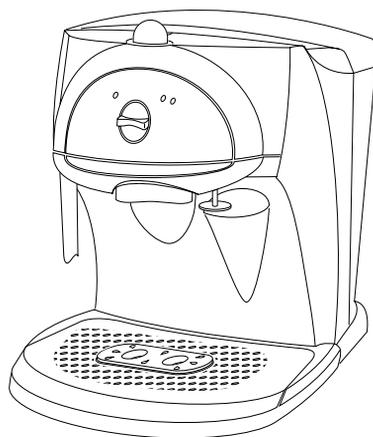
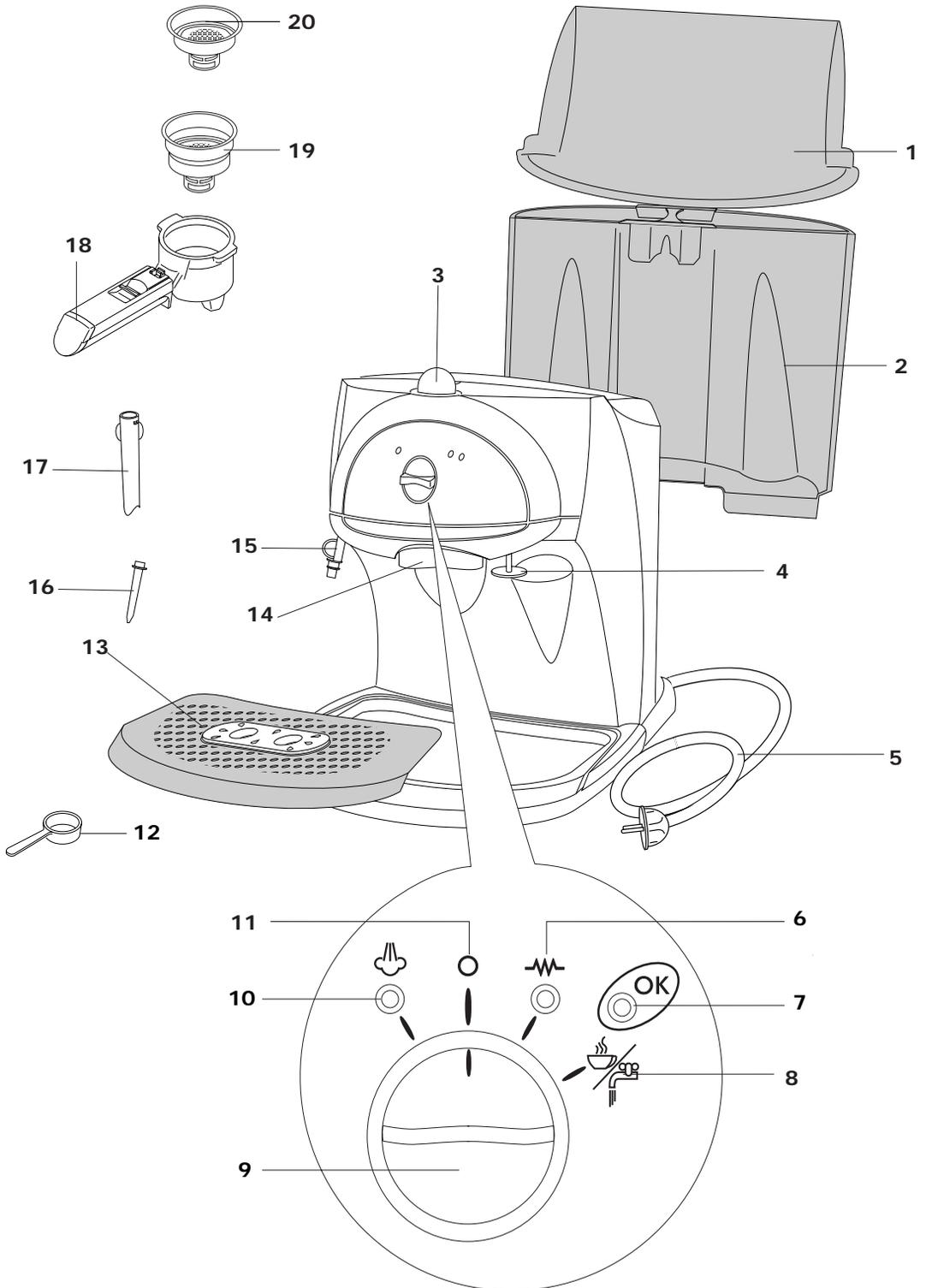
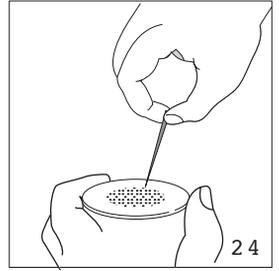
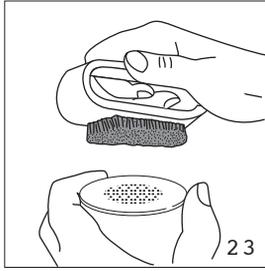
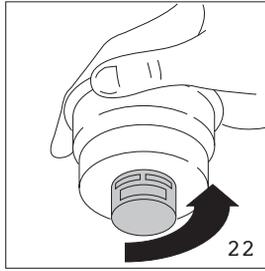
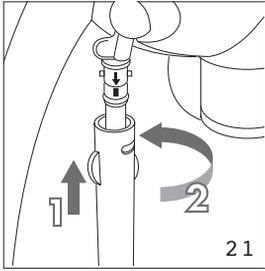
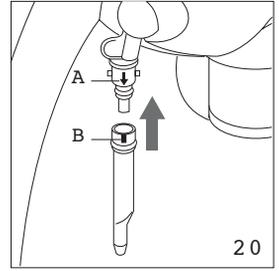
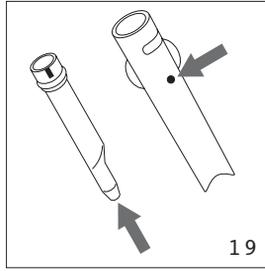
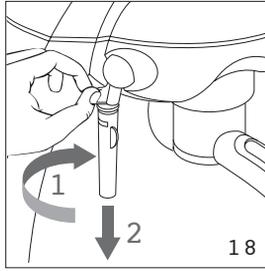
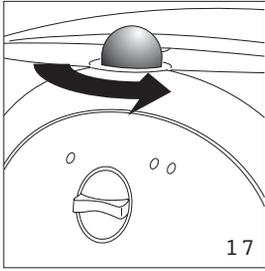
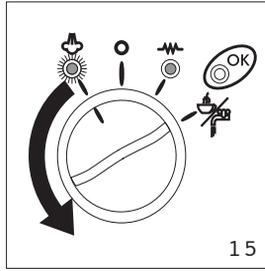
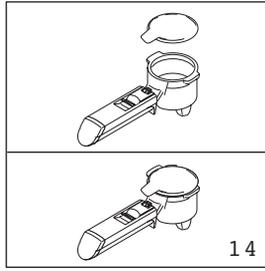
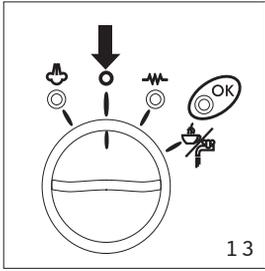
