

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 (ver figura na pág. 3)

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes

- A Manipulo selector para café expresso ou vapor
- B Luz piloto do vapor
- C Luz piloto café expresso ligado
- D Luz piloto OK para café expresso ou vapor
- E Interruptor café tipo filtro ligado/desligado
- F Luz piloto café tipo filtro ligado/desligado
- G Reservatório de água para café expresso
- H Reservatório de água para café tipo filtro
- I Selector "Flavour System" café tipo filtro
- J Tampa dos reservatórios de água
- K Porta-filtro para café tipo filtro
- K1 Flavour Saver
- K2 Filtro permanente (se for fornecido)
- L Placa térmica para café tipo filtro
- M Calçador
- N Gaveta de recolha de gotas
- O Tabuleiro de apoio das chávenas para café expresso
- P Tubo de emissão do vapor
- P1 Dispositivo de cappuccino
- P2 Bico
- Q Duche da caldeira expresso
- R Manipulo do vapor para cappuccino
- S Medidor do café
- T Filtro grande para café em pó, 2 doses
- U Porta-filtro para café expresso
- V Filtro para discos de café (se previsto)
- W Filtro pequeno para café em pó, 1 dose, ou pastilhas de café (se previsto)

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 do aparelho, não o tente reparar. Desligue-o, retirando a ficha. 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.
- 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.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

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)
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que a distância necessária para alcançar a tomada de corrente, pode-se introduzir a parte supérflua no interior da máquina empurrando o cabo pelo furo de saída do mesmo.

COMO PREPARAR O CAFÉ TIPO FILTRO

PREPARAÇÃO DO CAFÉ TIPO FILTRO

- Levante a tampa e retire o reservatório da água situado à direita (fig. 1).
- Encha o reservatório com água fresca e limpa até à indicação de nível relativa às chávenas de café que deseja preparar, certificando-se de que não ultrapassa a linha MÁX (fig. 2).
- Introduza novamente o reservatório na máquina, premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo. Se desejar, poderá deixar o reservatório no seu lugar e, para o encher, poderá utilizar o jarro do café drip dotado de indicações de nível (fig. 3).
- Abra a portinhola do porta-filtro rodando-a para a direita (fig. 4).
- Posicionar o filtro permanente (se for fornecido) (ou filtro de papel) no suporte do filtro (fig. 5).
- Coloque o café moído no filtro, utilizando o medidor fornecido, e nivele-o uniformemente (fig. 6).

Come regra geral, utilizar uma colher de dosagem rasa de café moído (cerca de 7 gramas) por cada chávena (exemplo: 10 colheres para 10 chávenas).

- Feche a portinhola do porta-filtro e coloque o jarro, com a tampa inserida, sobre a placa térmica.
- Selecione o aroma desejado conforme indicado no parágrafo "COMO SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ TIPO FILTRO"

Nota: a máquina de café possui um dispositivo flavour saver no interior do porta-filtro para o café drip, que aumenta o tempo de infusão do café, melhorando a sua extracção. O café obtido desta forma tem um sabor forte e intenso.

- Prima o interruptor CAFÉ TIPO FILTRO LIGADO/DESLIGADO (fig. 7). A luz piloto CAFÉ TIPO FILTRO LIGADO por cima do próprio interruptor indica que a cafeteira tipo filtro está a funcionar.
- O café começa a sair poucos segundos depois.

É absolutamente normal que, durante a percolação do café, o aparelho liberte vapor.

Para manter o café quente após a percolação, pouse o jarro sobre a placa térmica e deixe a máquina ligada (luz piloto do café tipo filtro acesa): o café contido no jarro é mantido à temperatura adequada.

- Para desligar a máquina, prima o interruptor CAFÉ TIPO FILTRO LIGADO/DESLIGADO.

COME SELECIONAR O AROMA DO CAFÉ FILTRO

Com o Flavour System, é possível seleccionar o aroma do café filtro em função do próprio gosto.

Girando o botão de regulação do aroma do café filtro (fig. 8), pode-se preparar a máquina para se obter um café com um sabor de fundo mais forte (posição STRONG) ou mais leve (posição LIGHT).

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Levante a tampa e retire o reservatório da água situado à esquerda (fig. 1), puxando-o para cima.

Encher o reservatório com água fresca e limpa.

Introduzir novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula que se encontra no fundo do mesmo.

Para maior facilidade, o reservatório pode ser enchido sem extraí-lo, deitando a água directamente com um jarro.

NOTA: nunca pôr o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e recordar-se sempre de enchê-lo quando o nível chega a cerca de dois centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é necessário aquecer previamente a máquina: recomendamos, assim, que rode o manípulo selector para a posição  (fig. 9), pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de deixar 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, empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, gire o punho para a direita (fig. 10); 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. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição  (fig. 9) 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. 11) e logo depois girar o manípulo selector para a posição  (fig. 12), deixar sair a água até que se

apague a luz piloto OK, depois interromper a saída girando o manípulo selector para a posição  (fig. 9).

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, 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.

NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso.

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. 15).

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. 10) 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. 16).
6. Assegurar-se que a luz piloto OK (Fig. 11) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), girar o manípulo selector para a posição  (Fig. 12) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, girar o manípulo selector para a

posição  (fig. 9).

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. 17).
9. Para desligar a máquina do café, girar o manípulo selector para a posição "O" (fig. 18)

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. 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. 13.
3. Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 19). 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. 10).
5. Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes .
2. Girar o manípulo selector para a posição  (fig. 22) e aguardar que se acenda a luz piloto  (fig. 22).
3. Aguardar que se acenda a luz piloto "OK" (fig. 11).

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

4. 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.

5. Retire o dispositivo de cappuccino puxando-o para a frente e rodando-o para a esquerda (fig. 23); durante a operação, preste atenção para não tocar no duche da caldeira que está quente.
6. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 2 cm no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 23 (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 e a apresentar-se cremoso.
6. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a emissão do vapor girando o manípulo do vapor para a direita.
7. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açucarar 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. 23).
2. Com uma mão segurara na parte superior e com a outra mão desparafusar o dispositivo para cappuccino girando para a direita e retirá-lo do bico (fig. 24).
3. Retirar o bico do vapor desenhando-o do tubo de emissão.
4. Lavar muito bem o dispositivo para cappuccino e o bico do vapor com água morna.
5. Certifique-se de que os dois orifícios indicados pela seta na fig. 25 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com o auxílio de um alfinete.
6. Monte novamente o bico do vapor inserindo-o e rodando-o com força no tubo de emissão do vapor (fig. 26).
7. Monte novamente o dispositivo de cappuccino inserindo-o e rodando-o para a esquerda (fig. 27).

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição  (fig. 11).
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK se acende, colocar o manípulo selector em  (fig. 12) e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 24): 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 colocar o manípulo selector em "O".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpar o reservatório da água para o expresso.
3. Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente.

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

LIMPEZA DO FLAVOUR SAVER

Para uma melhor limpeza do Flavour Saver pode-se retirá-lo do cone porta-filtro (K) (fig. 28). Para o introduzir novamente na sua base, basta enfiá-lo por cima.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

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. 29) 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. 33).
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 30). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 31).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 32. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 32.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 33), certificando-se de que o pino

é inserido no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 33).

- Finalmente, enrosque a tampa (fig. 34).

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. 35);
- 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.

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. 12) 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. 18) 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, enxagúe bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o no local próprio.
8. Rode o selector para a posição  e proceda à ejeção até o reservatório ficar totalmente vazio;
9. Rode o selector para a posição  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.

DESCALCIFICAÇÃO

Com o passar do tempo, o calcário contido na água provocará obstruções passíveis de comprometerem o bom funcionamento do aparelho. É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina a cada 40 utilizações aproximadamente. Proceda à descalcificação utilizando os descalcificantes específicos para máquinas de café tipo filtro comercialmente disponíveis. Se não conseguir obter estes produtos, siga o seguinte procedimento:

1. Deite 4 chávenas de água dentro do jarro;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível numa farmácia ou drogaria);
3. Coloque o jarro sobre a placa térmica;
4. Prima o interruptor café tipo filtro ligado/desligado, efectue a percolação do equivalente a uma chávena e, depois, desligue o aparelho;
5. Deixe actuar a solução durante 15 minutos. Repita uma vez mais a operação 4 e 5.
6. Ligue a máquina e proceda à emissão até esvaziar completamente o reservatório.
7. Enxagúe o aparelho fazendo-o funcionar só com água pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

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

| PROBLEMA | CAUSAS PROVÁVEIS | SOLUÇÕES |
|---|---|---|
| Los tiempos de percolación del café filtro han aumentado. | La cafetera filtro debe ser descalcificada. | Efectúe la descalcificación siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "descalcificación". |
| O café tem um sabor amargo | Enjuague insuficiente. | Enjuague el aparato siguiendo las instrucciones indicaciones en el párrafo "descalcificación". |
| O café expresso está frio. | A luz piloto OK expresso não está acesa no instante em que se preme o interruptor do café | Aguardar o acendimento da luz piloto OK expresso. |
| | O aquecimento prévio não foi efectuado | Efectuar o aquecimento prévio como indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina" |
| | As chávenas não foram aquecidas previamente | Aquecer previamente as chávenas enxaguando-as com água quente. |
| Não sai o café expresso | O reservatório da água está vazio | Encher o reservatório |
| | Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos | Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos |
| O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos. | O porta-filtro está mal inserido. | Encaixe o porta-filtro correctamente e rode-o até ao limite máximo. |
| | A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade | Substitua a junta de vedação da caldeira expresso num Centro de Assistência |
| | Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos | Limpe os orifícios dos bicos |
| Ruído elevado da bomba | O reservatório de água está vazio | Encha o reservatório |
| O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico) | O café moído está pouco calcado | Calcar melhor o café moído |
| | A quantidade de café moído é pouca | Aumentar a quantidade de café. |
| | A moagem do café está grossa. | 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 | Calcar menos o café |
| | A quantidade de café moído é muita | Diminuir a quantidade de café moído. |
| | O duche da caldeira expresso está obstruído | Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" |
| | A moagem do café é muito fina. | Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso. |
| Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino. | O leite não está bastante frio | Usar sempre leite à temperatura do frigorífico |
| | O emulsionador está sujo | Limpar bem os furos do emulsionador |