

P O R T U G U Ê S

Leia as instruções atentamente antes de instalar e utilizar o aparelho. Somente desta forma poderá obter os melhores resultados e um elevado grau de confiança para poder utilizar a máquina.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

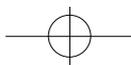
Leia atentamente as seguintes instruções:

- Antes de utilizar a máquina, verifique se a voltagem da rede de alimentação eléctrica corresponde à que está assinalada na placa de especificações. Ligue a máquina apenas a uma tomada que assegure uma ligação à terra eficaz, como o mínimo de 10A de capacidade.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o terminal eléctrico, peça a um Técnico qualificado para a substituir.
- A segurança eléctrica desta máquina é assegurada somente quando estiver correctamente ligada à terra, de acordo com as normas em vigor. O fabricante não se responsabiliza por danos verificados na máquina, caso a máquina não esteja correctamente ligada à terra. Em caso de dúvida, consulte um Electricista qualificado.
- Não utilize a máquina sem água no reservatório!
- 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 (tubo de vapor, área em volta do filtro e o filtro).
- Não retire o filtro enquanto a máquina estiver a produzir vapor ou água quente.
- Não deixe a borra de café no filtro, estando o punho na máquina; retire-o imediatamente depois de fazer o café.
- Não deixe ficar água na máquina caso a temperatura da sala aonde está a máquina seja de 0° ou abaixo.
- 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.

- É desaconselhável o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Caso a utilização destas peças seja indispensável, É necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, prestando atenção para não superar o limite de potência marcado no adaptador.
- 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.
- Quando utilizar qualquer aparelho eléctrico, eis algumas das normas a serem seguidas.

Em particular:

- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não utilize o aparelho em casas de banho.
- Não puxe o fio eléctrico ou mesmo o aparelho para desligar a tomada da corrente.
- Não deixe o aparelho indevidamente exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol gelo, etc).
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Não imergir a máquina na água.
- Desligue o aparelho retirando a tomada da corrente, antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção.
- 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.
- Quando decidir não utilizar mais o aparelho, depois de ter desligado da corrente, aconselha-se que o ponha fora de uso eliminando os principais fios condutores.
- A instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante.
- 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.
- Retire a tomada da corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado durante muito



tempo. Não deixe o aparelho ligado desnecessariamente. desligue o interruptor ON/OFF do aparelho caso não esteja a ser utilizado.

Os materiais e os objetos, destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios, resultam conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- 1 Plano de apoio para esquentar chávenas
- 2 Vão para os acessórios
- 3 Manípulo para abrir o vapor
- 4 Indicador de nível
- 5 Fio eléctrico
- 6 Reservatório de água
- 7 Acessório para fazer cappuccino (se previsto)
- 8 Protecção para não se queimar
- 9 Tubo de vapor
- 10 Manómetro (se previsto)
- 11 Interruptor ON/OFF
- 12 Interruptor de erogação de café
- 13 Interruptor de vapor
- 14 Luz piloto do interruptor ON/OFF
- 15 Luz piloto Ok "pronto"
- 16 Luz função vapor
- 17 Calçador automático
- 18 Filtro para "serving illycaffè"* ou monodoses de café
- 19 Filtro 2 chávenas
- 20 Filtro 1 chávena
- 21 Ducha da caldeira
- 22 Pequena alavanca para bloquear o filtro
- 23 Suporte para o filtro
- 24 Adaptador para 2 chávenas
- 25 Doseador/calçador
- 26 Bacia recolhadora
- 27 Grelhas para apoiar as chávenas

- "serving illycaffè": dose (7 gramas) de café arábica 100%, pressurizado para conservar o aroma, moido, pré-doseado, prensado e fechado entre dois extractos de papel especial filtrante.

