

P

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, água, área em volta do filtro e o filtro).
- Não retire o filtro enquanto a máquina estiver a produzir vapor ou água quente.
- 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.
- 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 utilize o aparelho em casas de banho.
- 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.
- A instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa com uma qualificação semelhante, de modo a evitar qualquer risco.
- 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.

Este aparelho está conforme o decreto da lei 87/308 da E.E.C. referente à supressão de interferências de rádio.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A** Painel de comandos
- B** Manípulo da abertura do vapor
- C** Reservatório de água (extraível em alguns modelos)
- D** Tampa móvel
- E** Cabo de alimentação
- F** Tubo de distribuição do vapor e da água quente
- G** Bico para fazer "cappuccino" (se previsto)
- H** Bandeja recolhe-gotas
- I** Duche da caldeira
- L** Calcador (se for previsto)
- M** Medidor/calçador
- N** Copo porta-filtro
- O** Alavanca bloca-filtro
- P** Filtro para café em pó com dispositivo batedor de creme
- Q** Indicador luminoso "OK"
- R** Interruptor "ON/OFF" com indicador luminoso
- S** Interruptor do vapor
- T** Interruptor da distribuição do café e da água

COMO COLOCAR EM FUNCIONAMENTO A MÁQUINA PELA PRIMEIRA VEZ

Depois de haver retirado o aparelho da embalagem, retirar o saquinho que contem 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 dois filtros. Efetuar uma pré-lavagem do circuito interno da máquina, efetuando a seguinte operação:

Enchimento do reservatório

Levantar a tampa móvel e despejar no interior do reservatório a água fresca (fig. 1). Nos modelos com reservatório extraível para facilitar esta operação, o reservatório pode ser desenhado puxando-o para cima (fig.2). Prestar atenção de mergulhar os tubos de novo quando recolocar o reservatório em posição.

Pré-lavagem

- Introduzir a tomada tendo presente os avisos de segurança.
- Apertar as teclas ON/OFF (R) e da distribuição do café (T). Acende-se o indicador luminoso do interruptor ON/OFF (fig.3). A bomba irá iniciar a "carregar a água". Espere até que a água saia da duche da caldeira, depois desligar o interruptor de distribuição de café. Depois de uns 2 minutos aproximadamente, o indicador luminoso "OK" (fig.4) se acende. Isto indica que a água (na caldeira) está em temperatura.
- Apertar novamente o interruptor de distribuição por uns 10 ou 15 segundos, deixando chover a água da duche da caldeira (fig. 5), depois desligar o interruptor de distribuição.
- Para uma adequada pré-lavagem, proceder como acima pelo menos por umas cinco ou seis vezes.

A este ponto a máquina está pronta para o uso normal.

Enganche

Para enganchar o copo porta-filtro na máquina, levar o copo em baixo da duche da caldeira (fig. 6). Depois empurrar o copo para cima e simultaneamente rodá-lo para a direita. **Monte sempre até ao fundo.**

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

- 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.
- As chécaras, o copo porta-filtro, e os filtros devem ser esquentados antes de preparar o café.
- Para esquentar os acessórios pode-se usar a água quente da torneira de casa, ou senão, proceder como segue:
- Acender a máquina apertando o interruptor ON/OFF (R).
Colocar o filtro para café em pó, com o dispositivo batedor de creme, no porta-filtro certificando-se que a alheta esteja introduzida na sede preparada para a mesma, como indicado na fig. 7, e encaixar o porta-filtro na máquina para permitir o seu aquecimento.
- Esperar o acendimento do indicador luminoso OK, apertar o interruptor de distribuição do café (T) e deixar que a água quente esquite os acessórios.
- Desligar o interruptor de distribuição, desenganchar e escorrer o copo, filtro e chécaras.

E' aconselhável efetuar esta operação (a distribuição de água quente sem café no filtro) mesmo se quiser fazer um café depois de ter distribuído o vapor; neste caso, a efetuação de um "ciclo em vazio" tem a função de levar novamente a máquina à temperatura ideal para fazer um café perfeito.

Para um melhor resultado, é oportuno utilizar um café de ótima qualidade, bem tostado e moído corretamente.

Como proceder

- Acender a máquina apertando o interruptor ON/OFF e atender o acendimento do indicador luminoso OK.
- Se sai alguma gota de água da duche, isto é normal e não constitui um defeito.
- Introduzir então, o filtro (fig. 7).
- Querendo preparar um só café, encher o filtro com 1 medidor raso de café moído, aproximadamente 7 gramas. Se, pelo contrário, desejar preparar dois cafés, utilizar o filtro

com o batedor de creme e enchê-lo com dois medidores escassos de café moído (aproximadamente 6+6 gramas). Encher o filtro em pequenas doses para evitar que transborde e apertando-o levemente.

- Nas máquinas dotadas de calcador, esta operação poderá ser efetuada utilizando o calcador introduzido ao lado da duche (fig. 8), garantindo assim uma pressão mais uniforme e uma qualidade de café melhor. Retirar a eventual excedência de café do borde do filtro. - Enganchar o copo como foi sugerido anteriormente.
- Colocar com cuidado na bandeja recolhegotas a chícara ou as chícaras já quentes, em correspondência dos bicos dos copinhos. Quando o indicador luminoso estiver acendido apertar o interruptor de distribuição e depois soltá-lo só quando tiver obtido a quantidade desejada de café (uns 20 ou 30 segundos aproximadamente) (fig. 9).
- Para desenganchar o copo, esperar alguns segundos depois rodar a empunhadura da direita para a esquerda.
- Para extrair o café usado, manter o filtro bloqueado com a apropriada alavanca incorporada na empunhadura e fazer sair o café ou a pastilha batendo o copo revirado para baixo (fig. 10).
- 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.

COMO PREPARAR UM BOM CAFE' COM LEITE "CAPPUCCINO"

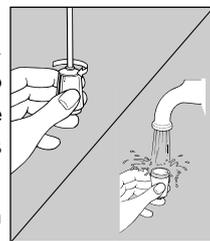
- Utilizar um recipiente metálico possivelmente pequeno de diâmetro e alto. Enchê-lo de leite por 1/3, em modo de evitar que o leite vaze quando ferver.
- Acender a máquina apertando o interruptor ON/OFF.
- Apertar o interruptor do vapor. Depois de uns 3 minutos aproximadamente se acenderá o indicador luminoso "OK" que indica que a máquina alcançou a temperatura ideal para "gerar" o vapor (fig. 11).
- Atenção! E' possível que durante esta fase vaze alguma gota de água da duche: isto é absolutamente normal; de todo modo, pre-

stem atenção para não se queimarem. Mergulhar o tubo de distribuição do vapor em profundidade no leite (fig. 12) e rodar o manípulo do vapor em sentido anti-horário. Agindo no manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sairá do tubo.

- Depois abaixar o recipiente em modo que o tubo toque a superfície do leite, mergulhando somente de vez em quando e por poucos segundos (fig. 13).
- Na versão equipada com bico para café com leite (cappuccino), mergulhar o tubo no leite até o sinal marcado no sino do bico para café com leite (fig. 14).

Nos primeiros instantes de distribuição, o vapor sai misturado com água, então para ter um vapor mais seco, atender alguns segundos com o manípulo da regulação do vapor aberto.

- Logo depois do uso, desapertar e enxaguar o bico para café com leite para evitar incrustações do leite. De vez em quando, com a ajuda de um alfinete, limpe os furos do acessório para fazer o "cappuccino".



DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR

(para preparar chá, caldos, etc.)

A função de vapor é útil para esquentar líquidos.

- Para ligar a máquina ligue o interruptor ON/OFF e o interruptor vapor.
- Depois de unos minutos, a luz piloto "OK" acende o que significa que a máquina já alcançou a temperatura ideal para produzir vapor.
- Coloque o tubo de erogação no líquido a ser aquecido e roder o manípulo do vapor em sentido anti-horário. Ao mover o manípulo é possível regular a quantidade de vapor que sai do tubo.

Quando o líquido estiver quente, fechar totalmente o manípulo do vapor e desligar o interruptor do vapor.

PRODUÇÃO DE AGUA QUENTE

(para preparar chá, caldos, etc.)

- Acender a máquina apertando o interruptor ON/OFF e esperar o acendimento do indicador luminoso "OK".
- Colocar um copo ou uma xícara em baixo do tubo de distribuição do vapor.
- Apertar o interruptor de distribuição e simultaneamente abrir a alavanca de abertura do vapor.
- A água quente sairá pelo tubo e, obtida a quantidade desejada, fechar a alavanca, desligar o interruptor de distribuição e o interruptor ON/OFF.

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 para o café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro do porta-filtro.
- Desenrosque a tampa do filtro (fig. 14) na direção indicada pela seta presente na tampa.
- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa.
- Retire a junta de vedação.
- Enxágue todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 15). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 16).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 17.
Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 17.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 18), certificando-se de que o pino é inserido no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 18).
- Finalmente, enrosque a tampa (fig. 19).

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 filtro do duche da caldeira expresso;
- Lave cuidadosamente o filtro com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.

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

OUTRAS LIMPEZAS

1. Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Retire a pingadeira, esvazie-a e lave-a frequentemente.
3. Limpe periodicamente o reservatório de água.

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

DECALCIFICAÇÃO

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:

- Encha o reservatório de água com 1 litro de água;
- Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia ou drogaria);
- Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina;
- Fazer funcionar a máquina como se fizesse um café até esvaziar o reservatório e depois enxaguá-lo.
- Repetir a operação só com água para 2 ou 3 reservatórios.

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.