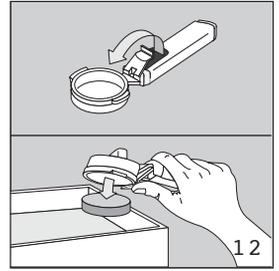
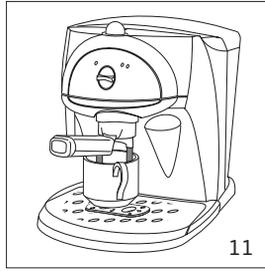
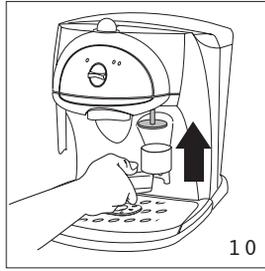
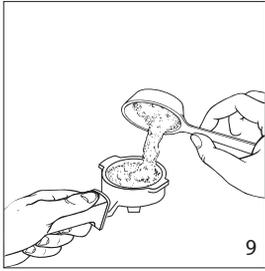
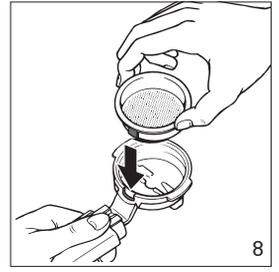
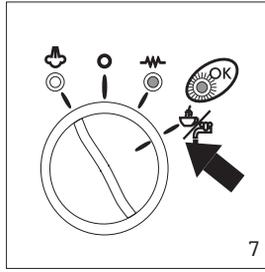
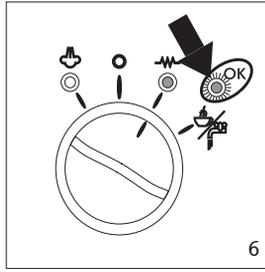
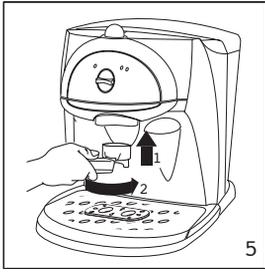
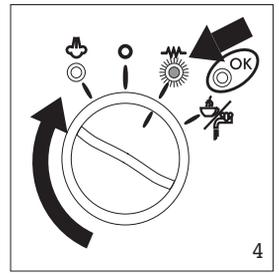
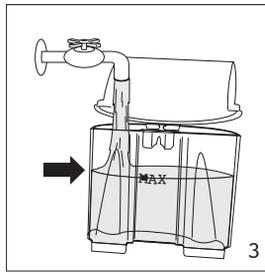
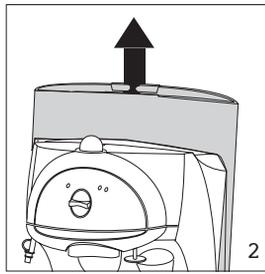
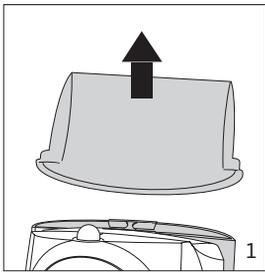