Para fazer com que seja mais fácil e mais veloz a preparação do café, é possível utilizar café em pastilhas do tipo "Serving Illycaffè". Desta maneira, além de ter sempre um dosagem correcta, simplifica-se a limpeza da máquina. Caso seja utilizado um outro tipo de monodose, o resultado pode não ser o esperado.

COMO COLOCAR EM FUNCIONAMENTO A MÁQUINA PELA PRIMEIRA VEZ

Depois de haver retirado o aparelho da embalagem, retirar o saquinho que contém os acessórios. Quando o aparelho é novo, é necessário lavar com água morna e detergente, enxaguando depois abundantemente também os acessórios, o copo porta-filtro, o medidor e os dois filtros. Efetuar uma pré-lavagem do circuito interno da máquina, efetuando a seguinte operação:

Enchimento do reservatório

Retire o reservatório puxando-o para o lado e, ao mesmo tempo, levantando o tubo (fig. 1).

Seque-o e encha-o com água fria até a marca superior (fig. 2). O controlo do nível da água é feito por meio de uma pequena bola boiante. Ponha novamente o reservatório no seu alojamento certificando-se de que o tubo fique mergulhado na água (fig. 3).

Uma forma mais simples de encher o reservatório é somente puxá-lo ligeiramente para fora, de forma a poder lá verter água de uma caneca.

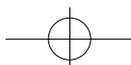
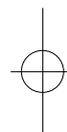
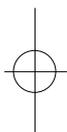
Não se esqueça de o limpar periodicamente.

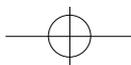
Pré-lavagem

- Introduzir a tomada tendo presente os avisos de segurança.
- Pressione o interruptor ON/OFF (11). A luz piloto ON/OFF acende (14) (fig. 4).
- Pressione o interruptor erogação (12) a bomba começará a carregar água (fig. 5).
- Aguarde até que a água saia do duche da caldeira (fig. 6), depois pressione novamente o interruptor erogação.
- Depois de cerca 2 minutos, a luz piloto "OK" acende (15) (fig. 7).
- Carregue novamente no interruptor erogação (12) deixando que a água saia do duche da caldeira (fig. 6).
- Depois de 15/20 segundos, parar a erogação de água carregando novamente no interruptor erogação (12).
- Aguarde até que a água na caldeira aqueça novamente e, quando a luz piloto "OK" acende, volte a repetir a operação anterior.

Para uma pré-lavagem adequada, repita o processo acima mencionado pelo menos cinco ou seis vezes.

Agora a máquina está pronta para ser utilizada.





Características

Para posicionar o porta-filtros na máquina, coloque-o debaixo da saída de café (fig. 8). De seguida empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode-o para a direita. Monte sempre até ao fundo.

Na parte posterior da tampa há um prático vão porta-acessórios para guardar os dois filtros e o doseador (fig. 9).

Quando o aparelho estiver aceso, no plano superior podem ser apoiadas as chávenas para esquentar (fig. 10).

Um dispositivo apropriado transporta a água das chávenas directamente para a bacia recolhedora.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

Boas sugestões que ajudam a fazer um bom café

- Usar sempre água fresca e manter o reservatório limpo.
- Antes de distribuir o café, esperar sempre que o indicador luminoso de OK se acenda; isso indica que a água na caldeira alcançou a temperatura ideal para o café.
- Para obter um café de primeira qualidade, deve evitar o uso de chávenas de plástico ou de papel.
- As chávenas, o porta-filtros e os filtros devem ser aquecidos antes de fazer café.

Para este efeito poderá utilizar água quente da torneira ou então procederá da seguinte forma:

- Ligue a máquina apertando o interruptor ON/OFF (11) (fig. 4).
- Inserir o filtro de 1 ou 2 chávenas ou para monodoses do tipo "serving Illycaffé" (de acordo com a necessidade) no porta-filtro e, sem colocar café, encaixar o suporte na máquina como indicado anteriormente. Posicionar a chávena sob o suporte.
- Aguarde até que a luz piloto "OK" acenda (fig. 7).
- Aperte o interruptor erogação para que a água quente saia esquentando, desta maneira, a taça porta-filtros, o filtro e as chávenas.
- Aperte novamente o interruptor erogação; remover e deixar secar o filtro, a taça porta-filtros e chávenas.

