. 23).
- Em seguida, levantar a tampa de fecho da câmara de emulsão (ver fig. 23).

Nota. Não é possível retirar a tampa da câmara de emulsão sem retirar o reservatório da máquina.

- Retirar o emulsionador vermelho.
- Lave e limpe com água quente sobretudo os quatro orifícios da tampa indicados na fig. 24. Certifique-se de que o orifício indicado pela letra A não está obstruído: limpe-o com a ajuda de uma agulha. Cuidado para não perder as juntas. A fim de facilitar a limpeza do tubo do reservatório do leite, todas as peças devem ser montadas correctamente.
- Insira novamente o reservatório do leite na respectiva sede premindo com firmeza até ouvir um "clique" (verifique se ele fica correctamente inserido, puxando o reservatório ligeiramente para cima: ele não se deverá levantar!).

Uma montagem incorrecta poderá comprometer o bom funcionamento do dispositivo.

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. 25) 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.
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 26). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 27).
- Monte novamente o filtro e a junta no disco de plástico conforme indicado na figura 28. Certifique-se de que introduz o pino do disco de plástico no orifício da junta, conforme indicado pela seta na fig. 28.
- Introduza novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 29), certificando-se de que o pino está inserido no orifício do próprio suporte (ver seta na fig. 29).
- 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. 30). 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. 27).
- 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

A cada 300 cafés, aproximadamente, 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. 31);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 15);
- 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 (fig. 27).

- Enxaguar o duche por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso tendo o cuidado de colocar correctamente a junta.

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. Limpar o reservatório da água para o expresso.

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

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável efectuar uma descalcificação da máquina aproximadamente cada 300 cafés. Para a descalcificação, proceda da seguinte forma:

1. Deite no reservatório de água cerca de um litro de água;
2. Dissolva todo o conteúdo de uma saqueta de descalcificante, também fornecido, no reservatório de água. Para as subseqüentes operações de descalcificação, é possível adquirir o descalcificante nos centros de Assistência Técnica. Em alternativa às saquetas, utilize 2 colheres de ácido cítrico (cerca de 30 gramas), disponível numa farmácia ou drogaria.
3. Certifique-se de que o porta-filtro está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina e um outro sob o tubo do reservatório do leite;
4. Prima o interruptor ON/OFF para ligar a máquina;
5. Prima os interruptores IFD PUMP e EXPRESSO PUMP.
6. Aguarde até ao esvaziamento de um quarto do reservatório e interrompa os fornecimentos premindo novamente os interruptores IFD PUMP e EXPRESSO PUMP.
7. Desligue a máquina e aguarde 15 minutos (para permitir que o descalcificante dissolva o calcário);
8. Repita as operações descritas nos pontos 4, 5, 6 e 7 por mais 3 vezes;
9. De seguida, para eliminar os resíduos de solução do interior do circuito, é necessário encher com água os reservatórios da água e do leite e premir os interruptores IFD PUMP e EXPRESSO PUMP.
10. Deixe fluir completamente a água até esvaziar o reservatório da água.

11. Por fim, para interromper o fornecimento, prima novamente os interruptores IFD PUMP e EXPRESSO PUMP.

12. Repita uma vez mais as operações 9, 10, e 11.

As reparações da máquina de café derivadas de problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se não tiver sido executada regularmente a descalcificação acima descrita.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÕES
Não sai o café expresso	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de água no reservatório • Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos • O duche da caldeira expresso está obstruído. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encher o reservatório de água • Limpar os furos dos bicos • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso"
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	<ul style="list-style-type: none"> • O porta-filtro está mal introduzido • A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade • Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos 	<ul style="list-style-type: none"> • Encaixar devidamente o porta-filtro e rodá-lo até ao fim com força • Substituir a junta das caldeira expresso num Centro de Assistência. • Limpar os orifícios de saída do café
O café expresso está frio.	<ul style="list-style-type: none"> • A luz piloto OK expresso não está acesa no instante em que se preme o interruptor do café • O aquecimento prévio não foi efectuado • As chávenas não foram aquecidas previamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardar o acendimento da luz piloto OK expresso. • Efectuar o aquecimento prévio como indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina" • Aquecer previamente as chávenas enxaguando-as com água quente.
Ruído elevado da bomba	<ul style="list-style-type: none"> • O reservatório da água está vazio • O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encher o reservatório • Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo.
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico)	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído está pouco calcado • A quantidade de café moído é pouca • A moagem do café está grossa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcar melhor o café moído • Aumentar a quantidade de café. • Utilizar somente café moído para máquina de café expresso
O creme do café está escuro (o café desce lentamente pelo bico)	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído foi muito calcado • A quantidade de café moído é muita • O duche da caldeira expresso está obstruído • A moagem do café é muito fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcar menos o café • Diminuir a quantidade de café moído. • Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor amargo	<ul style="list-style-type: none"> • O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"