

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 Indicador de nível de água
- 4 Cabo de alimentação
- 5 Reservatório de água
- 6 Emulsionador de cappuccinos
- 7 Tubo de emissão de vapor
- 8 Tecla On/Off
- 9 Tecla de extracção de café/água quente
- 10 Tecla de vapor
- 11 Luz da tecla On/Off
- 12 Luz OK de pré-aquecimento efectuado
- 13 Luz de função de vapor seleccionada
- 14 Filtro pequeno para café em pó, 1 dose, ou pastilhas de café (se previsto)
- 15 Filtro grande para café em pó, 2 doses
- 16 Porta-filtro para café
- 17 Calçador
- 18 Duche da caldeira
- 19 Doseador
- 20 Pingadeira
- 21 Grelha de apoio para chávenas
- 22 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).

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. 1).

Enxagúe-o e encha-o de água fresca (fig. 2). 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. 3) 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. 4), 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. 3) 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. 5) e prima, logo depois, a tecla de extracção de café (fig. 6). Deixe sair a água até que a luz piloto OK se apague e, depois, interrompa o fluxo premindo novamente a tecla de extracção (fig. 6).
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).

COMO PREPARAR O 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 gramas (fig. 8). 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. 9).

NOTA: pensar o café moído é extremamente importante para se obter um bom café expresso. Se o pensar em demasia, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se o pensar 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. 4) para evitar fugas de água**.

5. Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos do porta-filtro (fig. 10). 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. 27).

6. Certifique-se de que a luz piloto OK (fig. 5) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, depois, prima a tecla de extracção (fig. 6) uma vez obtida a quantidade de café desejada. Para interromper, prima novamente a mesma tecla (fig. 6).

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. 11).

9. Para desligar a máquina de café, prima a tecla On/Off (fig. 3).

ATENÇÃO: aquando 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. 7.
3. Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 12). 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. 4).
5. Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

COMO PREPARAR CAPPUCINOS

1. Prepare os cafés expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Prima a tecla de vapor (fig. 14) e aguarde que se acenda a luz piloto de vapor (fig. 5).
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. 15) prestando atenção para não mergulhar a linha em relevo situada no emulsionador de cappuccinos (indicada pela seta na fig. 16). Rode o botão do vapor para a esquerda (fig. 17) 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. 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 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. 17). 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. 18).
3. Retire o bico do vapor do tubo de ejeção puxando-o para baixo (fig. 19).
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. 20 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. 3). Aguarde que a luz "OK" se acenda (fig. 5).
2. Coloque um recipiente sob o emulsionador de cappuccinos.
3. Prima a tecla de extracção de café (fig. 6) 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. 6).

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 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. 21) 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.
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente,

esfregando-o com uma escova (fig. 22).

Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 23).

- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 24. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 24.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 25), certificando-se de que o pino é inserido no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 25).
- Finalmente, enrosque a tampa.

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 duche da caldeira expresso (fig. 26);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 13);
- 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. 23).
- 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 1 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. 3) 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, enxágue 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.**

Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC.



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

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.