São obtidos melhores resultados se for utilizado grão de café de boa qualidade e bem moído.

Café moído, deve ser especialmente para máquinas expresso, de uso doméstico.

Café Arábico é o recomendado dado que contém uma percentagem muito pequena de cafeína e ao mesmo tempo é doce e ligeiramente ácido e digestivo.

A dose de café ideal é de 1 medida para 1 chávena e de 2 medidas aproximadamente para 2 chávenas.

O tempo de erogação ideal é de aproximadamente 20 segundos.

A sua máquina é dotada de um adaptador "anti-resfriamento" (24) que permite colocar o café em 2 chávenas. Para poder encaixá-lo ao porta-filtro, basta alinhar a guia de encaixe do adaptador com o orifício existente no suporte, empurrar para cima o adaptador e, em seguida, girá-lo (ver fig. 11).

Utilização do manómetro (quando previsto)

quando fazer um café expresso o bom resultado depende, geralmente, da pressão com que a água sai através do café.

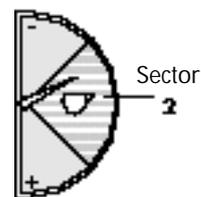
Para controlar visualmente se a pressão, enquanto o café estiver a sair, estiver correcta, a sua máquina possui um manómetro dividido em 3 sectores (fig. 12):

- Sector 1: Pressão insuficiente
- Sector 2: Pressão correcta
- Sector 3: Pressão excessiva

Além disto, o controlo da pressão poderá se tornar útil para obter um café a seu gosto.

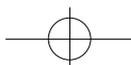
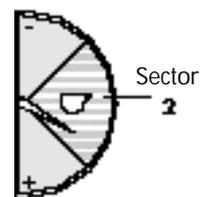
Durante a saída do café, verifique a posição do ponteiro: se está na parte superior do sector 2, isto significa que:

- obterá um café muito aguado



Se o ponteiro está na parte inferior do sector 2, isto significa que:

- obterá um café forte



Dependendo do tempo de erogação e sua variação, poderá obter um café mais ou menos aguado ou mais ou menos forte conforme a posição do ponteiro.

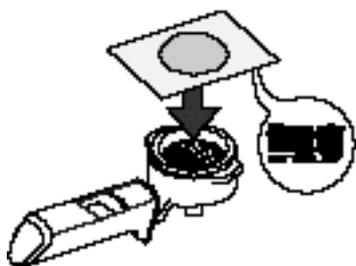
Preparar café expresso

- Pressione o interruptor ON/OFF (fig. 4) para ligar a máquina, e espere até que a luz piloto "OK" (fig. 7) acende. Esta luz piloto indica que a máquina está pronta para executar a função escolhida, ou seja o café.

Algumas gotas de água poderão sair pelo tubo, o que é normal, e não sinal de avaria.

- Inserir no porta-filtro, de acordo com a necessidade, o filtro para 1 ou 2 chávenas ou para monodoses do tipo "Illycaffé" (fig. 13)
- Aquecer o grupo porta-filtro e o filtro encaixando-os vazios na máquina e pressionar por alguns segundos o interruptor de erogação, escorrer, em seguida, encher o filtro de café moído, distribuindo-o regularmente (fig. 14) e prensando-o. Se o café estiver húmido ou moído fino, será suficiente um leve pressão. Se, pelo contrário, o café estiver menos húmido, ou moído grosso, deverá ser pressionado um pouco mais. Se necessário, acrescentar mais pó de café, até o bordo do filtro.
- Uma vez cheio o filtro e prensado o café, posicionar o calcador automático (17) como mostra a fig. 15. Encaixar o porta-filtro (com sobre o pó o calcador automático para café) como explicado anteriormente. Retirar o eventual excesso de café do bordo do filtro.

Se, para o café-expresso, são usadas monodoses do tipo "Serving Illycaffé", servir-se do filtro apropriado; colocar a pastilha de café prestando atenção que a escrita illycaffé esteja posicionada para baixo e o lado comprimido da pastilha esteja paralelo ao punho (ver figura).



Importante: os pacotes de café em doses individuais, devem ser guardados e manuseados com cuidado, e as pastilhas devem ser colocadas no filtro de forma a evitar deformação das mesmas.

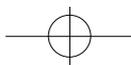
- Coloque o porta-filtros conforme foi descrito (fig. 8). Monte sempre até ao fundo.
- Coloque a chávena previamente aquecida na grehla, por baixo dos orifícios do porta-filtro. Quando a luz piloto "OK" acende, pressione o interruptor erogação e mantenha-o assim até ter obtido a quantidade desejada de café (em geral cerca de 20 segundos).
- Aguarde alguns segundos, antes de desaperitar o punho do filtro, movendo-o da direita para a esquerda.
- Para retirar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no punho, levantar o calcador para café utilizando as respectivas caneladuras (prestar atenção para não se queimar) (fig. 16) e retirar o café batendo o porta-filtro girado para baixo (fig. 17). Para remover a pastilha, é suficiente levantá-la pegando-a por um ângulo. Se a pastilha permanecer colada na parte superior da máquina, premer por alguns segundos a tecla de erogação, isto para que a pastilha se destaque mais facilmente.
- Se tiver que deixar a máquina inutilizada por um longo prazo, desligar a máquina e esvaziar o reservatório de água. Na próxima vez que for ligada, efetuar uma pré-lavagem como já visto anteriormente.

PARA PRODUZIR VAPOR

O vapor utiliza-se para preparar o "Cappuccino" e para aquecer líquidos.

Instruções de funcionamento

- Para ligar a máquina ligue o interruptor ON/OFF e o interruptor vapor (fig. 18). Acender-se-ão a luz piloto ON/OFF e a luz piloto vapor.
- Depois de unos minutos, a luz piloto "OK" acende (fig. 19), o que significa que a máquina já alcançou a temperatura ideal para produzir vapor.
- Coloque o tubo de erogação no líquido a ser aquecido (fig. 20) e rode o manípulo da água



quente e vapor para baixo. Ao mover o manípulo é possível regular a quantidade de vapor que sai do tubo.

- Quando do líquido estiver quente, feche por completo o manípulo do vapor que sai do tubo.
- Atenção: neste tipo de operação podem cair algumas gotas de água pela saída do café: o que é completamente normal; de qualquer forma é necessário ter cuidado para não se queimar.
- depois de aquecer leite, limpe o tubo de vapor imediato, evitando que se acumule depósito de leite (fig. 21).

N.B.: De início o vapor sairá do tubo misturado com um pouco de água, logo, e para se poder obter um vapor mais seco, deve aguardar unos segundos até o manípulo do vapor abra.

Depois do vapor ter saído, é necessário carregar novamente a caldeira apertando o interruptor erogação (12) e deixando que a água saia durante unos segundos. Isto permite à máquina atingir a temperatura ideal para fazer um café perfeito.

COMO PREPARA UM BOM CAPPUCCINO

- Utilizar um recipiente metálico possivelmente pequeno de diâmetro e alto. Enché-lo de leite por 1/3, em modo de evitar que o leite vaze quando ferver. O leite deve ser fresco, não deve ter sido previamente fervido e, se possível, frio.
- Deite o tubo de vapor no leite para aquecer.
- De seguida baixe o recipiente, para que o tubo permaneça à superfície do leite (fig. 22), e mergulhe-o lentamente de vez em quando durante alguns segundos.
- Na versão equipada com bico para café com leite (cappuccino), mergulhar o tubo no leite até o sinal marcado no sino do bico para café com leite (fig. 22).

N.B.: Logo depois do uso, desapertar e enxaguar o bico para café com leite para evitar incrustações do leite (fig. 23).

- De vez em quando, com a ajuda de um alfinete, limpe os furos do acessório para fazer o "cappuccino" (fig. 24).

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

(para preparar chá, caldos, etc)

- Acender a máquina apertando o interruptor ON/OFF (fig. 4).
- Esperar o acendimento do indicador luminoso "OK". (fig. 7).
- Colocar um copo ou uma xícara em baixo do tubo de distribuição do vapor.
- Apertar o interruptor de distribuição e simultaneamente abrir a alavanca de abertura do vapor.
- Pelo tubo de vapor sairá água quente. Logo que obtenha a quantidade de água quente desejada, feche o manípulo e desligue o botão interruptor erogação.
- Se tirar mais de um litro de água, é preciso esperar pelo menos 5 minutos antes de tirar outra.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

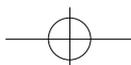
- Antes de efectuar qualquer limpeza, desligue sempre o aparelho, retirando a tomada de corrente e deixe a máquina arrefecer.
- Não utilize solventes, detergentes ou abrasivos de limpeza para limpar a máquina. Utilize apenas um pano húmido e macio.
- Limpe os filtros, a saída de café, o tabuleiro e o reservatório de água com regularidade.
- Não imergir a máquina, pois trata-se de aparelho eléctrico!

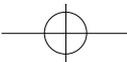
DECALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder à uma decalcificação da máquina a cada 4 ou 8 meses dependendo da dureza da água e da frequência do uso. Aconselha-se de decalcificá-la com água e vinagre neste modo:

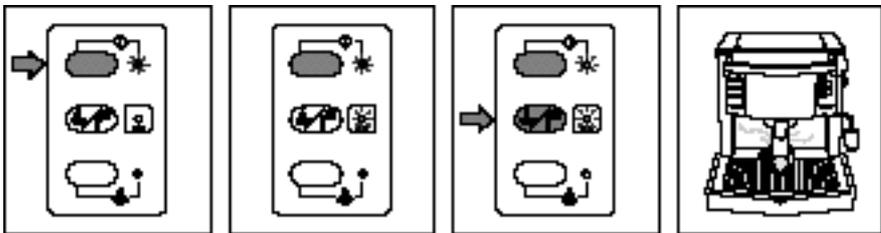
- Encher o reservatório de água diluindo 100cc de vinagre.
- Fazer funcionar a máquina como se fizesse um café até esvaziar o reservatório e depois enxaguar-lo.
- Repetir a operação só com água para 2 ou 3 reservatórios, enxaguar até não sentir mais o cheiro de vinagre.

N.B.: Efectuar esta operação com outras substâncias pode ser perigoso.

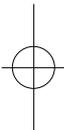
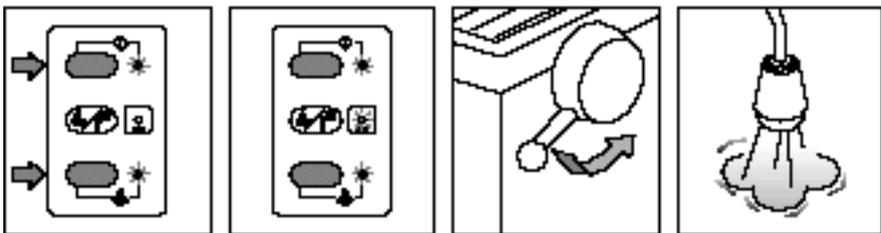




P A R A F A Z E R C A F É



P A R A P R O D U Z I R V A P O R



P A R A P R O D U Z I R Á G U A Q U E N T E

