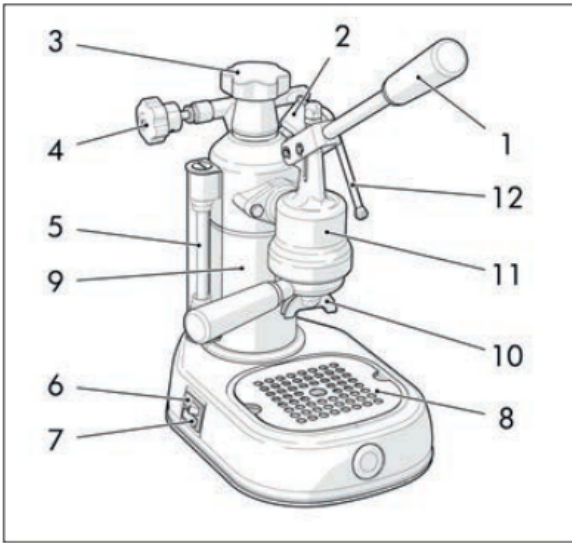




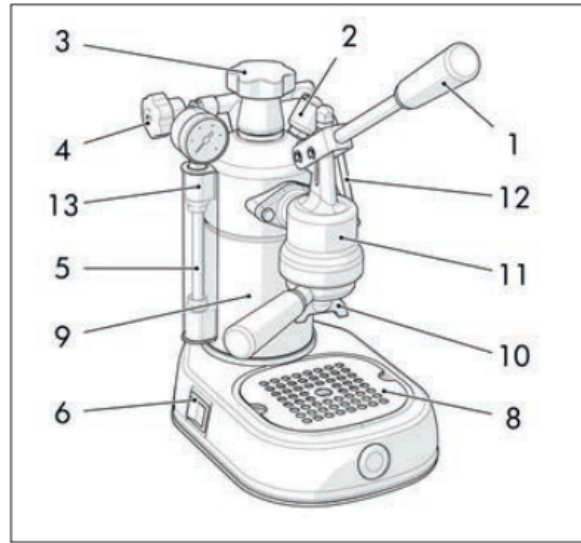
La Pavoni máquina de café expresso de alavanca

Instruções de utilização

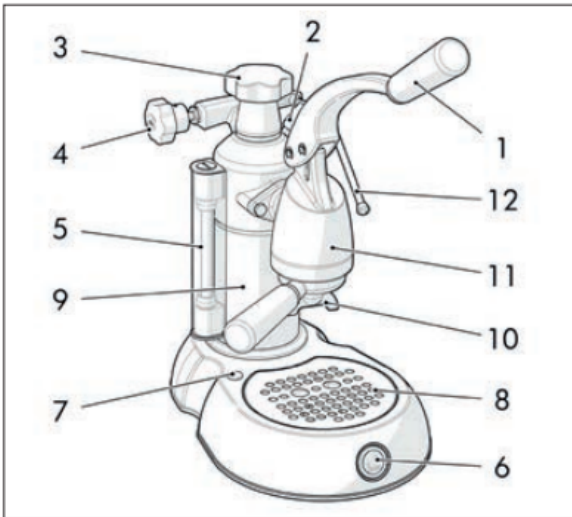
EUROPICCOLA



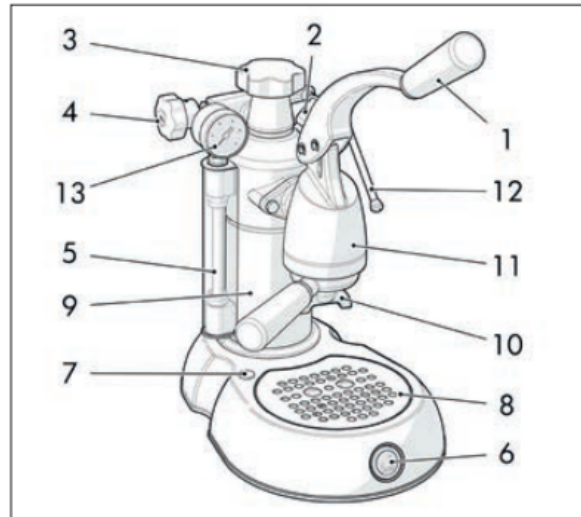
PROFESSIONAL



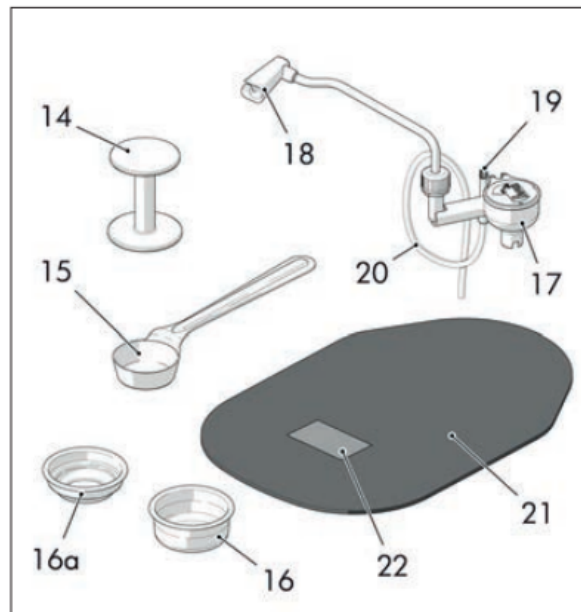
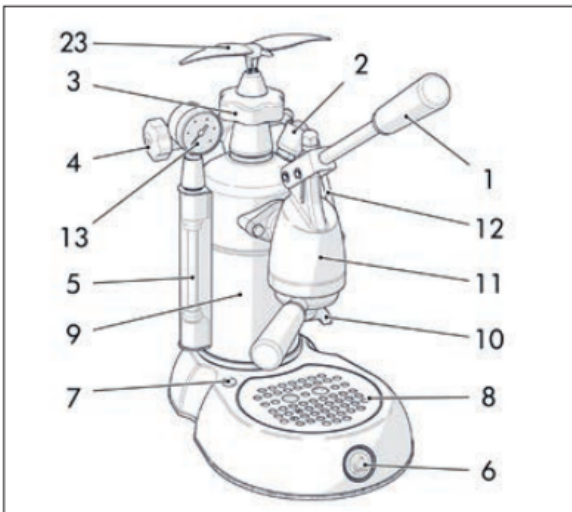
STRADIVARI

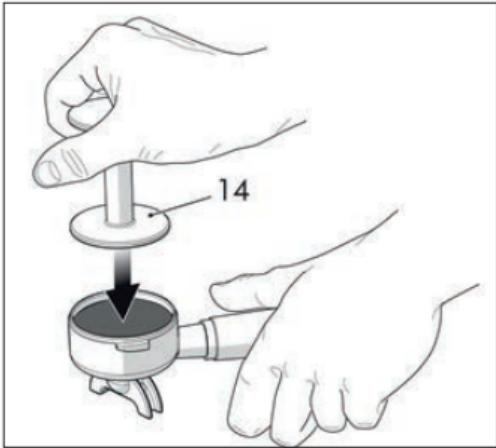


STRADIVARI PROFESSIONAL

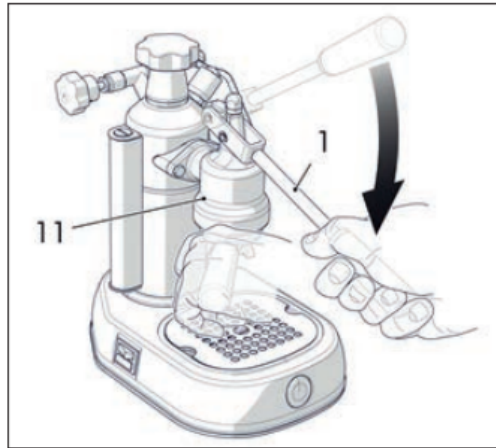


EXPO

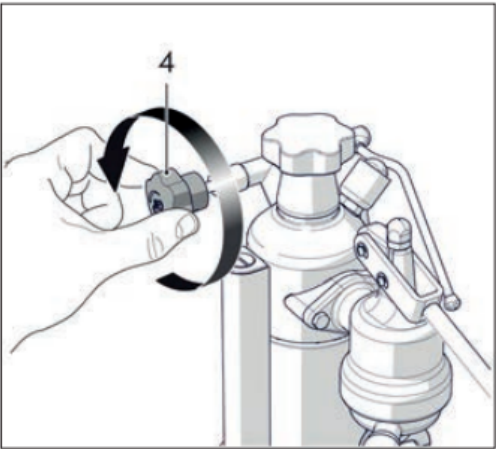




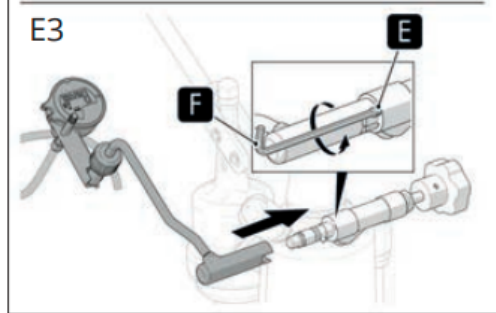
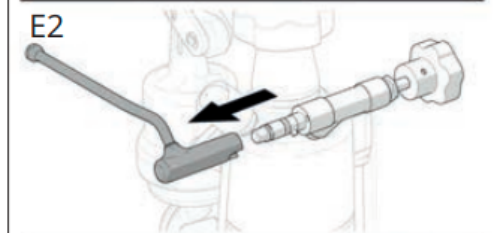
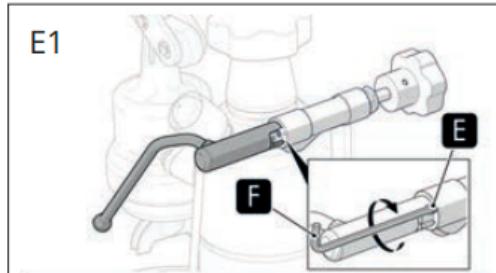
A



D



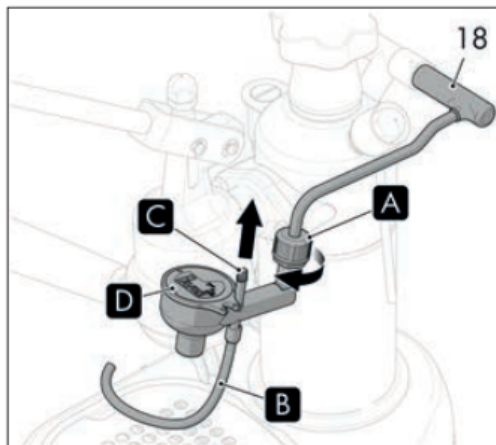
B



E



C



F

Instruções de utilização dos modelos Europiccola / Professional / STRADIVARI

STRADIVARI Professional / EXPO

Querido cliente,

Agradecemos por ter adquirido um de nossos produtos, fabricado com as mais recentes inovações tecnológicas. Seguindo atentamente as instruções simples de uso e as normas de segurança essenciais contidas neste manual, você poderá obter o melhor desempenho e desfrutar da notável confiabilidade deste produto ao longo dos anos. Em caso de defeitos, entre em contato com uma de nossas Assistências Técnicas, que estão à sua disposição.

INSTRUÇÕES PARA O FIM DA VIDA ÚTIL DO PRODUTO

Os aparelhos elétricos não devem ser descartados juntamente com o lixo doméstico. Os aparelhos marcados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE. Todos os resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos devem ser descartados separadamente do lixo doméstico e levados a instalações de descarte de resíduos autorizadas. O descarte correto do aparelho usado ajudará a proteger o meio ambiente e a saúde humana. Para obter mais informações sobre o descarte de aparelhos usados, entre em contato com as autoridades locais, o departamento de coleta de lixo ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

1. INTRODUÇÃO AO MANUAL

1-1. INTRODUÇÃO

Este manual de instruções é parte integrante da máquina. Deve ser lido atentamente e mantido em local de fácil acesso para consulta durante toda a vida útil da máquina.

Caso o manual seja perdido ou danificado, você pode solicitar uma substituição em uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA autorizada.

O manual contém informações sobre o uso correto da máquina, sua limpeza e manutenção. Também fornece informações sobre operações a serem realizadas que exigem atenção especial e possíveis riscos residuais.

O manual reflete as inovações tecnológicas vigentes na época de sua elaboração. O fabricante reserva-se o direito de efetuar quaisquer modificações técnicas necessárias em seus produtos e de atualizar os manuais sem a obrigação de revisar as versões anteriores.

A LA PAVONI SpA declina qualquer responsabilidade por danos ou lesões que possam ser causados direta ou indiretamente a pessoas ou bens devido a:

- o descumprimento de todos os requisitos das normas de segurança vigentes;
- Instalação incorreta,
- fonte de alimentação defeituosa;
- uso impróprio ou incorreto do
- máquina;
- Usos diferentes dos especificados neste manual;
- falta de manutenção ou manutenção incorreta,
- modificações ou reparos não autorizados,
- a utilização de peças sobressalentes não originais ou não específicas para o modelo;
- falha total ou parcial em seguir as instruções,
- eventos excepcionais.

1-2. FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA

Esta máquina foi projetada para o preparo doméstico de café expresso utilizando blends de café, a produção de água quente e/ou vapor e o preparo de leite quente.

Para utilizar a máquina corretamente, o usuário deve ler e compreender atentamente as instruções fornecidas neste manual.

1-3. USO PRETENDIDO DA MÁQUINA

Os modelos LEVA podem dispensar:

- bebidas feitas com café moído
- Água quente e vapor para preparar e aquecer bebidas
- leite morno
- Bebidas com leite e café.

1-4. PLACA DE IDENTIFICAÇÃO

A placa de identificação contém os dados técnicos, o número de série e a marca do aparelho. Não remova a placa de identificação por nenhum motivo.

2. INSTRUÇÕES

2-1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho destina-se ao uso doméstico. Além disso, não pode ser utilizado:

- Em áreas de cozinha disponibilizadas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- em fazendas/instalações de hospedagem rural
- por hóspedes em hotéis, motéis e ambientes residenciais;
- em pousadas.

- O usuário deve cumprir as normas de segurança vigentes no país onde a máquina é utilizada, além de usar o bom senso e seguir as instruções fornecidas neste manual.
- Para garantir o funcionamento correto e a longa vida útil da máquina, recomendamos que verifique se as condições ambientais estão adequadas (a temperatura ambiente deve estar entre 5 °C e 35 °C). Evite utilizar a máquina em locais com jatos de água ou em ambientes externos expostos às intempéries (sol, chuva, etc.).
- Após retirar a máquina da embalagem, certifique-se de que ela esteja intacta e sem danos.
- A embalagem deve ser levada a um centro de descarte de resíduos apropriado. Em hipótese alguma deve ser deixada sem supervisão, onde crianças, animais ou pessoas não autorizadas possam ter acesso a ela.
- Antes de ligar a máquina, certifique-se de que a fonte de alimentação indicada na placa de dados, localizada na parte inferior da base da máquina, seja a mesma utilizada no seu país.
- Coloque a máquina em um local seguro sobre uma superfície sólida, longe de fontes de calor e fora do alcance de crianças.
- A máquina não deve ser usada em recessos.



- Antes de ligar ou desligar a máquina, certifique-se de que o interruptor LIGAR/DESLIGAR esteja na posição DESLIGADO.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo, sem puxar o cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho se ele não estiver funcionando corretamente ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados; se a alimentação estiver danificada, entre em contato com uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA autorizada.
- Não toque nas superfícies quentes (caldeira, grupo de extração, porta-filtro, bico de fornecimento de vapor) para evitar queimaduras.
- As superfícies (caldeira, grupo de extração, porta-filtro, bico de vapor) permanecem muito quentes após o uso devido ao calor residual. Não toque nas superfícies quentes para evitar queimaduras.
- Não remova o porta-filtro enquanto o café estiver sendo servido para evitar possíveis queimaduras.
- Não abra a tampa da caldeira enquanto a máquina estiver em funcionamento ou sob pressão para evitar possíveis queimaduras. Primeiro, desligue a máquina, depois desenrosque lentamente o botão de vapor e espere até que todo o vapor tenha sido liberado pelo tubo correspondente. Em seguida, remova a tampa.
- Em hipótese alguma coloque as mãos sob o grupo de extração ou o bico de saída de vapor, pois os líquidos ou o vapor liberados estão quentes e podem causar queimaduras.
- Não remova o porta-filtro imediatamente após servir o café; aguarde alguns segundos para que a pressão residual seja liberada, evitando assim possíveis queimaduras.
- Certifique-se de que haja água no reservatório antes de ligar a máquina de café para evitar danos ao elemento de aquecimento.
- Para evitar danos à máquina, utilize somente acessórios ou peças de reposição aprovadas pelo fabricante.
- Em caso de falhas ou mau funcionamento, desligue a máquina. Não tente repará-la você mesmo. Entre em contato com uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA autorizada para que quaisquer peças desgastadas ou danificadas sejam substituídas.
- Reparos não autorizados ou o uso de peças de reposição não originais anularão a garantia e isentarão o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Não utilize a máquina ao ar livre.

