

P

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 pág. 3)

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

- 1 Superfície de aquecimento de chávenas
- 2 Botão de abertura do vapor
- 3 Display
- 4 Tecla 
- 5 Tecla Timer
- 6 Luz Timer ON
- 7 Tecla Timer ON
- 8 Indicador de nível de água
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Reservatório de água
- 11 Emulsionador de cappuccinos
- 12 Tubo de emissão de vapor
- 13 Tecla de vapor
- 14 Tecla de extração de café/água quente
- 15 Tecla On/Off
- 16 Luz da tecla On/Off
- 17 Luz OK de pré-aquecimento efectuado
- 18 Luz de função de vapor seleccionada
- 19 Filtro para café com dispositivo emulsionador de creme
- 20 Porta-filtro para café
- 21 Calçador
- 22 Duche da caldeira
- 23 Doseador
- 24 Pingadeira
- 25 Grelha de apoio para chávenas
- 26 Filtro para discos de café (se incluído)
- 27 Porta-filtro para discos de café (se incluído)
- 28 Moldura de apoio para chávenas (apenas em alguns modelos)

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 sobre uma superfície, longe de torneiras e de bancadas.
- 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 à 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).
- Programe a hora do dia premindo a tecla (fig.1) até visualizar a hora e os minutos do dia (soltando a tecla, a hora visualizada pisca e é automaticamente memorizada durante alguns segundos).

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Retire o reservatório puxando-o para o lado e tirando os tubos de imersão da água (fig. 2).

Enxagúe-o e encha-o de água fresca (fig. 3). Uma esfera flutuante facilita o controlo do nível de água. Coloque o reservatório no respectivo lugar, tendo o cuidado de voltar a mergulhar os tubos.

Mais simplesmente, pode encher o reservatório removendo-o apenas o suficiente para deitar a água directamente com um jarro.

AQUECIMENTO PRÉVIO DO CONJUNTO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é necessário aquecer previamente a máquina: recomendamos que prima a tecla On/Off (fig. 4) pelo menos 15 minutos antes de fazer o café. **Certifique-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina** (certifique-se sempre de que o botão do vapor está fechado).

Para encaixar o porta-filtro, coloque-o sob o duche da caldeira com o cabo virado para a esquerda (fig. 5), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode o cabo para a direita; para evitar fugas de água, **rode-o com força**. Decorridos os 15 minutos, faça o café seguindo as instruções descritas no capítulo seguinte.

Alternativamente, para efectuar o aquecimento prévio mais rapidamente, proceda da seguinte forma:

1. Prima a tecla On/Off (fig. 4) e encaixe o porta-filtro na máquina **sem o encher com 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 se acenda a luz piloto OK (fig. 6) e prima, logo depois, a tecla de extracção de café (fig. 7). Deixe sair a água até que a luz piloto OK se apague e, depois, interrompa o fluxo premindo novamente a tecla de extracção (fig. 7).
4. Esvazie a chávena, desencaixe o porta-filtro e elimine a água quente.

(É normal que, durante a operação de desencaixe do porta-filtro, se verifique a ocorrência de um pequeno e inócuo jacto de vapor).

Atenção: utilizando o temporizador, é possível encontrar a máquina já pré-aquecida à hora a que se deseja preparar o café:

- Programe a hora a que deseja encontrar a máquina já pré-aquecida: prima a tecla TIMER e mantenha-a premida até visualizar a hora desejada, conforme indicado na fig.8 (exemplo 8:00).
- Prima a tecla TIMER ON; a luz correspondente acende-se (ver fig.9)
- Desta forma, 30 minutos antes da hora programada (ou seja 7:30), a máquina ligar-se-á

automaticamente de modo a estar devidamente aquecida à hora da utilização (ao fim de duas horas, desliga-se sozinha). Atenção:

para um pré-aquecimento correcto, é necessário que o porta-filtro esteja encaixado na máquina.

NOTA: se tirar um café enquanto a máquina estiver programada para a ligação automática (luz TIMER ON acesa fig.9), é normal que o programador se desactive (a luz TIMER ON apaga-se).

- Assim, mal acabe de preparar o café, lembre-se de reactivar a ligação automática (prima a tecla TIMER ON; a luz deve estar acesa (fig.9)
- Se desejar alterar a hora programada, certifique-se primeiro de que a luz TIMER ON está apagada e proceda, depois, conforme indicado nos pontos 2 e 3.

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

1. Depois de aquecer previamente a máquina conforme descrito no parágrafo anterior, insira no porta-filtro o filtro para café moído, dotado de dispositivo emulsionador de creme, **certificando-se de que a saliência está correctamente inserida na respectiva sede**, conforme indicado na fig. 10. Caso contrário, depois não é possível encaixar o porta-filtro na máquina.

2. Se desejar preparar um único café, encha o filtro com um doseador raso de café moído, cerca de 7 gramas (fig. 11). Se, no entanto, desejar preparar dois cafés, encha o filtro com dois doseadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 gramas). Encha o filtro com doses pequenas para evitar que o café moído transborde.

