

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

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

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver figura na pág. 3)

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

1. Painel de comandos
2. Manípulo de vapor
3. Reservatório de água
4. Tampa do reservatório de água
5. Cabo de alimentação
6. Tubo de ejeção do vapor ou da água quente
7. Tabuleiro das chávenas
8. Pingadeira
9. Emulsionador de cappuccinos
10. Bico
11. Duche da caldeira
12. Calçador
13. Doseador para café moído
14. Porta-filtro
15. Filtro grande, 2 doses
16. Filtro pequeno, 1 dose ou para pastilhas de café
17. Tecla de selecção da função de vapor
18. Tecla de extracção de café ou de água quente
19. Tecla Ligar/Desligar
20. Luz piloto de aparelho ligado
21. Luz piloto OK temperatura (para o café, a água quente e o vapor)
22. Luz piloto de função de vapor seleccionada
23. Superfície de aquecimento de chávenas

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

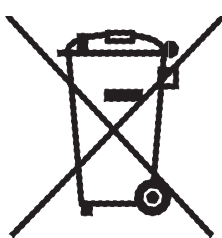
- Este aparelho foi concebido para “fazer café expresso” e “aquecer as bebidas”.
- Tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada do aparelho.
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos.
Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.
- Durante a utilização, não toque nas superfícies quentes do aparelho.
Utilize os manípulos ou as pegas.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua

segurança.

Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.

- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o retirando a ficha do cabo de alimentação.
- 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.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

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.

IIINSTALAÇÃO

- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize e contacte um técnico qualificado
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma potencial fonte de perigo.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho, longe de torneiras, bancas e fontes de calor.
- Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 5 cm entre as superfícies do aparelho e as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima da máquina de café.
- Nunca instale o aparelho num ambiente que possa atingir uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).
- 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.

- 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.

COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Abra a tampa do reservatório de água (fig. 1) e, de seguida, extraia o reservatório puxando-o para cima (fig. 2).
2. Encha o reservatório com água fresca e limpa, certificando-se de que não ultrapassa a marca MAX. (fig. 3).
Insira novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.
3. Também pode encher o reservatório sem o extrair, deitando a água directamente com um jarro.

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

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

AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é aconselhável aquecer previamente a máquina: premi a tecla Ligar/Desligar ① (fig. 4) pelo menos 15-30 minutos antes de fazer o café e certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manípulo de vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o sob o duche da caldeira com o cabo virado para o lado esquerdo, pressione-o para cima e, simultaneamente, rode o cabo para o lado direito (ver fig. 5); rode-o com força. Decorrida essa meia hora, faça o café seguindo as instruções fornecidas no parágrafo seguinte. Alternativamente, para efectuar o aquecimento prévio mais rapidamente, proceda da seguinte forma:

1. Ligue a máquina premindo a tecla Ligar/Desligar (fig. 4) e encaixe o porta-filtro na máquina sem o encher de café moído.
2. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro.
Utilize a mesma chávena em que preparará o café, de modo a aquecê-la previamente.
3. Aguarde que a luz piloto OK se acenda (fig. 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, aguarde que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repita mais uma vez a mesma operação.

(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 UM CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

1. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, insira o filtro para café moído no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 8. Utilize o filtro mais pequeno para fazer um café ou 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. 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 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. 10). **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.*
- 4.4. Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina: rode o cabo para a direita com força (fig. 5) para evitar perdas de água.
5. Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos do porta-filtro (fig. 11). 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. 12).
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 de café (fig. 7).

Uma vez obtida a quantidade de café desejada, para interromper, prima novamente a mesma tecla (fig. 7). (Recomendamos que não ejecte café durante mais de 45 segundos).

7. Para desencaiçar 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 com o porta-filtro virado ao contrário (fig. 13).

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

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

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 para 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 CAPPUCCINOS

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

2. Prima a tecla de vapor (fig. 15) e aguarde que a luz piloto OK se acenda (fig. 6). Quando a luz piloto se acender, é sinal de que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.

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

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

4. Coloque o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos (fig 16).

5. Introduza cerca de 5 mm o emulsionador de cappuccinos no leite e rode o manípulo de vapor para a esquerda, (fig. 17), tendo o cuidado de não submergir a linha em relevo presente no próprio emulsionador de cappuccinos (indicado pela seta na fig. 17). Rode o manípulo de vapor para a esquerda, fig. 18, efectuando pelo menos metade de uma rotação. Através do emulsionador de cappuccinos sai o vapor que confere um aspecto cremoso ao leite, aumentando o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, introduza o emulsionador de cappuccinos no leite e faça rodar 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. 15).

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.

Nota: Se desejar tirar um novo café depois de montar o leite, deixe arrefecer a caldeira primeiro, senão, o café sairá queimado. Para a arrefecer, coloque um recipiente sob o duche, prima a tecla de vapor e faça sair a água até que a luz piloto OK se apague. Prepare o café conforme descrito nos parágrafos anteriores.

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 manípulo do vapor (fig. 18). Através desta operação, o tubo do vapor elimina qualquer 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. 19).

3. Retire o bico do vapor do tubo de ejeção puxando-o para baixo (fig. 20).

4. Lave cuidadosamente o emulsionador de cappuccinos e o bico do vapor com água tédida.

5. Certifique-se de que os dois orifícios indicados pelas setas na fig. 21 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 superior 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 Ligar/Desligar (fig. 4). Aguarde que a luz OK se acenda (fig. 6).

2. Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos;

3. Prima a tecla de ejeção (fig. 7) e simultaneamente rode o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 18): a água quente sairá do emulsionador de cappuccinos;

4. Para interromper a saída de água quente, rode o manípulo de vapor para a direita e prima novamente a tecla de ejeção (fig. 7). (Recomendamos que não ejecte a água quente durante mais de 45 segundos).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de fazer qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer a máquina e desligue-a da corrente eléctrica.

2. Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um

pano húmido e macio.

3. Lave frequentemente a pingadeira e o tabuleiro para as chávenas.

4. Limpe periodicamente o reservatório de água.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO

A cada 200 cafés, aproximadamente, limpe o porta-filtro para o 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 rodando-o para a esquerda (fig. 22).
- 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. 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 rodando-a para a direita (fig. 27).

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

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o duche da caldeira expresso da seguinte forma:

1. Certifique-se de que a máquina de café não está quente e de que a ficha não está inserida na tomada;

2. Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso que fixa o filtro do duche da caldeira expresso (fig. 28);

3. Limpe a caldeira com um pano húmido;

4. 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. 24).

5. Enxagúe o duche sob água corrente, esfregando-o sempre.

6. Enrosque novamente o duche.

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

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés aproximadamente ou, no máximo, de 2 em 2 meses.

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 0,5 litro de água;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia).
3. Prima a tecla Ligar/Desligar 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. Prima a tecla de ejeção, extraia metade da solução contida no reservatório (de vez em quando, rode o manípulo de vapor e faça sair um pouco de solução) e, depois, interrompa premindo novamente a tecla de ejeção.
6. Desligue a máquina.
7. Deixe actuar a solução durante cerca de 15 minutos e ligue a máquina.
8. Prima a tecla de ejeção até esvaziar por completo o reservatório.
9. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxagúe bem o reservatório, encha-o com água limpa (sem dissolver o ácido cítrico) e insira-o no respectivo local.
10. Prima a tecla de ejeção e faça a extracção até o reservatório estar completamente vazio;
11. Interrompa a extracção da água e repita mais uma vez as operações 9 e 10.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário **não serão cobertas pela garantia se a descalcificação acima descrita 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 dos bicos do porta-filtro estão obstruídos. • O duche da caldeira expresso está obstruído. • O filtro está obstruído. • O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta. | <ul style="list-style-type: none"> • Encha o reservatório de água. • Limpe os orifícios dos bicos. • Efectue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira". • Efectue a limpeza conforme indicado no par. "Limpeza do filtro". • Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo. |
| 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 dos bicos 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 dos bicos. |
| O café expresso está frio | <ul style="list-style-type: none"> • A luz piloto expresso OK não está acesa no momento em que se carrega no interruptor de ejeção 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 com água quente ou deixando-as pousadas, durante pelo menos 20 minutos, sobre a superfície de aquecimento situada na tampa. |
| Ruído elevado da bomba | <ul style="list-style-type: none"> • O reservatório de água está vazio. • O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta. | <ul style="list-style-type: none"> • Encha o reservatório. • Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo. |
| O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico) | <ul style="list-style-type: none"> • O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico) • A quantidade de café moído é reduzida • A moagem do café é grossa • A qualidade do café moído não é do tipo correcto | <ul style="list-style-type: none"> • Pressione mais o café moído (fig. 10). • Aumente a quantidade de café moído. • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso. • Mude a qualidade do café moído. |
| 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. • O filtro está obstruído. • A moagem do café é demasiado fina. • O café moído é demasiado fino ou está húmido • A qualidade do café moído não é do tipo correcto | <ul style="list-style-type: none"> • Pressione menos o café (fig. 6). • Diminua a quantidade de café moído. • Efectue a limpeza conforme indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso". • Efectue a limpeza conforme indicado no par. "Limpeza do filtro". • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso. • Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso, que não esteja demasiado húmido. • Mude a qualidade do café moído. |
| 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, em particular os indicados na fig. 21. |