- Para evitar incêndio, choque elétrico ou ferimentos, não mergulhe a máquina, o cabo de alimentação ou quaisquer outros componentes elétricos em água.
- Antes de realizar a limpeza ou manutenção, desligue a máquina colocando o interruptor ON/OFF na posição OFF e retire o plugue da tomada sem puxar o cabo de alimentação.
- Esta máquina de café expresso foi projetada apenas para uso doméstico. Qualquer serviço ou reparo, com exceção da limpeza e manutenção normais, deve ser realizado por uma Assistência Técnica Autorizada.
- Não encha o reservatório com água morna ou quente. Use somente água fria.
- Não mergulhe a máquina em água.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos associados.
- A limpeza e a manutenção podem ser realizadas por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que estejam devidamente supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- As crianças nunca devem brincar com o aparelho.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso seguro do aparelho por alguém responsável pela sua segurança e que compreendam os riscos envolvidos.

2-2. USO INDEVIDO

Qualquer uso indevido do aparelho anulará a garantia e isentará o fabricante de toda e qualquer responsabilidade por danos materiais e/ou lesões corporais.

O uso indevido inclui:

- Qualquer uso que não seja o especificado no manual de instruções;
- Qualquer intervenção realizada na máquina que não esteja em conformidade com as instruções fornecidas neste manual;
- Qualquer uso decorrente de modificações não autorizadas em componentes ou dispositivos de segurança;
- Uso da máquina ao ar livre.

2-3. RISCOS RESIDUAIS

Não é possível proteger o usuário contra jatos diretos de vapor ou água quente. Portanto, ele/ela deve ter extremo cuidado ao usar a máquina para evitar queimaduras.

- O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos materiais ou lesões a pessoas ou animais, decorrentes de intervenções na máquina realizadas por pessoas não qualificadas ou não autorizadas.

2-4. INSTRUÇÕES RELATIVAS AO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir o risco de ele se torcer ou de tropeçar nele.

Qualquer extensão elétrica deve ser usada com extremo cuidado. Se for utilizada uma extensão, certifique-se de que:

- A voltagem indicada no cabo de extensão é pelo menos igual à voltagem do aparelho.
- Possui um plugue de três pinos com aterramento (caso o cabo do aparelho seja desse tipo).
- O cabo não fica pendurado na mesa para evitar o risco de ficar preso nela.

A base é fixada à máquina com um parafuso Torx especial para evitar danos aos componentes elétricos. Para qualquer tipo de manutenção ou se o cabo de alimentação precisar ser substituído, entre em contato com uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA autorizada.

2-5. INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar eletrodomésticos, devem ser tomadas diversas precauções para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou acidentes.

1. Não toque em superfícies quentes.
2. Para evitar incêndios ou choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação, as tomadas ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
3. Tenha especial cuidado ao usar a máquina de café expresso quando houver crianças por perto.
4. Retire o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe o aparelho esfriar antes de instalar ou remover peças e antes de limpá-lo.
5. Não utilize o aparelho se este apresentar defeito ou mau funcionamento, ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Leve o aparelho para ser verificado ou reparado no centro de assistência técnica mais próximo.
6. A utilização de acessórios não aprovados pelo fabricante pode causar danos ou ferimentos pessoais.
7. Certifique-se de que a máquina de café expresso esteja desligada antes de ligá-la na tomada. Para desligá-la, verifique se o interruptor correspondente não foi pressionado (botão rente à estrutura).
8. Tenha muito cuidado ao usar vapor.
9. Quando a máquina é desligada e está a arrefecer, a alavanca pode mover-se para cima sozinha. Isto é causado pela formação de um vácuo no interior da caldeira.
10. Se o aparelho não for usado com muita frequência, desligue-o colocando o interruptor ON/OFF na posição OFF e retire o plugue da tomada sem puxar o cabo.

3. DESCRIÇÃO

3-1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Alavanca
2. Válvula de segurança – bacia de condensação
3. Tampa da caldeira
4. Botão de vapor

5. Indicador de nível de água
6. Interruptor liga/desliga
7. Luz indicadora
8. Grelha e bandeja coletora de gotas
9. Caldeira
10. Suporte para filtro
11. Chefe de grupo
12. Tubo de vapor
13. Manômetro
14. Compactador de café
15. Colher medidora para uma xícara de café
16. Cesto de filtro para 2 xícaras, 16a Cesto de filtro para 1 xícara - cápsulas
17. Máquina automática de cappuccino
18. Suporte para máquina de cappuccino automática
19. Barra reguladora da máquina automática de cappuccino
20. Tubo de silicone para máquina de cappuccino automática
21. Capa de base
22. Placa de dados
23. Capa da água

4. UTILIZAR

4-1. CONEXÃO ELÉTRICA

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão da rede elétrica é a mesma indicada na placa de identificação localizada na parte inferior da base do aparelho.

4-2. INSTALAÇÃO DE COMPONENTES

- Coloque a grade (8) na base do produto, certificando-se de que o entalhe esteja voltado para o corpo da máquina.
- Enrosque o botão na alavanca girando-o no sentido horário.

4-3. LIGANDO A MÁQUINA PELA PRIMEIRA VEZ

- Desaperte a tampa da caldeira (3) girando-a no sentido anti-horário.
- Prepare uma solução de água e duas colheres de chá de bicarbonato de sódio em um recipiente. Espere o bicarbonato de sódio dissolver completamente; em seguida, despeje a solução na caldeira (9). Alternativamente, em vez de usar bicarbonato de sódio, prepare uma solução de água com uma colher de sopa de vinagre branco em um recipiente e despeje-a na caldeira.
- Certifique-se de que a alavanca (1) esteja abaixada; se necessário, puxe-a totalmente para baixo.
- Enrosque a tampa da caldeira (3) na caldeira girando-a no sentido horário e certifique-se de que a tampa e o botão de vapor (4) estejam devidamente fechados.
- Coloque o suporte do filtro (10) no cabeçote do grupo (11) e fixe-o movendo-o da direita para a esquerda.
- Insira o plugue de alimentação em uma tomada elétrica com a voltagem adequada.
- Coloque o interruptor (6) em LIGADO e aguarde até que a máquina atinja a pressão necessária (aproximadamente 5 minutos).
- Coloque um recipiente sob o grupo (11) e levante lentamente a alavanca (1) até que esteja totalmente levantada. Mantenha-a nesta posição para drenar toda a água contida na caldeira.
- Em seguida, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Rode o botão de vapor (4) no sentido anti-horário e espere até que todo o vapor tenha sido libertado do tubo de vapor (12).
- Encha a caldeira novamente com água limpa e enxágue o interior da máquina para eliminar quaisquer resíduos deixados pela solução.

4-4. LIGANDO A MÁQUINA

- Encha a caldeira (9) com água suficiente para a quantidade de café que deseja preparar (modelos Europiccola e Stradivari: capacidade da máquina 0,8 litros, equivalente a 8 xícaras de café expresso; modelos Professional e Stradivari Professional: capacidade da máquina 1,6 litros, equivalente a 16 xícaras de café expresso).

A água não deve ultrapassar a parte superior do copo de nível (5) e não deve ficar abaixo da parte inferior do copo de nível.

EUROPICCOLA / Stradivari MODEL

- Pressione o interruptor (6). Ele acenderá para indicar que a máquina está ligada. Ao mesmo tempo, a luz indicadora (7) também acenderá para indicar que o elemento de aquecimento foi ativado.
- Aguarde até que a luz (7) se apague. Assim que se apagar, abra lentamente o botão de vapor (4) girando-o no sentido anti-horário para liberar a “pressão falsa” causada pelo ar restante na caldeira. Em seguida, feche-o girando-o no sentido horário. A luz indicadora acenderá novamente; aguarde até que se apague.
- A máquina atingiu agora a pressão correta e está pronta para servir café e vapor.

- Pressione o interruptor (6). Ele acenderá para indicar que a máquina está ligada. Ao mesmo tempo, a luz indicadora (7) também acenderá para indicar que o elemento de aquecimento foi ativado.
- Quando o ponteiro do manômetro (13) atingir a zona verde, abra lentamente o botão de vapor (4) girando-o no sentido anti-horário para liberar a “pressão falsa” causada pelo ar restante na caldeira. Em seguida, feche-o girando-o no sentido horário e espere o ponteiro do manômetro voltar para a zona verde.
- A máquina atingiu agora a pressão correta e está pronta para uso.

É normal que a luz (7) acenda e apague. Isto deve-se ao pressostato que regula automaticamente a pressão da caldeira.

Se a máquina ficar sem água durante o funcionamento, o termostato de segurança será acionado e desligará a energia da máquina. Nesse caso, o termostato precisa ser reiniciado (consulte a seção 6 - Solução de problemas).

4–5. SERVIR CAFÉ

- Selecione o cesto de filtro correto, pequeno (16a) para 1 xícara e grande (16) para 2 xícaras, e coloque-o no porta-filtro (10). Insira o porta-filtro e aguarde até que a máquina atinja a temperatura correta. Enquanto isso, prepare as xícaras, o café e o leite.
- Após atingir a temperatura correta, remova o porta-filtro (10) e encha um cesto de filtro (16 ou 16a) com café moído usando a colher medidora fornecida (15). Considere uma colher para cada xícara de café.
- Pressione o café usando o Tamper (14) fornecido e limpe qualquer resíduo da borda do filtro (Fig. A).

O cesto de filtro de 1 xícara (16a) é adequado para cápsulas. Ao colocar a cápsula no cesto de filtro, certifique-se de que o papel de filtro não ultrapasse a borda do suporte do filtro.

- Mantenha a máquina firme segurando a alça da alavanca (1) e insira o porta-filtro (10) no grupo (11). Fixe-o girando-o ligeiramente da direita para a esquerda.
- Posicione a xícara ou xícaras sob os bicos do suporte do filtro.
- Mova a alavanca (1) para cima (enquanto segura a alça do suporte do filtro com a mão esquerda para manter a máquina estável). Mantenha-a nesta posição por alguns segundos (Fig. C).
- Em seguida, abaixe-o até o final para dispensar o café (Fig. D). Repita este procedimento de acordo com a quantidade de café desejada.
- Após preparar o café, deixe a alavanca (1) na posição baixa (repouso) para que a água restante na caldeira não vaze pelo grupo (11) e desligue a máquina.
- Após preparar 3 ou 4 cafés consecutivos, recomenda-se aguardar alguns minutos para que o grupo de extração retorne à temperatura ideal e, assim, evitar que o café queime.

Antes de servir uma ou mais xícaras de café, certifique-se de que o nível da água na caldeira não esteja abaixo do mínimo.

