

MANUALE D'USO
MACCHINA DA CAFFÈ

IT

USER MANUAL
COFFEE MACHINE

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
MACHINE À CAFÉ

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
KAFFEMASCHINE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
KOFFIEMACHINE

NL

MANUAL DE USO
CAFETERA

ES

MANUAL DE USO
MÁQUINA DE CAFÉ

PT

BRUKSANVISNING
KAFFEMASKIN

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КОФЕВАРОЧНАЯ МАШИНА

RU

BRUGSANVISNING
KAFFEMASKINE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
EKSPPRES DO KAWY

PL

KÄYTTÖOHJE
KAHVINKEITIN

FI

BRUKSANVISNING
KAFFEMASKIN

NO

كتيب الاستخدام
آلة صنع القهوة

AR

smeg

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smeg.com

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.

Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.

Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

Aconsejamos leer atentamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

Más información sobre el producto en: www.smeg.com

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

Vi rekommenderar att ni noga läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.

För mer information om produkten: www.smeg.com

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.

Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: www.smeg.com

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazania dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

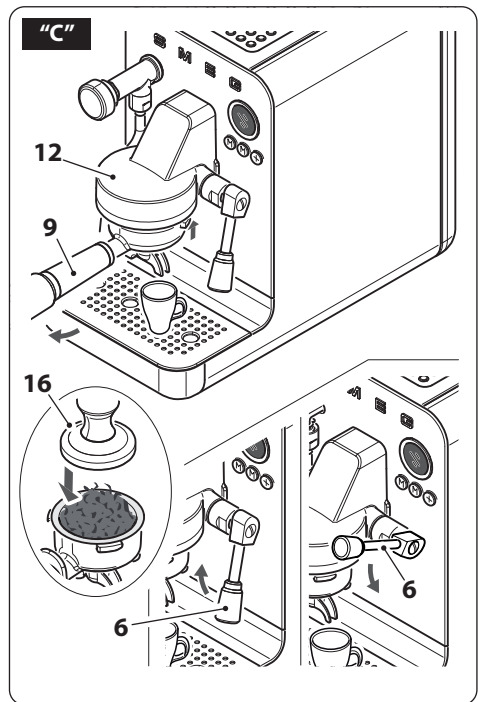
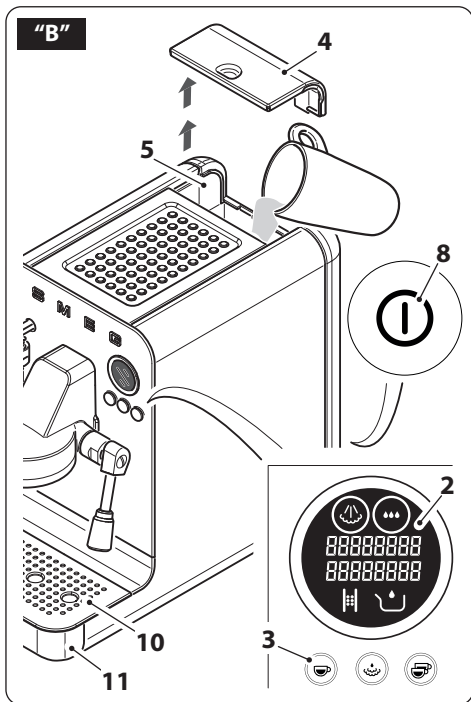
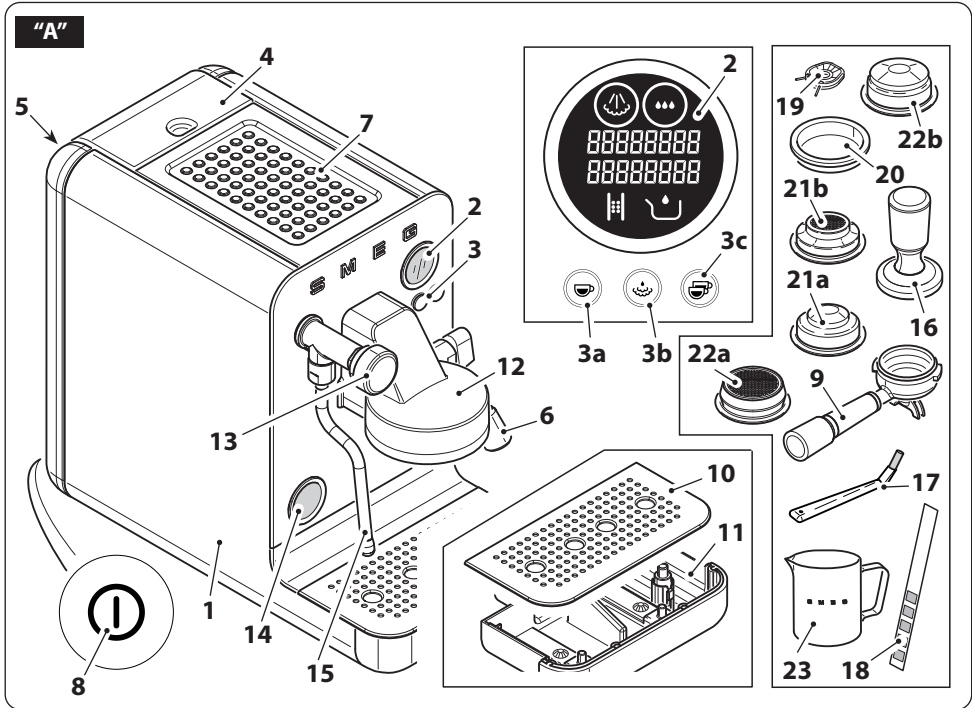
Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: www.smeg.com