IMPORTANTE: 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. 12).

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 com força (fig. 5) para evitar fugas de água.**

5. Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos do 13). É aconselhável aquecer as chávenas, antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou deixando-as a aquecer na superfície superior durante pelo menos 15-20 minutos (fig. 34).

6. Certifique-se de que a luz piloto OK (fig. 6) está acesa (se

estiver apagada, aguarde que se acenda) e, depois, prima a tecla de extracção (fig. 7) uma vez obtida a quantidade de café desejada. Para interromper, prima novamente a mesma tecla (fig. 7).

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. 14).

9. Para desligar a máquina de café, prima a tecla On/Off (fig. 4).

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 O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE INCLUÍDO)

1. Aqueça previamente a máquina conforme descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO CONJUNTO DE CAFÉ", certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina. Obterá, assim, um café mais quente.
2. Prima o botão do porta-filtro e insira o disco de café centrando-o o mais possível no filtro (fig. 15). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem dos discos de café de modo a posicioná-los correctamente no filtro.

NOTA: utilize discos 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 discos de café e permite preparar um café expresso de forma simples e limpa.

3. Encaixe o porta-filtro na máquina, **rodando-o sempre até ao limite máximo (fig. 5).**

Nota: para o fechar de forma mais eficaz e evitar fugas de água através dos rebordos do porta-filtro, é aconselhável untar, de vez em quando, a parte inferior das alhetas laterais com um pouco de manteiga ou óleo (conforme indicado na figura 16).

IMPORTANTE: Se utilizar o porta-filtro para discos de café depois de utilizar o porta-filtro para café

moído, retire os eventuais restos de café que tenham ficado no duche da caldeira (fig. 17). Se não efectuar esta limpeza, poderão verificar-se fugas de água através dos rebordos do porta-filtro para discos de café aquando da preparação do mesmo.

4. Proceda conforme nos pontos 4, 5 e 6 do parágrafo anterior (como preparar o café expresso com o porta-filtro para café moído).

5. Para remover o disco de café, prima o botão do porta-filtro e retire-o.

6. Para desligar a máquina de café, prima a tecla On/Off (fig. 4).

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare os cafés expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.

2. Prima a tecla de vapor (fig. 18) e aguarde que se acenda a luz piloto de vapor (fig. 6).

O acendimento da lâmpada OK indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.

3. Entretanto, encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar à temperatura do frigorífico (não quente!). Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em consideração que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

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

4. Posicione o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos.

5. Mergulhe o emulsionador de cappuccinos no recipiente que contém o leite (fig. 19) prestando atenção para não mergulhar a linha em relevo situada no emulsionador de cappuccinos (indicada pela seta na fig. 20). Rode o botão do vapor para a 21) efectuando pelo menos metade de uma rotação. Do emulsionador de cappuccinos sai o vapor que confere um aspecto cremoso ao leite, aumentando o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhe o emulsionador de cappuccinos no leite e rode o recipiente com movimentos lentos, de baixo para cima.

6. Uma vez atingida a temperatura desejada (o valor ideal é 60°C), interrompa a saída do vapor rodando o botão do vapor para a direita e premindo simultaneamente a tecla de vapor (fig. 18).

7. Deite o leite emulsionado nas chávenas que contém 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 tiver de preparar mais cappuccinos, faça previamente todos os cafés. Prepare só no fim o leite emulsionado para todos os cappuccinos.

IMPORTANTE: limpe sempre o emulsionador de cappuccinos após a utilização. Proceda da seguinte forma:

1. Deixe sair um pouco de vapor durante alguns segundos, rodando o botão do vapor (fig. 21). Com esta operação, o tubo de vapor descarrega qualquer resíduo de leite que tenha eventualmente ficado no seu interior.
IMPORTANTE: por motivos de higiene, recomendamos que efectue sempre esta operação de modo a evitar que o leite se acumule nos circuitos internos da máquina.
2. Com uma mão, mantenha o tubo do emulsionador de cappuccinos bloqueado e, com a outra mão, desenrosque o emulsionador de cappuccinos, rodando-o para a direita, e desencaixe-o para baixo (fig. 22).
3. Retire o bico do vapor do tubo de ejeção puxando-o para baixo (fig. 23).
4. Lave cuidadosamente o emulsionador de cappuccinos e o bico do vapor com água tépida.
5. Certifique-se de que os dois orifícios indicados pelas setas na fig. 24 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Monte novamente o bico de vapor inserindo-o e rodando-o com força para a parte de cima do tubo de vapor.
7. Monte novamente o emulsionador de cappuccinos introduzindo-o para cima e rodando-o para a esquerda.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina premindo a tecla On/Off (fig. 4). Aguarde que a luz "OK" se acenda (fig. 6).
2. Coloque um recipiente sob o emulsionador de cappuccinos.
3. Prima a tecla de extracção de café (fig. 7) e abra simultaneamente o botão do vapor: a água quente sairá do emulsionador de cappuccinos;
4. Para interromper a saída de água quente, feche o botão do vapor rodando-o para a direita e prima novamente a tecla de extracção de café (fig. 7).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligue a máquina, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer a máquina.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