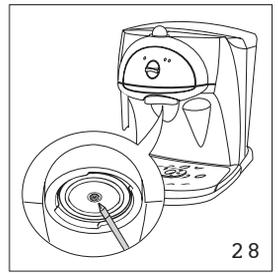
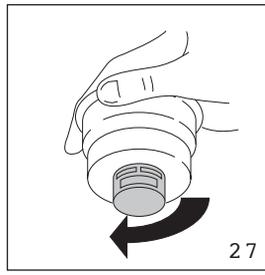
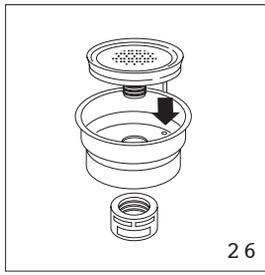
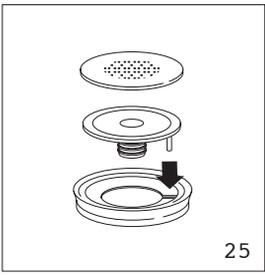
# CAFETEIRA



## Manual de instruções







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

- 1 Tampa reservatório de água
- 2 Reservatório de água
- 3 Manípulo do vapor
- 4 Calçador
- 5 Cabo de alimentação
- 6 Luz piloto  (máquina acesa) na função café
- 7 Luz piloto OK
- 8 Posição  distribuição do café e da água
- 9 Manípulo selector
- 10 Luz piloto do vapor  (máquina acesa) na função vapor
- 11 Posição apagar
- 12 Medidor do café
- 13 Plano de apoio das chávenas
- 14 Duche da caldeira
- 15 Tubo de emissão
- 16 Bico do vapor
- 17 Dispositivo de cappuccino
- 18 Porta-filtro para café moído
- 19 Filtro grande para café em pó, 2 doses
- 20 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, 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)
- 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 EXPRESSO

### ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Retirar a tampa do reservatório da água (fig. 1), depois extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 2). Encher o reservatório com água fresca e limpa. Nunca ultrapassar a linha MAX. (fig. 3). 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 ideal, é necessário aquecer previamente a máquina: é aconselhável girar o manípulo selector para a posição  (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. 5), 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. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição  (fig. 4) 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. 6) e logo depois girar o manípulo selector para a posição  (fig. 7), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois interromper a saída girando o manípulo selector para a posição  (fig. 4).
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. 8. 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. 9). 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.

**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. 10). *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. 5) 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. 11).
6. Assegurar-se que a luz piloto OK EXPRESSO (Fig. 6) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), girar o manípulo selector para a posição  (Fig. 7) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, girar o manípulo selector para a posição  (fig. 4).
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. 12).
9. Para desligar a máquina do café, girar o manípulo selector para a posição "O" (fig. 13)

**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 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. 8.
3. Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 14). 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. 5).
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. 15) e aguardar que se acenda a luz piloto "OK" (fig. 6). 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 (fig 16).
5. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 2 cm no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 19 (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 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 e, ao mesmo tempo, colocar o manípulo selector em O (fig. 13).
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. 17).
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. 18).
3. Retirar o bico do vapor desafiando-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. 19 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. 20).
7. Monte novamente o dispositivo de cappuccino inserindo-o e rodando-o para a esquerda (fig. 21).

## PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Acender a máquina girando o manípulo selector para a posição  (fig. 4).
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK se acende, colocar o manípulo selector em  (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 colocar o manípulo selector em "O".

## 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 droguaria);
3. Rode o selector para a posição  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. 10).</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. 10).</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 19.</li> </ul>