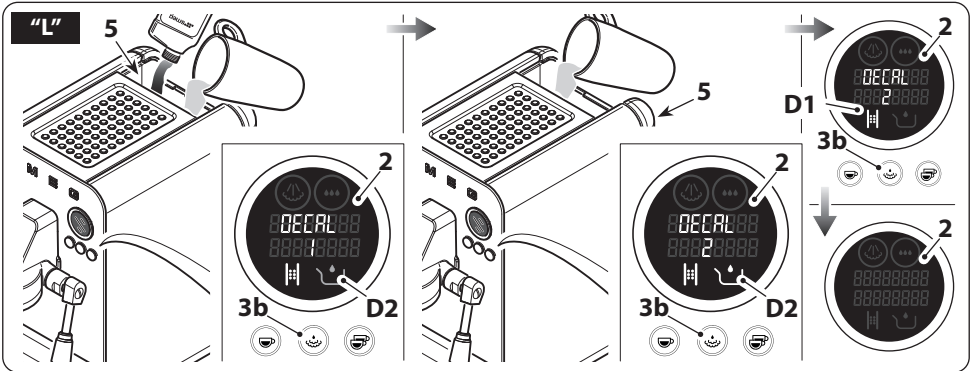
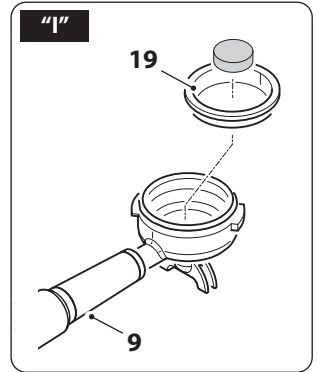
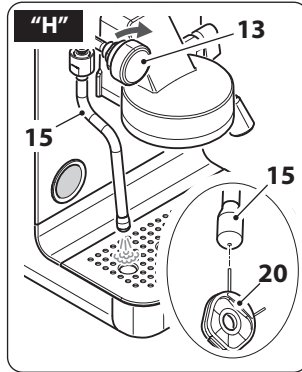
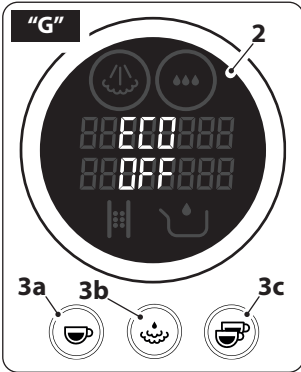
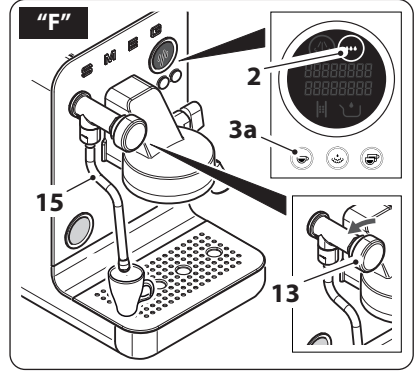
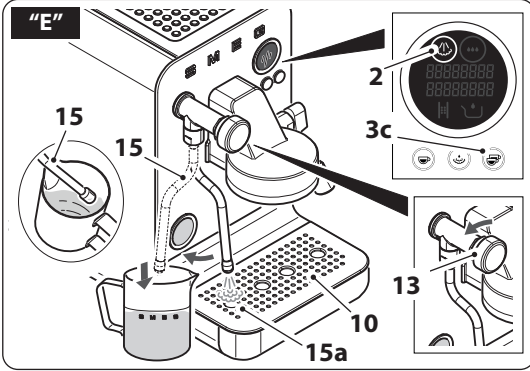
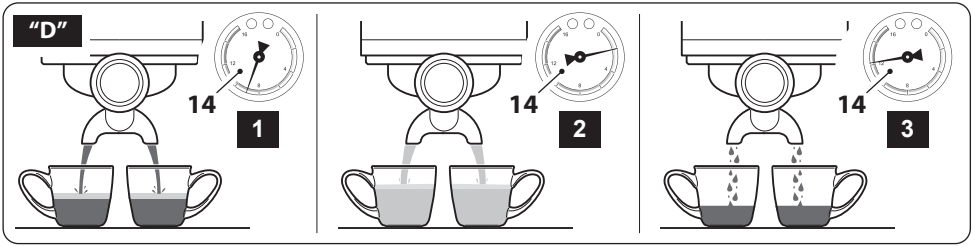
Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjonjer for å bevare de estetiske og funksjonelle kvalitetene til produktet du har kjønt.

For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com

نصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.
للمزيد من المعلومات عن المُنتج بوجاء زيارة www.smeg.com





Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador / Viktig information for användaren
Важная информация для пользователя / Vigtig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere / معلومات هامة للمستخدم

⚠ Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitus / Advarsler / تحذيرات

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final / Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och för slutligt bortskaffande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaffelse / Ogólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i uтилизации / Käyttöohjeita, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleisetiedot / Generell informasjon om denne brukerveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

📖 Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف

Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho / Beskrivning av apparaten / Описание прибора / Beskrivelse af apparatet / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

👉 Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الاستخدام

Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om brug af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

🧼 Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedlikeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف والصيانة

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho / Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedlikeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

⚠ Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة

i Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات

📝 Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant
Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant
Scannen Sie den QR-Code für einen schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant
Scan de QR-code voor snelle toegang tot de portal Mijn Smeg Assistant
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Digitalizar o código QR para um acesso rápido ao portal My Smeg Assistant
Skanna QR-koden för snabb åtkomst till portalen My Smeg Assistant
Отсканируйте QR-код для быстрого доступа к portalу My Smeg Assistant
Scan QR-koden for at få hurtig adgang til portalen My Smeg Assistant
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać szybki dostęp do portalu My Smeg Assistant
Skannaa QR-koodi, niin pääset nopeasti portaaliin My Smeg Assistant
Skann QR-koden for rask tilgang til portalen My Smeg Assistant

امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً للوصول السريع إلى بوابة My Smeg Assistant

NOTES

A series of horizontal dotted lines for taking notes, starting below the 'NOTES' header and extending to the bottom of the page.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

”تحتفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل ملزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط”



1 Avisos



Guarde cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá ser acompanhada por estas instruções para o uso.

Perigo de eletrocussão, visto que o aparelho funciona com corrente elétrica, é necessário seguir as seguintes advertências de segurança:

- Não toque a ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se que a tomada utilizada possa ser acedida facilmente, pois somente assim será possível removê-la em caso de necessidade.
- Se desejar desligar a ficha da tomada, segure diretamente a ficha. Não puxar a ficha da tomada puxando o cabo ou com as mãos molhadas.
- Caso a máquina tenha falhas, não tente repará-las. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica Smeg.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita apenas pela Assistência Técnica, de modo que seja evitado qualquer tipo de risco.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Atenção: Perigo de ferimento! A utilização inadequada do dispositivo pode levar a lesões. Desligar a ficha antes da limpeza.
- Não deixe o cabo de alimentação suspenso no topo da mesa ou outro plano, não deixá-lo entrar em contacto com superfícies quentes.

Perigo de asfixia devido a embalagens de plástico, guarde o material da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.

- Não coloque o aparelho acima ou perto de fornos elétricos ou a gás, ou num forno aquecido.
- Não lave o aparelho na máquina de lavar-loiça.
- A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após o uso e o exterior do aparelho pode reter calor.
- Cuidado – Para evitar danos ao aparelho, não use agentes de limpeza alcalinos durante a limpeza, use um pano macio e um agente suave.
- A máquina de café não deve ser colocada num armário quando estiver em uso.

1.1 Ligação do aparelho

Certifique-se que a tensão e a frequência da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de identificação localizada na parte inferior da máquina.

Ligue apenas a máquina numa tomada com capacidade mínima de 10A e um eficiente sistema de aterramento, e instalada de acordo com as regras técnicas.

Caso a tomada não seja compatível com a ficha da máquina, solicite a pessoal especializado a substituição da tomada.

A fim de evitar um perigo devido ao rearme não intencional do disjuntor térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou conectado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pelo utilizador.



Medidas de proteção importantes

- Não utilize um adaptador.
- Não utilize uma extensão.
- Não derrame líquidos na ficha de alimentação e na base de alimentação.

A não observância destes avisos pode resultar em morte, incêndio ou eletrocussão.

- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A utilização deste aparelho é permitida a pessoas (incluindo crianças com pelo menos 8 anos de idade) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas apenas se estiverem sob o controlo de adultos ou tiverem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos associados à sua utilização.
- Os trabalhos de limpeza ou manutenção só podem ser realizados por crianças com idade mínima de 8 anos, apenas com a supervisão de um adulto.
- Desligue o aparelho da tomada de corrente antes de todas as operações de montagem, desmontagem e limpeza.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de efetuar a limpeza.
- A máquina de café gera calor e produz água quente e vapor durante o seu funcionamento. Evitar o contacto com vapor ou água a ferver.

1.2 Utilização pretendida

- Utilize o aparelho apenas em locais fechados e a uma altitude máxima de 2000 metros.
- Use o dispositivo apenas para preparar bebidas à base de café, para distribuir vapor ou água quente. Outros usos são impróprios.

- Insira apenas água no reservatório apropriado. Utilize água limpa e fresca.
- Utilize apenas peças sobresselentes originais do fabricante. O uso de peças sobresselentes não aconselhadas pelo fabricante pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos às pessoas.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - na área da cozinha para o pessoal das lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
 - em quartos de alugar e unidades de turismo rural;
 - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
- Outros usos, tais como em restaurantes, bares e cafeterias, são impróprios.

Além disso:

- Não encha o recipiente de água para além do limite máximo indicado.
- Não use sem água no reservatório ou sem reservatório.
- Não coloque o aparelho num armário fechado (tipo embutido).

Atenção: Para limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos, cumpra as instruções especiais de limpeza fornecidas nas instruções.

1.3 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados por:

- utilização do aparelho diferente da que é prevista;
- a não leitura do manual de uso;
- adulteração também de uma única parte do aparelho;



- uso de peças sobressalentes não originais;
- inobservância das advertências de segurança.

1.4 Eliminação



Os aparelhos que ostentam este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

- Todos os equipamentos elétricos e eletrónicos obsoletos devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, entregando-os aos respetivos centros previstos pelo Estado. Eliminando corretamente o equipamento obsoleto, é possível evitar danos ao ambiente e riscos para saúde das pessoas. Para mais informações sobre a eliminação do equipamento, por favor, contacte a administração municipal, o Departamento de eliminação ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

2 Descrição do dispositivo (Fig.A)

- 1 Corpo da máquina.
- 2 Visor.
- 3 Painel de comandos.
- 4 Tampa do reservatório de água.
- 5 Reservatório de água (1,7 l).
- 6 Alavanca de distribuição do café.
- 7 Base de aquecimento das chávenas.
- 8 Botão ON/OFF.
- 9 Suporte do filtro.
- 10 Grelha de apoio de chávenas.
- 11 Recipiente recolhe-gotas.
- 12 Grupo infusor.
- 13 Manípulo de distribuição de vapor/água quente.
- 14 Manómetro de pressão de distribuição.
- 15 Lança de vapor.