A cada 200 cafés aproximadamente, limpe o porta-filtro para café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro com o emulsionador de creme;
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar loiça.
- Desenrosque a tampa do dispositivo emulsionador de creme (fig. 25) na direcção indicada pela seta na própria tampa.
- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa (fig. 26).
- Retire a junta de vedação (fig. 27).
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 28). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 29) ou, melhor ainda, queime sobre uma chama as partículas que estiverem a obstruir os orifícios (CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 30. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 30.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 31), certificando-se de que insere o pino no orifício do próprio suporte (ver seta da fig. 31).
- Finalmente, enrosque a tampa.

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

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE INCLUÍDO)

A cada 200 cafés aproximadamente, limpe o porta-filtro para discos de café da seguinte forma:

- Prima o botão do porta-filtro e retire o filtro (fig. 32). Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar loiça.
- 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 necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 29).
- Insira novamente o filtro.

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

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

A cada 200 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 duche da caldeira expresso (fig. 33);
- 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 necessário, limpe-os com um alfinete (fig. 29).
- Enxagúe o duche sob água corrente, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso, certificando-se de que posiciona correctamente a junta de vedação.

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

OUTRAS LIMPEZAS

1. Para a limpeza da máquina, não utilize solventes nem detergentes abrasivos. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpe regularmente o interior do porta-filtro, os filtros, a pingadeira e 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 ao fim de cada 200 cafés, aproximadamente.

Utilize o descalcificante fornecido; para a descalcificação, proceda da seguinte forma:

1. Encha o reservatório de água com meio litro de água;
2. Deite no reservatório o conteúdo do frasco (250 ml) de descalcificante (fornecido). Para as operações seguintes de descalcificação, é possível adquirir o descalcificante nos Centros de Assistência Técnica Autorizados;
3. Prima a tecla On/Off (fig. 4) e aguarde que se acenda a luz piloto OK.
4. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina;
5. Prima a tecla de extracção de café, esvazie metade do reservatório e, de vez em quando, rode o botão de vapor e faça sair um pouco de solução. De seguida, interrompa o fluxo premindo novamente o interruptor;
6. Deixe actuar a solução durante cerca de 15 minutos e, depois, reinicie a extracção até esvaziar completamente o reservatório.
7. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxagúe bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o na respectiva sede.

Prima a tecla de extracção de café e faça funcionar a máquina até esvaziar por completo o reservatório; 8. Prima novamente a tecla e repita esta última operação uma outra vez.

As reparações da máquina de café associadas a problemas de calcário **não serão cobertas pela garantia se a descalcificação descrita anteriormente não for devidamente efectuada.**

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
Não sai mais 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"> • Encha o reservatório de água • Limpe os orifícios dos bicos do porta-filtro • Efectue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira"
O café expresso goteja através dos rebordos do porta-filtro em vez de sair através dos orifícios	<ul style="list-style-type: none"> • O porta-filtro está mal inserido; • A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade • Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos 	<ul style="list-style-type: none"> • Encaixe o porta-filtro correctamente e rode-o com força até ao limite máximo • Substitua a junta de vedação da caldeira expresso num Centro de Assistência • Limpe os orifícios de saída do café
O café expresso está frio	<ul style="list-style-type: none"> • A luz piloto Ok relativa ao café expresso não está acesa no momento em que se carrega no interruptor de extracção de café. • O aquecimento prévio não foi efectuado. • As chávenas não foram previamente aquecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aguarde que a luz piloto OK se acenda; • Efectue o aquecimento prévio conforme indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina"; • Aqueça previamente as chávenas, enxaguando-as com água quente
Ruído elevado da bomba	<ul style="list-style-type: none"> • O reservatório de água está vazio 	<ul style="list-style-type: none"> • Encha o reservatório
O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico)	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído foi pouco prensado • A quantidade de café moído é reduzida • A moagem do café é grossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione mais o café moído • Aumente a quantidade de café • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
O creme do café é escuro (o café sai lentamente através do bico)	<ul style="list-style-type: none"> • O café moído foi demasiado prensado • A quantidade de café moído é elevada • O duche da caldeira expresso está obstruído • A moagem do café é demasiado fina 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione menos o café • Diminua a quantidade de café moído • Efectue a limpeza conforme indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
O café tem um sabor ácido	<ul style="list-style-type: none"> • O enxaguamento após a descalcificação não foi suficiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Após a descalcificação, enxagúe o aparelho conforme descrito no capítulo "Descalcificação".
Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos	<ul style="list-style-type: none"> • O leite não está suficientemente frio • O emulsionador de cappuccinos está sujo 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize sempre leite à temperatura do frigorífico • Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos.