

**Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.**

**Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.**

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver figura na pág. 3)

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

- 1 Porta-filtro para café moído
- 2 Filtro grande para café em pó, 2 doses
- 3 Filtro pequeno para café em pó, 1 dose, ou pastilhas de café (se previsto)
- 4 Manípulo de vapor
- 5 Calcador
- 6 Superfície de apoio para chávenas
- 7 Cabo de alimentação
- 8 Luz piloto de temperatura OK (café/água quente ou vapor)
- 9 Luz piloto  (máquina ligada)
- 10 Selector de funções
- 11 Posição  ejeção de café/água quente
- 12 Posição de máquina desligada
- 13 Posição de vapor
- 14 Doseador de café
- 15 Duche da caldeira
- 16 Tubo de ejeção de vapor/água quente
- 17 Emulsionador de cappuccinos
- 18 Reservatório de água
- 19 Tampa do reservatório de água

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso” e “aquecer bebidas”: tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada da máquina.
- Nunca toque nas partes quentes.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Nunca permita que o aparelho seja utilizado sem

vigilância por crianças ou pessoas incapacitadas.

- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente repará-lo. Para eventuais reparações, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exija a utilização de peças sobresselentes originais. A não observância desta norma poderá comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais. Em caso de dano do cabo, ou para a sua substituição, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar todo e qualquer risco.

## INSTALAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície afastada de torneiras e de lava-loiças.
- Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho. Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação de terra eficaz. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do sistema.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.
- Nunca instale a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que o necessário para alcançar a tomada, pode inserir a parte supérflua dentro da máquina empurrando o cabo para dentro do orifício de saída do mesmo.
- É possível orientar o cabo de alimentação, para a direita ou para a esquerda, consoante a localização da tomada mais próxima do aparelho, inserindo-o nas respectivas guias presentes na base do mesmo (fig. 1). Uma vez orientado o cabo de alimentação, certifique-se de que ele está devidamente fixo através dos ganchos presentes na base do aparelho (fig. 1).

## COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO

### ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Retire a tampa do reservatório de água (fig. 2) e, de seguida, extraia o reservatório puxando-o para cima (fig. 3). Encha o reservatório com água fresca e limpa, certificando-se de que não ultrapassa a marca MAX (fig. 4).

Insira novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.

Também pode encher o reservatório sem o extrair, deitando a água directamente com um jarro.

**ATENÇÃO:** É normal que encontre água no compartimento situado sob o reservatório; seque, de vez em quando, este compartimento com uma esponja limpa.

*NOTA: Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e lembre-se sempre de o encher quando o nível chegar a um par de centímetros do fundo.*

### AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é aconselhável aquecer previamente a máquina: rode o selector para a posição  (fig. 5) pelo menos 15-30 minutos antes de fazer o café e certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manípulo de vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o sob o duche da caldeira com o cabo virado para o lado esquerdo, pressione-o para cima e, simultaneamente, rode o cabo para o lado direito (ver fig. 6); rode-o com força. Decorrida essa meia hora, faça o café seguindo as instruções fornecidas no capítulo seguinte. Alternativamente, para efectuar o aquecimento prévio mais rapidamente, proceda da seguinte forma:

1. Ligue a máquina rodando o selector para a posição  (fig. 5) e encaixe o porta-filtro na máquina sem o **encher de café moído**.
2. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro. Utilize a mesma chávena em que preparará o café, de modo a aquecê-la previamente.
3. Aguarde que a luz piloto OK se acenda (fig. 7) e, logo depois, rode o selector para a posição  (fig. 7) e deixe sair a água até que a luz piloto OK se apague. Interrompa a ejeção rodando o selector para a posição  (fig. 5)..
4. Esvazie a chávena, aguarde que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repita mais uma vez a mesma operação.

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

1. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, insira o filtro para café moído no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 9. No caso das máquinas fornecidas com 2 filtros, utilize o filtro mais pequeno para fazer um café e o maior se desejar preparar 2 cafés.

2. **Se desejar preparar um único café**, encha o filtro com um doseador raso de café moído, cerca de 7 g (fig. 10). Se, no entanto, desejar preparar dois cafés, encha o filtro com dois doseadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 g). Encha o filtro gradualmente para evitar que o café moído transborde.

**IIIMPORTANTE:** Para um funcionamento adequado, antes de deitar o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não contém restos de café moído da infusão anterior.

3. Distribua uniformemente o café moído e pressione-o ligeiramente com o calcador (fig. 11). *NOTA: Pressar o café moído é extremamente importante para se obter um bom café expresso. Se o pressar em demasia, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se o pressar pouco, o café sairá demasiado rapidamente e obterá pouco creme, de cor clara.*

4. Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina: **rode o cabo com força para o lado direito (fig. 6) para evitar perdas de água.**

5. Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos do porta-filtro (fig. 12). É aconselhável aquecer previamente as chávenas com um pouco de água quente antes de fazer o café.

6. Certifique-se de que a luz piloto OK (fig. 7) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, de seguida, rode o selector para a posição  (fig. 8) até obter a quantidade de café desejada. Para interromper, coloque novamente o selector na posição  (fig. 5).

7. Para desencaixar o porta-filtro, rode o cabo da direita para a esquerda.

**ATENÇÃO:** Para evitar salpicos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto o café estiver a sair da máquina.

8. Para eliminar o café usado, mantenha o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no cabo e faça sair o café batendo o porta-filtro

virado ao contrário (fig. 13).

9. Para desligar a máquina, rode o selector para a posição "O" (fig. 14).

**ATENÇÃO: Quando da primeira utilização da máquina, lave todos os acessórios e os circuitos internos, fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar café moído.**

### COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO UTILIZANDO PASTILHAS DE CAFÉ (APENAS PARA AS MÁQUINAS FORNECIDAS COM 2 FILTROS)

1. Aqueça previamente a máquina conforme descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ", certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina. Obterá, assim, um café mais quente.

*NOTA: Utilize pastilhas de café que estejam em conformidade com a norma ESE. Esta é incluída nas embalagens que apresentam a seguinte marca:*



*A norma ESE é um sistema aceite pelos maiores fabricantes de pastilhas de café e permite preparar um café expresso de forma simples e limpa.*

2. Insira o filtro pequeno de 1 dose ou pastilhas de café no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 9.

3. Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 15). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem das pastilhas de café de modo a posicioná-las correctamente no filtro.

4. Encaixe o porta-filtro na máquina, rodando-o sempre até ao limite máximo (fig. 6).

5. Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

### COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare o café expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.

2. Rode o selector para a posição de vapor ☞ (fig. 16) e aguarde que a luz piloto "OK" se acenda (fig. 7). Quando a luz piloto se acender, é sinal de que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.

3. Entretanto, encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar frio, à temperatura do frigorífico (não quente!).

Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em conta que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

*NOTA: É aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.*

4. Coloque o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos (fig 17).

5. Introduza cerca de 5 mm o emulsionador de cappuccinos no leite e rode o manípulo de vapor para a esquerda, fig. 18 (rodando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sai através do emulsionador de cappuccinos).

O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.

6. Quando o volume do leite tiver duplicado, mergulhe o emulsionador de cappuccinos em profundidade e continue a aquecer o leite (fig. 19).

Uma vez atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interrompa a ejeção de vapor, rodando o manípulo de vapor para a direita, e coloque o selector no "O" (fig. 14).

7. Deite o leite emulsionado nas chávenas que contêm o café expresso previamente preparado.

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

**Nota:** Se desejar tirar um novo café depois de montar o leite, deixe arrefecer a caldeira primeiro, senão, o café sairá queimado. Para a arrefecer, coloque um recipiente sob o duche, rode o selector para a posição de "ejeção de café" e faça sair a água até que a luz piloto OK se apague. Coloque novamente o selector na posição  e prepare o café conforme descrito nos parágrafos anteriores.

**IMPORTANTE: Limpe sempre o emulsionador de cappuccinos após a sua utilização. Proceda da seguinte forma:**

1. Deixe sair um pouco de vapor durante alguns segundos, rodando o manípulo de vapor (fig. 18).

2. Aguarde alguns minutos para que o tubo de ejeção de vapor arrefeça. Desenrosque o emulsionador de cappuccinos rodando-o para a direita (fig. 20) e lave-o cuidadosamente com água tépida.

3. Certifique-se de que os três orifícios do emulsionador de cappuccinos, indicados na fig. 21, não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.

4. Limpe o tubo de ejeção de vapor, tendo cuidado para não se queimar.

5. Enrosque novamente o emulsionador de cappuccinos.

## PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina rodando o selector para a posição  (fig. 5).
2. Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos;
3. Quando a luz piloto OK se acender, coloque o selector na posição  (fig. 8) e, simultaneamente, rode o manípulo de vapor para a esquerda (fig. 18): a água quente sairá através do emulsionador de cappuccinos;
4. Para interromper a saída da água quente, rode o manípulo de vapor para a direita e posicione o selector no "O" (fig. 14).

## 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. 22) na direcção indicada pela seta presente na tampa.
- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa.
- Retire a junta de vedação (fig. 25).
- Enxágue 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 necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 24).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 25. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 25.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 26), certificando-se de que o pino é inserido no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 26).
- Finalmente, enrosque a tampa (fig. 27).

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 (fig.

28);

- 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.**

## DESCALCIFICAÇÃO

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:

1. Encha o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia ou drogaria);
3. Rode o selector para a posição  (fig. 16) e aguarde que a luz piloto OK se acenda.
4. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina;
5. Rode o selector para a posição  (fig. 8) e ejecte metade da solução contida no reservatório. De seguida, interrompa a ejeção rodando o selector para a posição "O" (fig. 14).
6. Deixe actuar a solução durante cerca de 15 minutos e, de seguida, retome a ejeção até esvaziar totalmente o reservatório.
7. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxágue bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o no local próprio.
8. Rode o selector para a posição  (fig. 8) e proceda à ejeção até o reservatório ficar totalmente vazio;
9. Rode o selector para a posição  (fig. 5) e repita mais uma vez as operações 7 e 8.

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.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
Não sai mais café expresso	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O pó está húmido e/ou demasiado comprimido.</li> <li>- Falta de água no reservatório.</li> <li>- Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos.</li> <li>- O duche da caldeira expresso está obstruído.</li> <li>- O filtro está obstruído.</li> <li>- O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tire um novo café comprimindo menos e/ou mudando de café em pó.</li> <li>- Encha o reservatório de água.</li> <li>- Limpe os orifícios dos bicos.</li> <li>- Efectue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira".</li> <li>- Efectue a limpeza conforme indicado no par. "Limpeza do filtro".</li> <li>- Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo.</li> </ul>
O café expresso goteja através dos rebordos do porta-filtro em vez de sair através dos orifícios	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O porta-filtro está mal inserido.</li> <li>- A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade.</li> <li>- Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Encaixe o porta-filtro correctamente e rode-o com força até ao limite máximo.</li> <li>- Substitua a junta de vedação da caldeira expresso num Centro de Assistência.</li> <li>- Limpe os orifícios dos bicos.</li> </ul>
O café expresso está frio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A luz piloto expresso OK não está acesa no momento em que se carrega no interruptor de ejeção de café.</li> <li>- O aquecimento prévio não foi efectuado.</li> <li>- As chávenas não foram previamente aquecidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aguarde que a luz piloto OK se acenda.</li> <li>- Efectue o aquecimento prévio conforme indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina".</li> <li>- Aqueça previamente as chávenas.</li> </ul>
Ruído elevado da bomba	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O reservatório de água está vazio.</li> <li>- O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Encha o reservatório.</li> <li>- Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo.</li> </ul>
O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O café moído foi pouco prensado.</li> <li>- A quantidade de café moído é reduzida</li> <li>- A moagem do café é grossa.</li> <li>- Qualidade do café moído inadequada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pressione mais o café moído (fig. 6).</li> <li>- Aumente a quantidade de café moído.</li> <li>- Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso.</li> <li>- Mude a qualidade do café moído.</li> </ul>
O creme do café é escuro (o café sai lentamente através do bico)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O café moído foi demasiado prensado.</li> <li>- A quantidade de café moído é elevada.</li> <li>- O duche da caldeira expresso está obstruído.</li> <li>- O filtro está obstruído.</li> <li>- A moagem do café é demasiado fina.</li> <li>- Moagem do café demasiado fina ou pó húmido.</li> <li>- Qualidade do café moído inadequada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pressione menos o café (fig. 6).</li> <li>- Diminua a quantidade de café moído.</li> <li>- Efectue a limpeza conforme indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso".</li> <li>- Efectue a limpeza conforme indicado no par. "Limpeza do filtro".</li> <li>- Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso.</li> <li>- Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso que não esteja húmido.</li> <li>- Mude a qualidade do café moído.</li> </ul>
Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O leite não está suficientemente frio.</li> <li>- O emulsionador de cappuccinos está sujo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilize sempre leite à temperatura do frigorífico.</li> <li>- Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos, em particular os indicados na figura 24.</li> </ul>