

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 Porta-filtro para café moído
- 2 Filtro grande para café em pó, 2 doses
- 3 Filtro pequeno para café em pó, 1 dose, ou pastilhas de café (se previsto)
- 4 Manípulo de vapor
- 5 Calcador
- 6 Superfície de apoio para chávenas
- 7 Cabo de alimentação
- 8 Luz piloto de temperatura OK (café/água quente ou vapor)
- 9 Luz piloto  (máquina ligada)
- 10 Selector de funções
- 11 Posição  ejeção de café/água quente
- 12 Posição de máquina desligada
- 13 Posição de vapor
- 14 Doseador de café
- 15 Duche da caldeira
- 16 Tubo de ejeção de vapor/água quente
- 17 Emulsionador de cappuccinos
- 18 Reservatório de água
- 19 Tampa do reservatório de água

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 aparato es de uso exclusivamente doméstico.

No está previsto su uso en:

- espacios destinados a cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo
- agroturismos
- hotel, motel y otras estructuras receptivas
- alquiler de habitaciones
- 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.

- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales reducidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento Europeo 1935/2004.

Eliminação

 Nos termos da directiva Europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha selectiva oficial.

INSTALAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície afastada de torneiras e de lava-loiças.
- 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 de 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).
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que

o necessário para alcançar a tomada, pode inserir a parte supérflua dentro da máquina empurrando o cabo para dentro do orifício de saída do mesmo.

- É possível orientar o cabo de alimentação, para a direita ou para a esquerda, consoante a localização da tomada mais próxima do aparelho, inserindo-o nas respectivas guias presentes na base do mesmo (fig. 1). Uma vez orientado o cabo de alimentação, certifique-se de que ele está devidamente fixo através dos ganchos presentes na base do aparelho (fig. 1).

COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Retire a tampa do reservatório de água (fig. 2) e, de seguida, extraia o reservatório puxando-o para cima (fig. 3). Encha o reservatório com água fresca e limpa, certificando-se de que não ultrapassa a marca MAX (fig. 4).

Insira novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.

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: rode o selector para a posição  (fig. 5) 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. 6); rode-o com força. Decorrida essa meia hora, faça o café seguindo as instruções fornecidas no capítulo seguinte.

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

1. Ligue a máquina rodando o selector para a posição  (fig. 5) 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. 7) e, logo depois, rode o selector para a posição  (fig. 7) e deixe sair a água até que a luz piloto OK se

apague. Interrompa a ejeção rodando o selector para a posição  (fig. 5)..

4. Esvazie a chávena, aguarde que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repita mais uma vez a mesma operação.

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. 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.

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. 11). **NOTA:** Prensar o café moído é extremamente importante para se obter um bom café expresso. Se o prensar em demasia, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se o prensar 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 cabo com força para o lado direito (fig. 6) para evitar perdas de água.
5. Coloque a chávena ou as chávenas sob os bicos do porta-filtro (fig. 12). É aconselhável aquecer previamente as chávenas com um pouco de água quente antes de fazer o café.
6. Certifique-se de que a luz piloto OK (fig. 7) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, de seguida, rode o selector para a posição  (fig. 8) até obter a quantidade de café desejada. Para interromper, coloque novamente o selector na posição  (fig. 5).
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. 13).
9. Para desligar a máquina, rode o selector para a

posição "O" (fig. 14).

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.

- 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. 9.
- Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 15). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem das pastilhas de café de modo a posicioná-las correctamente no filtro.
- Encaixe o porta-filtro na máquina, rodando-o sempre até ao limite máximo (fig. 6).
- Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

- Prepare o café expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
- Rode o selector para a posição de vapor (fig. 16) e aguarde que a luz piloto "OK" se acenda (fig. 7). Quando a luz piloto se acender, é sinal de que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
- 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.

- Coloque o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos (fig. 17).
- Introduza cerca de 5 mm o emulsionador de cappuccinos no leite e rode o manípulo de vapor

para a esquerda, fig. 18 (rodando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sai através do emulsionador de cappuccinos). O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.

- Quando o volume do leite tiver duplicado, mergulhe o emulsionador de cappuccinos em profundidade e continue a aquecer o leite (fig. 19).

Uma vez atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interrompa a ejeção de vapor, rodando o manípulo de vapor para a direita, e coloque o selector no "O" (fig. 14).

- 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 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, rode o selector para a posição de "ejeção de café" e faça sair a água até que a luz piloto OK se apague. Coloque novamente o selector na posição  e prepare o café conforme descrito nos parágrafos anteriores.

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

- Deixe sair um pouco de vapor durante alguns segundos, rodando o manípulo de vapor (fig. 18).
- Aguarde alguns minutos para que o tubo de ejeção de vapor arrefeça. Desenrosque o emulsionador de cappuccinos rodando-o para a direita (fig. 20) e lave-o cuidadosamente com água tépida.
- Certifique-se de que os três orifícios do emulsionador de cappuccinos, indicados na fig. 21, não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
- Limpe o tubo de ejeção de vapor, tendo cuidado para não se queimar.
- Enrosque novamente o emulsionador de cappuccinos.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

- Ligue a máquina rodando o selector para a posição  (fig. 5).
- Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos;
- Quando a luz piloto OK se acender, coloque o selector na posição  (fig. 8) e, simultaneamente, rode o manípulo de vapor para a esquerda (fig. 18): a água quente sairá através do emulsionador de cappuccinos;
- Para interromper a saída da água quente, rode o manípulo de vapor para a direita e posicione o selector no "O" (fig. 14).

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 drogaria);
3. Rode o selector para a posição

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

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	- O pó está húmido e/ou demasiado comprimido. - 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.	- Tire um novo café comprimindo menos e/ou mudando de café em pó. - 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	- O porta-filtro está mal inserido. - A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade. - Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos.	- 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	- 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.	- Aguarde que a luz piloto OK se acenda. - Efectue o aquecimento prévio conforme indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina". - Aqueça previamente as chávenas.
Ruído elevado da bomba	- O reservatório de água está vazio. - O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta.	- 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)	- O café moído foi pouco prensado. - A quantidade de café moído é reduzida - A moagem do café é grossa. - Qualidade do café moído inadequada.	- Pressione mais o café moído (fig. 6). - 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)	- 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. - Moagem do café demasiado fina ou pó húmido. - Qualidade do café moído inadequada.	- 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 húmido. - Mude a qualidade do café moído.
Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos	- O leite não está suficientemente frio. - O emulsionador de cappuccinos está sujo.	- Utilize sempre leite à temperatura do frigorífico. - Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos, em particular os indicados na figura 24.