

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 Vão para os acessórios
- 3 Manipulo para abrir o vapor
- 4 Indicador de nível
- 5 Fio eléctrico
- 6 Reservatório de água
- 7 Acessório para fazer cappuccino
- 8 Protecção para não se queimar
- 9 Tubo de vapor
- 10 Manómetro (se previsto)
- 11 Interruptor ON/OFF
- 12 Interruptor de erogação de café
- 13 Interruptor de vapor
- 14 Luz piloto do interruptor ON/OFF
- 15 Luz piloto Ok "pronto"
- 16 Luz função vapor
- 17 Filtro para café com dispositivo de produção de creme
- 18 Porta-filtro para café
- 19 Calçador
- 20 Ducha da caldeira
- 21 Filtro para discos de café (se previsto)
- 22 Porta-filtro para discos de café (se previsto)
- 23 Doseador
- 24 Bacia recolhadora
- 25 Grelhas para apoiar as chávenas

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.

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. 4), 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. 3) 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. 5) e pressionar o interruptor erogação (fig. 6), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois pressione novamente o interruptor erogação (fig. 6).
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. 7.
2. Se desejar preparar um só café, encha o filtro com um medidor raso de café moído, cerca de 7 g (fig. 8). 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. 9). *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.*
3. Elimine quaisquer excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe este último na máquina: **rodea com força (fig. 4) para evitar perdas de água.**
4. 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. 10). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou colocando-as no plano superior (fig. 29).
5. Assegurar-se que a luz piloto OK (Fig. 5) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), pressionar o interruptor erogação (Fig. 6) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, pressione novamente o interruptor erogação (fig. 4).
6. 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.

7. 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. 11).
8. Para desligar a máquina do café, pressione o

interruptor ON/OFF.

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. 12). 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 este último na máquina, rodando-o sempre até ao fundo (fig. 4).

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 13).

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. 14) 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 4, 5 e 6 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 botão ON/OFF (fig. 3).

USO DO MANÓMETRO (quando previsto)

Para se obter um bom café expresso, é necessário que este seja efectuado com uma pressão ideal da caldeira. Esta pressão obtém-se quando o indicador do manómetro se encontra no sector cinzento (Fig. 15).

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Pressionar o interruptor vapor (fig. 16) e aguardar que se acenda a luz piloto "OK". 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.

Utilizar leite meio gordo e à temperatura do frigorífico.

4. Colocar o recipiente com o leite por baixo do dispositivo para cappuccino.
5. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 5 mm (fig. 17) 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 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). Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a emissão do vapor girando o manípulo do vapor para a direita e, ao mesmo tempo, colocar o botão vapor (fig. 16).
7. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açúcarar ao gosto e, se desejar, salpicar a espuma com chocolate em pó.

Nota: se tiver de preparar mais "cappuccinos", deverá fazer primeiro todos os cafés e só no fim preparar o leite montado para todos os "cappuccinos".

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 estejam 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. Pressionar o interruptor ON/OFF e aguardar que se acenda a luz piloto OK.
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK se acende, pressionar o interruptor erogação (fig. 7) 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 pressionar o interruptor erogação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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. 22) 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. 23). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 24).
- Monte novamente o filtro e a junta no disco de plástico conforme indicado na figura 25. Certifique-se de que introduz o pino do disco de plástico no orifício da junta, conforme indicado pela seta na fig. 25.

- Introduza novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 26), certificando-se de que o pino está inserido no orifício do próprio suporte (ver seta na fig. 26).

- 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. 27). 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. 23).
- 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 de 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. 28);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 14);
- 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. 24).
- 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. 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 drogarias);
3. Pressionar o interruptor ON/OFF 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. Pressionar o interruptor de erogação de café e deixar sair metade da solução contida no reservatório. Depois interromper pressionando so interruptor de erogação.
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 os resíduos da solução e do calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa e introduzi-lo no seu lugar. Pressionar o interruptor de erogação de café e deixar sair a solução até que o reservatório esteja completamente vazio;
9. Pressionar o interruptor de erogação de café e repetir a operação 7 uma de cada vez.

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	- Falta de água no reservatório - Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos - O duche da caldeira expresso está obstruído. - O reservatório está mal introduzido e a válvula no fundo não está aberta	- Encher o reservatório de água - Limpar os furos dos bicos - Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" - Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	- O porta-filtro está mal introduzido - A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade - Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos	- Encaixar devidamente o porta-filtro e rodá-lo até ao fim com força - Substituir a junta da caldeira expresso num Centro de Assistência. - Limpar os orifícios de saída do café
O café expresso está frio.	- 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	- 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	- O reservatório da água está vazio - O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta.	- 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)	- O café moído está pouco calcado - A quantidade de café moído é pouca - A moagem do café está grossa.	- 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)	- 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.	- 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	O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	- O leite não está bastante frio - O emulsionador está sujo	- Usar sempre leite à temperatura do frigorífico - Limpar bem os furos do emulsionador