2.1 Descrição das peças / acessórios (Fig.A)

Calcador (16)

Calcador com disco diamantado de aço inoxidável. 58 mm a utilizar para prensar o café moído.

Escova de limpeza (17)

Para ser usado para a limpeza.

Fita para o teste de dureza da água (18)

Utilizar a tira fornecida para medir a dureza da água utilizada como indicado em "Definições da máquina - Dureza da água".

Filtro cego (19)

Para ser usado para limpar o grupo de distribuição.

Agulha de Limpeza da lança de vapor (20)

Consiste em duas agulhas de diferentes espessuras: uma para limpar o orifício da lança de vapor (15) e a outra para limpar os orifícios dos filtros de café.

Leiteira (23)

Recipiente de leite em aço inoxidável.

Filtros

Esta máquina inclui quatro filtros; dois não pressurizados e dois pressurizados.

Filtros não pressurizados (21a, 21b)

Estes filtros permitem experimentar vários graus de moagem, doseamento e prensagem para criar um expresso perfeitamente equilibrado.

Filtros pressurizados (22a, 22b)

Esses filtros facilitam e regulam a pressão mesmo quando a moagem e a dosagem não são feitas ou no caso de usar café pré-moído.



Comandos

Selecionar o filtro para uma ou duas chávenas, conforme necessário.

Ao utilizar filtros não pressurizados e ao passar de um filtro simples para um duplo ou vice-versa, pode ser necessário preparar algum café antes de obter a moagem ideal e a dose correta para a bebida pré-estabelecida. Por exemplo, ao selecionar uma moagem muito fina com filtros não pressurizados, pode ser necessário aumentar a quantidade de café moído para garantir que a dose no filtro está correta.

2.2 Descrição dos comandos (Fig.A)

Tecla ON/OFF (8)

Ao premir o botão a máquina liga-se ou desliga-se.

Ecrã (2)

O visor (2) exibe as funções selecionadas (vapor ou água quente),



as definições, a temperatura do café, o tempo de distribuição do café e os alarmes.

Botão "☺" (3a)

Ao pressionar uma vez o botão (3a), a máquina distribui café.

Botão configurações "☺" (3b)

Ao pressionar o botão (3b), uma vez, pode escolher se deseja ativar a função de água quente ou vapor, o símbolo correspondente acende-se no visor. Ao pressionar o botão (3b), durante alguns segundos, entra no menu da máquina de café. Mova-se através dos botões "☺" (3a) e "☺" (3c) para alterar as configurações.

Botão "☺" (3c)

Ao pressionar uma vez o botão (3a), a máquina distribui café duplo.

Manípulo de distribuição de água quente/vapor (13)

Rode o manípulo (13) no sentido anti-horário para distribuir água quente ou vapor, dependendo da função selecionada.

Gire o manípulo (13) no sentido horário para parar a distribuição em andamento.

Manómetro de pressão (14)

O manómetro de pressão (14) permite que a pressão de distribuição de café seja exibida.

Alavanca de distribuição do café (6)

Posicione a alavanca (6) para cima (posição inicial) para distribuir o café, gire a alavanca (6) para baixo (posição Stop) para terminar a distribuição em andamento.

2.3 Alarme

A lista de alarmes é descrita a seguir:

Alarme de descalcificação:


Alarme de descalcificação necessária (LED D1

 intermitente).

O alarme é desativado após o procedimento de descalcificação.



Alarme de falta de água:

Alarme do reservatório vazio ou em falta (LED D2  aceso).

O alarme é desativado enchendo o reservatório de água ou inserindo-o corretamente.





3 Antes da primeira utilização (Fig. A)

- Desembalar a unidade e remover todos os materiais de embalagem.
- Enxague os componentes removíveis com água morna, tais como: tampa do reservatório de água (5) (4), bandeja de gotejamento (11).



Antes da utilização verificar que todos os componentes estejam íntegros e não apresentam fissuras.

- Coloque a máquina numa superfície plana e fixe a bandeja de gotejamento (11).
- Ligue o cabo de alimentação à tomada na parte de trás do aparelho e a outra extremidade a uma tomada de corrente.

4 Uso



Antes de ligar a máquina de café, ler cuidadosamente o capítulo "1 Avisos" e a secção "Antes da primeira utilização".

4.1 Acendimento da máquina (Fig.B)

- Certifique-se que a bandeja de gotejamento (11) completa com a grelha de apoio de chávenas (10) está corretamente montada ao ligar e antes de cada distribuição.
- Levante a tampa (4) do reservatório (5) e introduza água fresca, tendo o cuidado de não exceder o nível "Max" indicado, depois, volte a montar a tampa (4).
- Ligue a máquina de café pressionando o botão ON/OFF (8):

O visor (2) mostra o valor crescente da temperatura do café e os botões (3) piscam. A máquina de café está pronta para uso assim que todos os botões estiverem acesos e o visor mostrar a temperatura do café definida anteriormente.

4.2 Primeira utilização (Fig.B-C)



Ao utilizar pela primeira vez, recomenda-se definir a dureza da água como indicado na secção "Dureza da água".



Quando utilizados pela primeira vez, os circuitos internos devem ser lavados. Proceda da seguinte forma.

- Insira o filtro desejado no porta-filtro (9) e coloque o porta-filtro sem café sob a unidade de infusão (12) e trave-o no lugar.
- Ligue a máquina como descrito na secção "Ligar a máquina".
- Coloque um copo sob o grupo infusor (12).
- Posicione a alavanca (6) para cima (posição inicial) para distribuir o café; encha o copo até a metade e gire a alavanca (6) para baixo novamente (posição Stop) para terminar a distribuição.



A lavagem dos circuitos internos também é aconselhada no caso de uma longa inatividade da máquina de café e a cada acendimento.



Utilização

4.3 Preparação do expresso (Fig.A, B, C, D)



Para uma excelente degustação de café, sugere-se pré-aquecer a chávena, enxaguá-lo com água quente, colocá-lo na bandeja (7) ou dispensar água quente no copo através da lança (6).



Para uso com o moedor Smeg CGF02, é aconselhável ajustar o moedor para as configurações "SUPERFINAS".

- Verificar o nível da água no reservatório (5) e, se necessário, adicionar água, tendo o cuidado de não exceder o nível "Max".
- Escolher o filtro (21a, 21b, 22a ou 22b) adequado ao tipo de distribuição necessária e inseri-lo no porta-filtro (9).
- Tirar o café moído uniformemente e pressioná-lo por utilizar o calcador (16) fornecido.

Para uma dosagem correta do café no filtro e uma prensagem correta, a borda superior do calcador deve ser alinhado com a borda superior do porta-filtro.

- Limpe o porta-filtro (9) do excesso de café moído, depois fixá-lo à unidade dispensadora (12) e rodá-lo no sentido anti-horário na posição de aperto.
- Posicionar a(as) chávena(s) sob os bicos do porta-filtro (9).

- O café pode ser servido de duas maneiras:

Versão manual:

Posicione a alavanca (6) para cima (posição inicial).

Versão pré-doseada ou predefinida:

Aperte um dos dois botões de distribuição de café (3a - 3c).

- Encha a chávena na quantidade desejada.
- O manómetro (14) permite ao utilizador verificar se o café está a ser distribuído de forma ideal, conforme indicado na Fig.D: Café corretamente extraído Fig.D1. Café subextraído Fig.D2. Café sobre-extraído Fig.D3



Para evitar salpicos, não desaperte o suporte do filtro durante a distribuição, mas esperar alguns segundos após o final.
PERIGO DE QUEIMADURA!

- Quando a dispensação estiver concluída, remover e limpar o suporte do filtro rodando-o no sentido horário.



Atenção! Se quiser remover a bandeja de gotejamento após a distribuição, aguarde cerca de 30 segundos antes de realizar a operação.



Após cerca de 10 minutos de não utilização, a máquina entra na Função de Poupança de Energia. É possível alterar o tempo de espera como indicado na secção "Definição de Desligamento Automático".



4.4 Configuração da quantidade de café (Fig. A)

É possível personalizar, para cada tipo de função, a quantidade de café a distribuir. Para alterar a quantidade de café distribuída pela máquina:

- Coloque uma chávena grande ou chávena debaixo do distribuidor (2).
- Prima por pelo menos 3 segundos, uma das teclas relativas à bebida a ser distribuída (3a) ou (3c) até que a luz do botão respetivo permaneça fixa.
- Quando a quantidade desejada for alcançada, pare a distribuição premindo novamente a tecla.
- A quantidade foi definida e é memorizada de forma permanentemente.

4.5 Sugestões



É aconselhável usar sempre café moído fresco, pois uma vez moído, ele perde suas capacidades aromáticas em pouco tempo.



Certifique-se de que a dose de café moído e a sua pressão são sempre constantes.



Se o fluxo de distribuição for muito rápido, serão obtidos cafés leves e sem creme. É aconselhável ajustar a moagem para torná-la mais fina, mantendo sempre a quantidade necessária.



Certifique-se de que a dose de café moído e a sua pressão são sempre constantes.



Se o fluxo for muito lento, serão obtidos cafés escuros, com pouco creme. É aconselhável ajustar a moagem para torná-la maior, mantendo sempre a quantidade necessária.

4.6 Distribuição de vapor e preparação de espuma de leite (Fig.A e E)



É possível selecionar três intensidades de vapor através do menu de configurações

- Assegurar que o tabuleiro de recolha de pingos (11) está corretamente colocado.
- Selecione o modo "Vapor" utilizando a tecla (3b). Aguarde que a máquina atinja a temperatura correta de abastecimento de água, o respetivo LED acende-se:





Utilização

- Introduza leite frio a gosto na leiteira até abaixo do seu bico.
- Coloque a ponta da lança de vapor (15) no orifício apropriado (15a) e selecione o modo "Vapor" utilizando a tecla (3b).
- Direcione a lança de vapor (15) sobre a grelha (10), abra o botão de distribuição de vapor/água quente (13) por alguns instantes, para deixar a água residual sair.
- Feche o botão (13), mova a lança de vapor (15) para fora, mergulhe-a na leiteira (X) e incline-a ligeiramente, como mostra a figura E.
- Gire o manípulo (13) de distribuição da água quente no sentido horário.
- Uma vez atingida a temperatura do leite, gire o manípulo (13) no sentido anti-horário para a posição neutra para parar a distribuição.
- Deitar o leite emulsificado nas chávenas com o café expresso, preparado antes.



O resultado da espuma de leite pode ser influenciado pelo tipo de leite utilizado e pela destreza do utilizador. Para obter um bom cappuccino, recomendamos a utilização de leite parcialmente desnatado ou inteiro à temperatura do frigorífico (aprox. 5°C)



- Depois de o leite ter sido aquecido, o vapor de vácuo deve ser dispensado durante alguns segundos.
- Limpar a lança de vapor (6) após cada utilização para evitar resíduos de leite ou entupimento. Para uma limpeza completa da lança de vapor, ver a secção 'Limpeza e manutenção'.



Atenção! Se quiser remover a bandeja de gotejamento após a distribuição, aguarde cerca de 30 segundos antes de realizar a operação.

4.7 Distribuição de água quente

- Colocar um recipiente debaixo da lança de vapor (15).
- Selecione o modo "Água quente" utilizando o botão (3b). Aguarde que a máquina atinja a temperatura correta de abastecimento de água, o respetivo LED acende-se:



- Gire o manípulo de distribuição de água quente no sentido horário para distribuir água quente.
- Deixe a água quente ser distribuída no recipiente até o nível desejado e gire o manípulo (13) no sentido anti-horário de volta para a posição neutra para parar a distribuição.



5 Configurações da máquina (Fig.G)

É possível definir vários parâmetros através de um menu de programação que pode ser exibido no visor (2). Para entrar neste menu, pressione e segure o botão (3b) por alguns segundos e use os botões (3a) e (3c) para selecionar a configuração a ser alterada. Neste caso, pressione o botão (3b) novamente para definir a configuração a ser alterada. Após 10 segundos de inatividade, a máquina de café sai do menu.

5.1 Idioma de exibição "LANG"

Ao selecionar a configuração "LANG", pode escolher o idioma do visor (IT - EN - FR - ES - DE).



5.2 Configuração da unidade de medida "DEGREES"

Ao selecionar a configuração "DEGREES", é possível definir a unidade de medida " °F " ou " °C " usada nos parâmetros.



5.3 Temperatura café "T-COF"

Função/programa para definir a temperatura de infusão do café; pode selecionar um valor de 92°C (min) a 100°C (máx) de infusão do café.



5.4 Programação de pré-infusão "P-COF"

Ao selecionar a configuração "P-COF", é possível definir a duração da pré-infusão de 0 (sem pré-infusão) a 4 (pré-infusão máxima).



A pré-infusão de dispensação só pode ser programada para dispensação manual, não é aplicada à dispensação pré-doseada.

5.5 Intensidade de vapor "I-STE"

Ao selecionar a configuração "I-STE", pode definir um vapor mais seco ou mais húmido, dependendo das preparações pretendidas. pode selecionar de 1 (mais seco) a 3 (mais húmido).





Utilização

5.6 Modo Stand-by

Neste modo, é possível definir um valor (5 min -> 10 min -> 30 min -> 60 min) após o qual a máquina entra no modo de espera.

Para sair do modo de espera, pode premir um dos botões (3) e esperar que a máquina atinja a temperatura de café selecionada antes de a utilizar.



5.7 Modo Eco "ECO"

Ao selecionar a configuração "ECO" é possível habilitar (ON) ou desabilitar (OFF) a emissão de vapor/água quente.



5.8 Configuração da dureza da água

Neste modo é possível definir um valor de dureza da água de 1 a 3.



A máquina é pré-configurada na fábrica para o "Nível de Água Dura - 3". É possível definir a máquina com base na efetiva dureza da água utilizada reduzindo assim a frequência da operação de descalcificação.

Se não conhecer a dureza da água, utilizar a tira de teste de dureza da água fornecida (18) de acordo com as instruções seguintes:

- Retirar a tira de teste (18) fornecida da sua embalagem.
- Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
- Extrair a tira da água e sacudi-la ligeiramente. Após cerca de um minuto, ler os resultados.
- Se a fita-teste mostrar 5 marcas azuis, selecione a configuração "água macia".
- Se a fita-teste mostrar 1 ou 2 marcas cor-de-rosa, selecione a configuração "água média".
- Se a fita-teste mostrar 3 ou 4 marcas cor-de-rosa, selecione a configuração "água dura".

Para alterar a configuração, aceda à configuração no menu e selecione o nível desejado.

5.9 Função de descalcificação "DESCAL"

Ao selecionar a configuração "descalcificação", é possível iniciar o ciclo de descalcificação da máquina.



5.9 Função RESET

Ao selecionar a configuração "reset", é possível redefinir as configurações de fábrica.





6 Limpeza e manutenção

6.1 Advertências



Perigo de eletrocussão.

- Retire a ficha da tomada antes de efetuar a limpeza da máquina de café.
- Não submerja a máquina de café em água ou noutros líquidos.
- Deixe arrefecer a máquina de café antes de efetuar a limpeza.



Risco de danos nas superfícies.

- Não utilize jatos de vapor para limpar a máquina de café.
- Não utilize em peças tratadas superficialmente com acabamentos metálicos (por exemplo, anodização, revestimento de níquel, cromagem), produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e esponjas metálicas).
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores de metal afiados



Para facilitar a limpeza, pode digitalizar o código QR na base debaixo do tabuleiro de recolha de pingos, que se liga a uma secção web especial dedicada à Instalação e Limpeza (fig. J).

6.2 Limpeza do corpo da máquina

Para uma boa conservação das superfícies exteriores, limpá-las regularmente após cada utilização, depois de as ter deixado arrefecer. Limpar com um pano macio e humidade.

6.3 Limpeza geral (Fig.A)

Para garantir o bom funcionamento da máquina, bem como uma boa qualidade das bebidas, são recomendadas algumas operações simples de limpeza diária, como: limpeza do porta-filtro (9) e do seu filtro no interior, da grelha do conta-gotas (7) e (10) da bandeja de gotejamento (11) e da prensa (16).

Também é recomendada a limpeza regular de alguns componentes específicos da máquina, como o reservatório de água (5) e a lança (15).

Limpeza do porta-filtro (9) e dos filtros (21a, 21b, 22a e 22b)

- Retirar o filtro do porta-filtro (9) e enxaguar sob água corrente.
- Secar bem os componentes em todas as suas partes e voltar a montar.

Limpeza da grelha do apoio de chávenas (10) e do bandeja de gotejamento (11)

- Retire a grelha (10) e a bandeja (11).
- Esvaziar e enxaguar sob água corrente, utilizando detergente neutro para lavar louça, se necessário.
- Seque os componentes e volte a montá-los na máquina.



Limpeza e manutenção

Limpeza do reservatório de água (5)

- Remova a tampa do tanque (4), limpe o tanque (5), seque-o completamente e, em seguida, recoloque a tampa (4).

Limpeza grupo de infusão (12)



A limpeza do grupo infusor é recomendada pelo menos uma vez por semana.

- Limpe completamente o seu assento e conduta utilizando a escova de limpeza fornecida (17).



Cada vez que esta operação é realizada, recomenda-se a realização de um ciclo de limpeza manual dos circuitos.



Não desmonte o grupo infusor para não danificá-lo permanentemente.



É possível encontrar resíduos de pó de café no compartimento do grupo infusor. Recomenda-se uma limpeza cuidadosa sempre que se proceder à limpeza do grupo infusor. Utilize a escova fornecida para limpar o compartimento do grupo infusor de quaisquer resíduos.

Limpeza da lança de vapor (15) (Fig.H)

Limpar a lança de vapor (15) imediatamente após a sua utilização.

- Coloque a ponta da lança de vapor na grelha de descanso (10), no orifício apropriado, seleccione o modo "Vapor " usando o botão (3b) e rode o manípulo (10) no sentido horário e durante alguns segundos para deixar sair qualquer leite que permaneça no interior, depois rode o manípulo (10) no sentido anti-horário de volta à posição neutra para parar a distribuição.
- - Secar a lança de vapor (15) com um pano húmido.



Aguardar que a lança arrefeça antes de a limpar.
PERIGO DE QUEIMADURA!

- Verificar se a saída do vapor não está obstruída. Se houver qualquer incrustação, limpar a saída de vapor usando a agulha (20).

Limpeza do grupo de distribuição (Fig.A-I)

- Insira o filtro cego (19) e uma cápsula de detergente no porta-filtro (9).




Utilizar cápsulas de limpeza disponíveis comercialmente para máquinas de café domésticas.



- Enganche o suporte do filtro (9) e coloque um recipiente de pelo menos 500 ml sob os bicos do porta-filtro.
- Encher o reservatório (5) com água fresca até ao nível máximo.
- Posicione a alavanca (6) para cima (posição inicial) ou pressione um dos dois botões de distribuição de café (3a - 3c) para distribuir o café; após 10 segundos, gire a alavanca (6) para baixo novamente (posição Stop) para terminar a distribuição.
- Repita este processo 4 vezes.
- Quando terminar, remova o porta-filtro (9) e o filtro cego (19) no interior.
- Antes de distribuir uma bebida de café, engate novamente o suporte do filtro (9), incluindo o filtro (24), iniciando uma nova distribuição girando a alavanca (6) para enxaguar o circuito.

6.4 Descalcificação (Fig.1)

A máquina de café sinaliza quando é necessário efetuar um ciclo de descalcificação com base na dureza da água definida (para definir a dureza da água ver secção "Definir a dureza da água").




Quando o LED (D1) aparece no visor (2) , significa que é necessário realizar um ciclo de descalcificação, de modo a não alterar o sabor do café e danificar a máquina.

Para efetuar um ciclo de descalcificação proceda do seguinte modo:

- Encha o reservatório de água (5) até ao nível MÁXIMO com uma solução de água e descalcificante nas doses recomendadas pelo fabricante.
- Pressione o botão (3b) para entrar no menu de configurações e role até chegar ao item "DECAL 1" e pressione o botão (3b) novamente para iniciar o processo de descalcificação.



Se durante o procedimento de descalcificação a máquina for desligada usando o botão ON/OFF (9) na próxima reinicialização, o procedimento será retomado de onde foi interrompido.

- A máquina executará automaticamente o procedimento de descalcificação até que o LED (D2)  acenda e a palavra "DECAL 1" pisque.
- Encha o depósito (5) com água até ao nível "MAX".
- Pressione o botão (3b), a palavra "DECAL 1" torna-se "DECAL 2" e a máquina prossegue com a segunda fase de descalcificação.
- A máquina termina a segunda fase de descalcificação quando o LED (D2)  acende-se e a palavra "DECAL 2" pisca.
- Encha o depósito (5) com uma quantidade mínima de água para enxaguar.
- Quando o LED (D2)  apaga-se pressione o botão (3b) para terminar o procedimento.



Limpeza e manutenção




Perigo de lesões pessoais.


- O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos.
- Siga escrupulosamente as instruções do fabricante e as advertências de segurança indicadas na embalagem, em caso de contacto com a pele ou os olhos.
- Use descalcificadores recomendados pela Smeg para evitar danos à máquina de café.



Qualquer outra manutenção deve ser realizada por um representante de serviço autorizado.

O que fazer se ...

Problema	Possíveis causas	Resolução
O aparelho não se liga.	Ficha não inserida.	Insira a ficha.
	O conector não está corretamente inserido.	Insira bem o conector na máquina.
	Tecla ON/OFF (9) não premida.	Pressione a tecla para ligar a máquina.
	Tecla ON/OFF (9) não funciona.	Contacte um centro de assistência autorizado.
	Possível avaria.	Desligue a máquina de café e contacte um centro de serviço autorizado.
O aparelho está aceso, mas não funciona.	Alarme do reservatório vazio ou em falta (LED D2  aceso).	Certifique-se de que o reservatório esteja devidamente inserido ou cheio de água, ou lave-o de qualquer resíduo de calcário.
	O botão de vapor está aberto ou a alavanca de distribuição está ativada.	Feche o botão de vapor ou desative a alavanca de distribuição.
Foi realizado um ciclo de descalcificação, mas a máquina não funciona.	O ciclo completo não está terminado.	Certifique-se de que terminou o ciclo de descalcificação e o enxague subsequente. Após o primeiro ciclo, a máquina requer um ciclo de enxágue. Siga as instruções indicadas no parágrafo "Limpeza e Manutenção".
	Durante o ciclo de descalcificação ou durante o ciclo de lavagem subsequente, o reservatório não foi cheio até ao nível máximo.	Encha o reservatório com cuidado para esvaziar o recipiente colocado debaixo do distribuidor.

Problema	Possíveis causas	Resolução
Alarme D2  não ligado, mas falta água.	Leitura incorreta da quantidade de água no interior do reservatório devido à formação de calcário no interior do reservatório.	Limpe bem o tanque e reinsira o reservatório. Descalcifique se necessário.
	Água incorretamente despejada na cavidade do reservatório.	Retire o reservatório e seque-o cuidadosamente.
Durante a pré-infusão, o café começa a sair.	Não há muito café ou café muito fino dentro do porta-filtros (9).	Regule quantidade e moagem.
	O café foi pouco calcado.	Pressione o café mais durante a fase de prensagem.
A máquina derrama água da base.	Tabuleiro de recolha dos pingos mal inserido.	Verificar e inseri-lo bem.
	Tabuleiro de recolha dos pingos cheio.	Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos.
	Reservatório de água não devidamente inserido.	Inserir corretamente o reservatório no seu alojamento.
O café não sai dos bicos.	Falta água no reservatório (5).	Encher o reservatório (5).
	Os orifícios do filtro (21a-21b-22a-22b) estão entupidos.	Limpe o filtro (21a-21b-22a-22b) usando uma escova ou um alfinete.
	O reservatório (7) não está inserido corretamente ou está vazio.	Inserir o reservatório (7) corretamente e garantir a presença de água no interior.
	Presença de calcário.	Efetue o ciclo de descalcificação.
	O manómetro indica sobrepessão.	Recarregar o café, inserindo menos pó ou pó mais fino
	Prensagem excessiva.	Calcar menos o café.
	A quantidade de café é demasiada.	Diminuir a quantidade de café.
A unidade de distribuição está entupida ou suja.	Proceda a um ciclo de limpeza da unidade de distribuição conforme indicado no parágrafo Limpeza geral sob o item "Limpeza do grupo de distribuição".	

Problema	Possíveis causas	Resolução
○ suporte do filtro (9) não se encaixa na máquina de café.	○ filtro está demasiado cheio.	Verificar a quantidade de café doseado.
○ café pinga do suporte do filtro (20) e não dos bicos.	○ porta-filtro (9) não está devidamente encaixado ou está sujo.	Encaixar o porta-filtro (9) e rodá-lo até ao fundo. Limpar o porta-filtro (9).
	A junta da unidade dispensadora está gasta.	Providenciar a substituição num centro de serviço autorizado.
	Os orifícios dos bicos estão entupidos.	Limpe os orifícios dos bicos.
○ café é claro e flui rapidamente pelos bicos.	○ café moído foi calcado pouco.	Calcar mais o café.
	A quantidade de café moído é escassa.	Aumente a quantidade.
○ café é escuro e flui lentamente pelos bicos.	○ café moído foi demasiado prensado.	Calcar menos o café.
	A quantidade de café moído é excessiva.	Diminua a quantidade.
	A unidade dispensadora (9) ou o filtro (21a-21b-22a-22b) estão entupidos.	Limpe o grupo dispensador (9) e o filtro (21a-21b-22a-22b).
	Presença de calcário.	Execute o ciclo de descalcificação.
Resultado de espuma de leite ou montagem inadequada.	A lança de vapor está suja.	Limpe bem a lança de vapor, removendo o bico de aço e seguindo as instruções indicadas no livreto. Nota: A qualidade da espuma depende do tipo de leite utilizado, da sua temperatura e da técnica utilizada/ habilidade de realização.
A máquina não tira vapor.	A função vapor não foi ativada corretamente.	Siga as instruções contidas no parágrafo "Distribuição de Vapor".
	A máquina não atingiu a temperatura de fornecimento de vapor.	Alcançar até a temperatura ser atingida.

Problema	Possíveis causas	Resolução
O café não está quente.	Inatividade da máquina por um longo período de tempo.	Aumente a temperatura do café a partir do menu de programação seguindo o que está indicado no parágrafo "Configuração da temperatura do café". Utilizando a mesma chávena em que se prepara o café, tirar água quente para aquecer a chávena.
	Temperatura programado baixa.	Aceda ao menu de programação e altere a configuração da temperatura de extração conforme indicado no parágrafo 5. Configurações da máquina em "Temperatura do café".
	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Aqueça as chávenas com água quente (Nota: pode ser utilizada a função água quente).



Se o problema não tiver sido resolvido ou para outros tipos de avarias, contacte o seu serviço de assistência local.