

PORTUGUÊS

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.

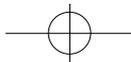
MEDIDAS DE SEGURANÇA

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 quemaduras.
- 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. Alavanca de desengate
3. Arrumação para doseado
4. Reservatório de leite
5. Bloqueador
6. Alavanca de regulação espuma
7. Tampa de fecho câmara de emulsão
8. Tampa reservatório leite
9. Reservatório de água
10. Fio eléctrico
11. Grelha de apoio de chávenas
12. Recipiente de apoio de chávenas
13. Ducha
14. Calcador (se for previsto)
15. Doseador/calcador
16. Alavanca de bloqueio do filtro
17. Suporte para o filtro
18. Filtro de 1 chávena
19. Filtro de 2 chávenas
20. Interruptor ON/OFF
21. Interruptor de vazão de café
22. Interruptor de vapor
23. Indicador luminoso interruptor ON/OFF
24. Indicador luminoso de café pronto
25. Indicador luminoso de vapor pronto
26. Escovinha para limpeza

COMO COLOCAR EM FUNCIONAMENTO A MÁQUINA PELA PRIMEIRA VEZ

Depois de haver retirado o aparelho da embalagem, retirar o saquinho que contem 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 (20). A luz piloto ON/OFF acende (23) (fig. 4).
- Pressione o interruptor erogação (21) 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 (24) (fig. 7).
- Carregue novamente no interruptor erogação (21) 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 (21).
- 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.

Pré-lavagem "Vapor"

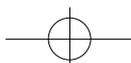
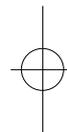
Depois de ter lavado o circuito do café, deixando a máquina acesa, lavar o circuito do vapor da seguinte maneira:

Levantar a tampa do reservatório de leite (8) e enchê-lo de água até o nível máx. (ver fig. 8).

Posicionar o regulador da espuma à direita (ver fig. 9) .

Posicionar sob o tubo de saída um recipiente. Carregar no interruptor de vapor (22), a bomba começa a carregar água.

Começará a sair a água com vapor através do tubo de saída de leite.



Uma vez terminada a água que foi colocada no reservatório de leite, carregar novamente no interruptor de vapor. Esperar alguns instantes para que o indicador luminoso "vapor pronto" (25) se acenda, em seguida encher novamente o reservatório de leite com água e repetir as operações descritas anteriormente.

Para uma correcta pré-lavagem, repetir a operação pelo menos 5 -6 vezes.

Agora, a máquina está pronta para ser usada normalmente.

Características

Para posicionar o porta-filtros na máquina, coloque-o debaixo da saída de café (fig. 10). 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. 11).

Atenção: a parte esquerda da máquina, quando está funcionando, fica quente porque nesta zona encontra-se a caldeira.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

Algumas sugestões

- Usar sempre água fria e manter o reservatório limpo
- Só iniciar a erogação do café se a lâmpada "OK" pronto para café estiver acesa
- Antes de fazer o café, pré-aquecer as chávenas com água quente.
- Para um melhor resultado, é importante que o café moído seja adequado para máquinas expresso domésticas.
- A dose de café ideal é de uma medida rasa (7 g) para uma chávena e de duas (7+7 g) para duas taças.

Pré-aquecimento da máquina

Para se obter um café à temperatura ideal, é absolutamente necessário pré-aquecer a máquina acendendo-a meia hora antes de iniciar as operações e tendo o cuidado de deixar o porta-filtro encaixado. Decorrida a meia hora, logo que se acende a lâmpada "OK" (24), fazer o café seguindo as modalidades descritas mais adiante. Em alternativa, para efectuar mais rapidamente o pré-aquecimento, pode-se também fazer deste modo:

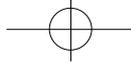
- Acender a máquina premindo o interruptor ON/OFF (fig. 4).
- Encaixar na máquina o porta-filtro com o filtro e sem café. Colocar a chávena por baixo do porta-filtro.
- Aguardar até que a lâmpada "OK" se acenda (fig. 7), depois premir o interruptor de erogação do café e encher uma chávena até cima. Interromper a erogação premindo mais uma vez o interruptor.
- Esvaziar a água da taça e repetir a operação mais uma vez.

Preparação do café expresso

- Depois de se ter efectuado o pré-aquecimento, como descrito, introduzir o filtro de 1 ou 2 chávenas, segundo a necessidade, no porta-filtro (17).
- Encher o filtro com café moído, distribuindo-o uniformemente (fig. 13) e depois premi-lo com o calcador (14). Se o café estiver húmido ou moído fino, será suficiente uma ligeira pressão. Se, pelo contrário, o café estiver menos húmido, ou moído grosso, deverá ser um pouco mais pressionado.
- Retirar o excesso de café do bordo do filtro e encaixar o porta-filtro na máquina como sugerido anteriormente (fig. 10). Rodar sempre até ao fundo.
- Apoiar a chávena previamente aquecida na grelha de apoio das chávenas, por baixo do bico do porta-filtro. Quando a lâmpada avisadora "OK" (24) está acesa, premir o interruptor de erogação do café e só interromper a erogação quando se tiver obtido a quantidade desejada de café.
- Para desencaixar o porta-filtro, aguardar alguns segundos e depois rodar o punho da direita para a esquerda.
- Para extrair o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no punho e fazer sair o café batendo o porta-filtro girado para baixo (fig. 14).

Se a máquina deve ficar sem ser utilizada por muito tempo, desligar a máquina e esvaziar o reservatório da água.

Na ligação seguinte, efectuar uma pré-lavagem como já descrito anteriormente.



PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO

Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF (20) (fig. 4). O indicador luminoso ON/OFF se acenderá e, após alguns minutos, também o indicador luminoso de café pronto e de vapor pronto.

Preparar um café em uma chávena grande (pelo menos de 120 cc).

Contemporaneamente, levantar a tampa do reservatório de leite (8) e deitar no interior o leite que quiseres (atenção: para obter um cappuccino perfeito, as doses correctas na chávena deveria ser de 1/3 de café, 1/3 de leite não batido, 1/3 de leite batido. Nunca superar o nível máximo indicado no reservatório (fig. 8) senão pode acontecer que a máquina, uma vez terminada a saída de leite batido, continue a gotejar leite pelo tubo. É necessário que o leite seja fresco e não fervido, preferivelmente frio.

Deslocar a chávena com o café para baixo do tubo de saída de leite.

Carregar no interruptor de vapor (22).

Depois de um breve instante, começará a sair o leite esquentado e batido juntamente com vapor. Caso se deseje obter leite quente (não batido) colocar a alavanca de regulação de espuma para a direita : se vice-versa, deseja-se leite batido, colocar a alavanca de regulação de espuma para a esquerda  (fig. 9).

Uma vez obtida a quantidade de leite desejada, carregar novamente no interruptor (22) e colocar a alavanca de regulação de espuma para esquerda . O leite pára de sair imediatamente. Entre um cappuccino e o sucessivo, esperar que o indicador luminoso OK "vapor pronto" (25) se acenda.

AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

Este aparelho lhe dá a possibilidade de poder aquecer não só leite, mas também outros líquidos, com óptimos resultados.

Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF (20) (fig.4). Acende-se o indicador luminoso ON/OFF e, depois de alguns minutos, também o indicador luminoso de café pronto e de vapor pronto.

Deitar no reservatório do leite o líquido a esquentar (ponche, água, etc).

Posicionar o regulador de espuma para a direita  e uma chávena sob o tubo de saída.

Quando o indicador luminoso "OK" vapor (25) pronto estiver aceso, carregar no interruptor de vapor (22). O líquido começa a sair.

Obtida a quantidade desejada de líquido, carregar novamente no interruptor de vapor (22).

Atenção: verificar de vez em quando o nível da água no seu reservatório e, se necessário, enchê-lo. O funcionamento da bomba sem água compromete a confiabilidade da própria bomba.

Se, durante o enchimento com água, perceber-se que a água passa com dificuldade, desligar a máquina e provar novamente quando a máquina estiver completamente fria.

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!

LIMPEZA DO RECIPIENTE DE LEITE

Atenção: a limpeza do reservatório de leite deve ser feita logo após o uso. De tal maneira, o leite não tem tempo de se espessar.

Aconselhamos seguir as instruções aqui descritas:

Preparar a máquina como para fazer um cappuccino.

Encher metade do reservatório do leite com água. Colocar sob o tubo de saída do leite um recipiente.

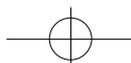
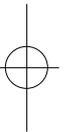
Carregar no interruptor de vapor (22).

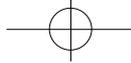
Este procedimento tem como finalidade enxaguar o reservatório e todas as partes internas.

Aconselhamos efectuar uma limpeza cuidadosa semanalmente, procedendo da seguinte maneira:

Desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixar que esfrie.

Levantar a tampa do reservatório de leite (8) (fig.15).





Com uma mão, empurrar a alavanca de desengate para a esquerda e contemporaneamente levantar o reservatório (ver fig. 16).

Tendo retirado o reservatório de leite para poder ter acesso às partes internas, é necessário colocar na parte interna o bloqueador (5) (ver fig. 17).

Em seguida, levantar a tampa de fecho da câmara de emulsão (7) (ver fig. 17).

Retirar o emulsionador de borracha, prestando atenção no sentido de montagem (fig.18).

Enxaguar o emulsionador de borracha, a tampa de fecho câmara de emulsão e o reservatório com água quente. Atenção para não perder as guarnições.

Para facilitar a limpeza do tubo de saída de leite, é possível utilizar a escovinha entregue com o aparelho (ver fig. 19).

Uma vez limpas, todas as partes devem ser montadas novamente com o cuidado de não quebrá-las ou montá-las de forma incorrecta.

Especialmente, certificar-se que o emulsionador esteja colocado bem a fundo.e a tampa de fecho da câmara de emulsão esteja bem posicionada, em seguida, posicionar o bloqueador de modo a parar a tampa em tal posição. Colocar o reservatório de leite na sua base, empurrando até ouvir um "clic" (verificar a correcta colocação puxando o reservatório para cima).

Atenção: não é possível retirar a tampa de fecho da câmara de emulsão sem ter removido o reservatório da máquina.

A montagem incorrecta pode comprometer o bom funcionamento do dispositivo.

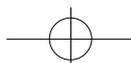
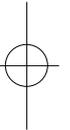
DECALCIFICAÇÃO

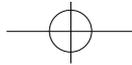
E' aconselhável proceder à uma decalcificação da máquina a cada 4 meses ou a cada 250 cafés ou cappuccinos.

Aconselha-se descalcificar com água e vinagre da seguinte maneira:

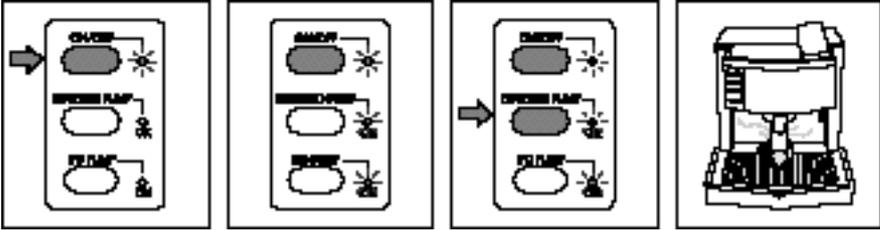
- Encher o reservatório de água diluindo 100cc de vinagre.
- Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF. Acende-se o indicador luminoso ON/OFF e, depois de alguns minutos, também o indicador luminoso de café pronto e de vapor pronto. Carregar no interruptor de vapor até esvaziar o reservatório de água (Depois de um breve instante, começará a sair água juntamente com vapor).
- Seguir este mesmo procedimento com a função café, enchendo novamente o reservatório (9) de água e 100 cc de vinagre. Em seguida, fazer como se estivesse preparando um café até esvaziar o reservatório.
- Repetir a operação só com água para 2 ou 3 reservatórios.

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

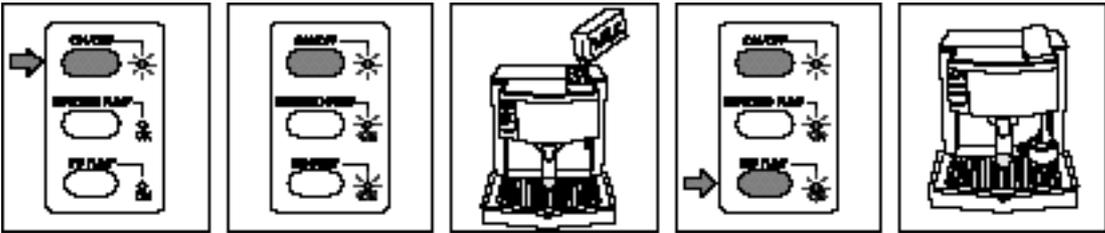




PARA FAZER CAFÉ



PARA OBTER LEITE BATIDO



AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