- Para obter uma boa xícara de café, é importante usar um café de boa qualidade, bem torrado e moído corretamente.
- A máquina de café expresso requer café moído fino. Se o café for moído muito grosso, a bebida ficará clara e fraca, sem espuma; se for moído muito fino, o expresso ficará escuro e forte, com pouca espuma.
- Para obter um fornecimento constante de café, a pressão exercida na alavanca deve ser proporcional à resistência encontrada pela alavanca ao servir o café.
- Antes de servir a primeira xícara de café, sugerimos que você levante completamente a alavanca (1) e dispense uma xícara de água quente. Isso aquecerá o grupo (11), o porta-filtro e o filtro.
- É normal que goteje água do porta-filtro depois que o café for servido.

Não remova o porta-filtro imediatamente após servir o café. Aguarde alguns segundos para permitir que qualquer pressão residual entre o filtro e o Shower screen seja liberada.

Após o café ser servido, o porta-filtro (10) deve ser removido lentamente do grupo (11), movendo-o da esquerda para a direita e exercendo uma leve pressão para baixo, para ajudar a liberar qualquer pressão residual e evitar possíveis queimaduras.

4-6. COMPLETANDO O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Quando a água da caldeira acabar, reabasteça-a da seguinte forma:

- Coloque o interruptor (6) na posição desligado antes de desparafusar a tampa (3).
- Gire lentamente o botão de vapor (4) no sentido anti-horário e aguarde até que todo o vapor da caldeira seja descarregado pelo tubo específico (12).
- Remova o suporte do filtro (10) e levante lentamente a alavanca (1). Mantenha a alavanca levantada para permitir que o vapor e a água contidos na caldeira sejam descarregados através do grupo.
- Recomendamos que utilize um recipiente para recolher o vapor e a água e que tome muito cuidado, uma vez que o vapor e a água libertados estão muito quentes e podem causar queimaduras.
- Quando o vapor e a água pararem de sair, desenrosque lentamente a caldeira (3). Em seguida, encha a caldeira.
- Antes de aparafusar a tampa da caldeira (3) de volta, mova a alavanca (1) para a posição de repouso e feche o botão de vapor (4) girando-o no sentido horário.

Não abra a tampa da caldeira (3) quando a máquina estiver em funcionamento ou ainda sob pressão para evitar possíveis queimaduras.

Verifique regularmente a quantidade de água na caldeira através do visor de nível (5). A falta de água quando a máquina está em funcionamento pode causar a queima do elemento de aquecimento.

4-7. DISPENSANDO VAPOR

- Depois de ter verificado se existe a quantidade correta de água na caldeira e de ter seguido o procedimento para levar a máquina à pressão correta, certifique-se de que a alavanca (1) está na posição baixa (repouso) e deixe-a nesta posição.

Antes de aquecer qualquer bebida:

- Coloque um recipiente sob o tubo de vapor (12).
- Gire o botão de vapor (4) no sentido anti-horário para eliminar qualquer condensação que tenha se formado na caldeira.
- Em seguida, abra ainda mais o botão de vapor para permitir a liberação da quantidade necessária de vapor (Fig. B).
- Ao terminar, feche o botão de vapor girando-o no sentido horário.

Para obter uma grande quantidade de vapor, o nível da água na caldeira deve estar aproximadamente na metade.

o copo de nível (5). Recomendamos que dispense vapor por no máximo 2 minutos para obter o máximo desempenho de fornecimento de vapor.

O usuário não está protegido contra jatos diretos de vapor ou água quente. Tome muito cuidado ao realizar essas operações.

A temperatura do vapor é de aproximadamente 100°C. Tome muito cuidado ao realizar este procedimento para evitar queimaduras.

4–8. PREPARANDO UM CAPPUCCINO COM O TUBO DE VAPOR

- Encha até a metade um recipiente alto e estreito com o leite que será preparado.
- Mergulhe o tubo de vapor (12) até que ele toque o fundo do recipiente e gire lentamente o botão de vapor (4) no sentido anti-horário.
- Mova o recipiente lentamente para cima e para baixo durante alguns segundos até obter espuma.
- Para preparar um cappuccino, adicione o leite quente espumado ao café que já está na xícara.

4–9. PREPARANDO UM CAPPUCCINO COM A MÁQUINA AUTOMÁTICA DE CAPPUCCINO

INSTALANDO A MÁQUINA AUTOMÁTICA DE CAPPUCCINO

O tubo de vapor tradicional (12) deve ser substituído pelo dispositivo automático para cappuccino (17) (um acessório opcional nos modelos com base preta) antes de ligar a máquina.

Proceda da seguinte forma:

- Certifique-se de que a máquina esteja desligada.
- Certifique-se de que o botão de vapor (4) esteja fechado.
- Utilizando a ferramenta (F) fornecida, gire o parafuso sem cabeça no corpo da torneira no sentido horário (Fig. E1) para liberar o bico de vapor.
- Gire o tubo de vapor (12) no sentido horário até parar. Em seguida, remova o tubo de vapor do seu encaixe puxando-o para a direita (Fig. E2).
- Insira a máquina de cappuccino automática no bico de fornecimento de vapor (18), empurrando-o para cima até que o bico encoste no encaixe. Em seguida, aperte o anel de travamento girando-o no sentido horário.
- Insira a máquina de cappuccino automática (17) em seu encaixe empurrando-a para a esquerda (Fig. F). Gire a máquina de cappuccino automática (17) no sentido anti-horário até parar.
- Utilizando a ferramenta (F) fornecida, gire o parafuso sem cabeça no corpo da torneira (E) no sentido anti-horário (Fig. E3) para travar a máquina de cappuccino automática na posição.

Certifique-se de que o parafuso sem cabeça (F) esteja sempre na posição travada durante a operação.

PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINO

Após a máquina atingir a pressão necessária, conforme descrito na seção 4.4, proceda da seguinte forma:

- Insira o tubo de sucção (20) (B-Fig. F) no recipiente de leite ao lado da máquina.
- Coloque a xícara contendo o café previamente preparado sob o bico da máquina de cappuccino automática e abra o botão de vapor (4) girando-o no sentido anti-horário. Isso começará a dispensar leite quente, com espuma abundante.
- Para interromper a distribuição, feche o botão de vapor (4) girando-o no sentido horário.

Você pode regular a espuma ajustando o pino (C) (Fig. F) da máquina automática de cappuccino para obter a consistência desejada da espuma.

Mova o pino para cima para obter uma espuma com maior volume.

Remova quaisquer resíduos de leite sempre que a máquina de cappuccino automática for utilizada.

Para substituir o tubo de vapor (12), execute o mesmo procedimento descrito acima para instalar a máquina de cappuccino automática.

4–10. PREPARANDO OUTRAS BEBIDAS QUENTES

Antes de aquecer qualquer bebida:

- Coloque um recipiente sob o tubo de vapor (12).
- Gire o botão de vapor (4) no sentido anti-horário para eliminar qualquer condensação que tenha se formado na caldeira.

CHÁ, CHÁ DE CAMOMILA

- Coloque a quantidade de água necessária para a bebida desejada em um recipiente.
- Mergulhe o tubo de vapor (12) no líquido e gire lentamente o botão de vapor (4) no sentido anti-horário.
- Em seguida, abra completamente o registro de vapor para permitir a saída de uma grande quantidade de vapor, o que levará o líquido ao ponto de ebulição.
- Em seguida, adicione o conteúdo do sachê da bebida que deseja preparar.

CHOCOLATE QUENTE

- Coloque o conteúdo do sachê, já dosado, em um recipiente e adicione lentamente uma xícara de leite, aos poucos, misturando cuidadosamente.
- Mergulhe o tubo de vapor (12) até que toque o fundo do recipiente, gire lentamente o botão de vapor (4) no sentido anti-horário e leve a bebida ao ponto de ebulição.
- Se desejar que a bebida fique mais densa, deixe ferver por mais tempo.

A temperatura do vapor é de aproximadamente 100°C.

Em hipótese alguma coloque as mãos debaixo do tubo de vapor.

Tenha muito cuidado ao fazer isso para evitar possíveis queimaduras.

4-11. ÁGUA QUENTE

- Quando a máquina atingir a pressão correta, além de usar o tubo de vapor (12), também é possível obter água quente usando a máquina automática de cappuccino (17).
- Após instalar o dispositivo conforme descrito na seção 10 4.9, insira o tubo de sucção em um recipiente contendo água. Coloque um recipiente sob o bico da máquina de cappuccino automática e abra o botão de vapor (4) girando-o no sentido anti-horário.
- Assim que a quantidade necessária de água quente for dispensada, feche a válvula de vapor.

Em hipótese alguma coloque as mãos embaixo da máquina de cappuccino automática, pois o líquido quente pode causar queimaduras.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção, desconecte o cabo de alimentação da tomada sem puxá-lo.

5-1. LIMPEZA DA PARTE EXTERNA DA MÁQUINA

Limpe a parte externa da máquina, o Drip tray (8) e o poço de drenagem na base onde ela é inserida usando um pano úmido e depois seque-o. Não use álcool, solventes, abrasivos ou detergentes, para evitar danos às superfícies tratadas.

5-2. LIMPEZA DO SUPORTE DO FILTRO

Limpe regularmente o porta-filtro (10), o filtro (16) e o Shower screen localizado no grupo (11) com água morna e detergente neutro para evitar incrustações e remover quaisquer depósitos de café.

Atenção: Para evitar danos à máquina, não utilize o filtro cego para limpar o grupo de extração.

5-3. LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR

Para evitar alterações no sabor das bebidas a serem aquecidas e para impedir o entupimento dos orifícios na extremidade do tubo de vapor, limpe-o cuidadosamente com um pano úmido após cada utilização.

5-4. LIMPEZA DA MÁQUINA AUTOMÁTICA DE CAPPUCINO

Remova quaisquer resíduos de leite sempre que a máquina de cappuccino automática for utilizada.

- Coloque um copo cheio de água ao lado do aparelho para mergulhar o tubo de sucção.
- Proceda como se estivesse preparando um cappuccino normal, deixando a água suja escorrer para um recipiente adequado.
- Para substituir o tubo de vapor (12), siga as instruções na seção 4.9.
- Além de limpar a máquina de cappuccino automática após cada utilização, de vez em quando faça uma limpeza mais completa.
- Gire o anel de travamento roscado (A) no sentido anti-horário até que o bocal de vapor seja liberado (Fig. F).
- Remova a tampa (D), o pino (C) e o tubo (B) e lave-os bem em água corrente morna para eliminar resíduos ou pedaços endurecidos de leite. Em seguida, recoloque os componentes na ordem inversa.

6. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA

A máquina não funciona e a luz do interruptor liga/desliga não acende.

CAUSA

1. Sem energia.
2. A máquina não está ligada corretamente.
3. O cabo de alimentação está danificado.

SOLUÇÃO

1. Ligue a energia
2. Insira o plugue de alimentação corretamente na tomada.
3. Contate a **CENTRAL DE SERVIÇOS** para substituição.

PROBLEMA

A luz do interruptor liga/desliga está acesa, mas a água não aquece.

CAUSA

1. O termostato de segurança precisa ser reiniciado.
2. O elemento de aquecimento está quebrado ou queimado.

SOLUÇÃO

1. Remova a tampa da base e pressione o botão vermelho para reiniciar o termostato.
2. Contate a **CENTRAL DE ATENDIMENTO**

PROBLEMA

Não é servido café.

CAUSA

1. Não há água na caldeira.
2. O café está moído muito fino.
3. Tem café demais.
4. O café foi compactado demais.

SOLUÇÃO

1. Coloque água na caldeira.
2. Substitua por uma mistura de café mais grossa.
3. Reduza a quantidade de café no filtro.
4. Compacte menos o café

PROBLEMA

O café é servido muito rapidamente.

CAUSA

1. O café está moído muito grosseiramente.
2. Não há café suficiente.
3. O café não foi compactado o suficiente.
4. O café está velho ou impróprio para consumo.

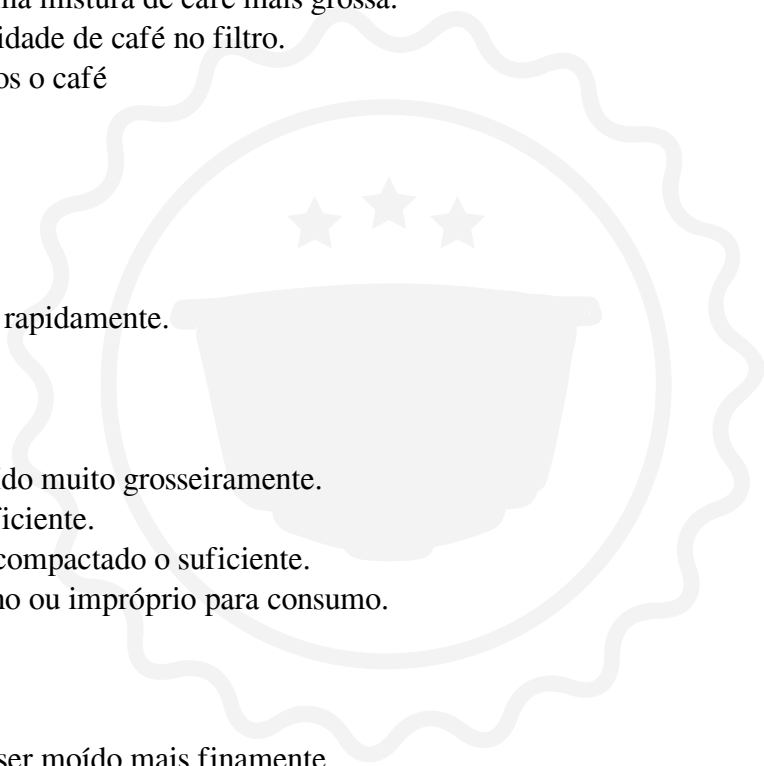
SOLUÇÃO

1. O café deveria ser moído mais finamente.
2. Aumente a quantidade de café.
3. Compacte o café mais
4. Substitua o café

PROBLEMA

O café é servido em gotas.

CAUSA



1. O café está moído muito fino.
2. Tem café demais.
3. O café foi compactado demais.

SOLUÇÃO

1. O café deve ser moído mais grosseiramente.
2. Reduza a quantidade de café.
3. Compacte menos o café

PROBLEMA

O café vaza entre a caldeira e o porta-filtro.

CAUSA

1. O suporte do filtro não está inserido corretamente.
2. Tem café demais no filtro.
3. A borda do suporte do filtro não foi limpa.
4. A junta da unidade da caldeira está gasta.

SOLUÇÃO

1. Insira-o corretamente
2. Reduza a quantidade de café.
3. Remova os resíduos de café da borda do porta-filtro.
4. Contate a CENTRAL DE ATENDIMENTO

PROBLEMA

Não se forma espuma no café.

CAUSA

1. Essa mistura de café não é adequada para esse tipo de máquina.
2. A moagem é inadequada.
3. Não há café suficiente.

SOLUÇÃO

1. Substitua o café
2. Ajuste a moagem do café
3. Aumente a quantidade de café.

PROBLEMA

O café está muito frio.

CAUSA

1. A máquina não havia atingido a temperatura correta.
2. O suporte do filtro não havia sido pré-aquecido.
3. Escala no elemento de aquecimento
4. Resistência parcialmente queimada
5. O pressostato não está funcionando dentro da faixa necessária.

SOLUÇÃO

1. Siga as instruções fornecidas na seção 4.4.
2. O suporte do filtro deve ser aquecido ao mesmo tempo que a água.
3. Descalcifique a máquina
4. Contate a CENTRAL DE ATENDIMENTO
5. Contate a CENTRAL DE ATENDIMENTO

PROBLEMA

O café está muito quente.

CAUSA

O pressostato não está funcionando dentro da faixa necessária.

SOLUÇÃO

Contate a CENTRAL DE ATENDIMENTO.

PROBLEMA

A válvula de segurança apita e sai vapor da válvula ou da bacia de condensação.

CAUSA

1. A mola que regula a válvula de segurança está bloqueada.
2. O pressostato não está funcionando dentro da faixa necessária.

SOLUÇÃO

1. Contate a CENTRAL DE ATENDIMENTO
2. Contate a CENTRAL DE ATENDIMENTO

PROBLEMA

A máquina não libera vapor.

CAUSA

1. A máquina não atingiu a pressão correta.
2. Os orifícios na extremidade do tubo de vapor estão entupidos.
3. Não há água na caldeira.
4. O tubo de vapor não foi inserido corretamente.
5. Há incrustações no elemento de aquecimento.

SOLUÇÃO

1. Consulte as instruções fornecidas na seção 4.4.
2. Limpe os orifícios com uma agulha.
3. Coloque água na caldeira.
4. Insira o tubo de vapor corretamente.
5. Descalcifique a máquina

PROBLEMA

A máquina é barulhenta (vibra).

CAUSA

1. As bobinas do elemento de aquecimento estão muito próximas umas das outras.
2. Há incrustações no elemento de aquecimento.

SOLUÇÃO

1. Contate a CENTRAL DE ATENDIMENTO
2. Descalcifique a máquina

Garantia e como utilizar o produto

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

