

**PROGRESS®**

Est. 1931

**MÁQUINA DE  
CAFÉ EXPRESSO**

Manual de instruções

# PROGRESS®

Est. 1931

Leia atentamente todas as instruções e guarde-as para referência futura.

## **Instruções de segurança**

Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada.

As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento podem utilizar e limpar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.

Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, apenas um eletricista qualificado deve efetuar as reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.

Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.

Não mergulhe este aparelho em água ou qualquer outro líquido.

Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à rede elétrica.

Não utilize o aparelho se este tiver caído, se existirem sinais visíveis de danos ou se apresentar fugas.

Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.

Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.

Não tente mudar o aparelho de local quando este estiver em funcionamento.

Não encha o aparelho acima da marca de enchimento máx. O enchimento excessivo do aparelho pode fazer com que seja expelida água a ferver.

Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho. Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto independente. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



**Cuidado:** superfície quente: não toque na secção quente nem nos componentes de aquecimento do aparelho.

**Aviso:** água a ferver e vapor podem causar ferimentos graves; tenha muito cuidado ao utilizar este aparelho.

Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

**Nunca abra o reservatório de água nem retire o funil antes de a pressão ter sido libertada.**

### **Cuidados e manutenção**

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a Máquina de Café Expresso da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente. Desligue sempre o cabo de alimentação antes de proceder à limpeza.

**PASSO 1:** limpe a Máquina de Café Expresso com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente.

**PASSO 2:** lave os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente. Certifique-se de que a água não entra em contacto com quaisquer componentes elétricos. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a Espresso ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.

**Nota:** a Máquina de Café Expresso deve ser limpa após cada utilização.

### **Remoção de calcário**

O calcário pode desenvolver-se ao longo do tempo e pode afetar o desempenho e a vida útil da Máquina de Café Expresso.

Se a Máquina de Café Expresso se desligar antes de terminar de preparar um café expresso, ou se for detetado um depósito branco no interior da Máquina de Café Expresso, esta tem de

ser descalcificada. É recomendada a descalcificação regular da Máquina de Café Expresso, pelo menos uma vez a cada três meses, especialmente se a Máquina de Café Expresso for utilizada numa região onde a água é dura. A descalcificação frequente irá melhorar o desempenho e a vida útil da Máquina de Café Expresso.

**PASSO 1:** encha a Máquina de Café Expresso até à marca de enchimento máx. com água fria.

**PASSO 2:** acrescente um agente de descalcificação comercial à Espresso, seguindo as instruções do fabricante. Não é recomendada a utilização de vinagre para descalcificar a Máquina de Café Expresso.

**PASSO 3:** siga as instruções na secção intitulada “Utilizar a Máquina de Café Expresso” para preparar 2 chávenas de café expresso, mas sem adicionar café. Se desejar, utilize também o bico de vapor durante aprox. 30 segundos. Deixe a água quente restante repousar durante cerca de 20 minutos e, em seguida, liberte qualquer pressão residual.

**PASSO 4:** esvazie a Máquina de Café Expresso e encha novamente até à marca de enchimento máx. com água limpa. Repita os passos acima e deite a água fora assim que esta tiver arrefecido. A Máquina de Café Expresso deve estar agora descalcificada, limpa e pronta a utilizar. Se restarem quaisquer vestígios de resíduos do produto de descalcificação, passe mais água limpa pela máquina de café até esta ficar completamente limpa.

A acumulação de calcário pode afetar o desempenho desta Máquina de Café Expresso. Para obter instruções sobre como descalcificar a Máquina de Café Expresso, visite o nosso manual de instruções online em [www.progresscookshop.com/manuals.html](http://www.progresscookshop.com/manuals.html)

## Descrição das peças



- |                                           |                            |
|-------------------------------------------|----------------------------|
| 1. Alojamento da Máquina De Café Expresso | 9. Funil                   |
| 2. Reservatório de água                   | 10. Ganchos do funil       |
| 3. Tapa do reservatório de água           | 11. Pega do funil          |
| 4. Luz indicadora                         | 12. Mola do filtro         |
| 5. Botão de ativação                      | 13. Jarro                  |
| 6. Depósito de recolha de pingos          | 14. Tapa do jarro          |
| 7. Colher de café                         | 15. Bico de vapor          |
| 8. Filtro de café amovível                | 16. Manga do bico de vapor |

## Descrição das peças

### Antes da primeira utilização

**PASSO 1:** antes de ligar à rede elétrica, limpe o alojamento exterior com um pano macio e húmido e seque-o cuidadosamente.

**PASSO 2:** lave os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

**Nota:** ao utilizar a Espresso pela primeira vez, pode detetar um ligeiro odor ou fumo. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da Máquina de Café Expresso.

## Utilizar a Máquina de Café Expresso

**Nunca retire a tampa do depósito de água nem retire o funil antes de libertar a pressão.**

**PASSO 1:** antes de ligar à tomada da rede elétrica, coloque a Máquina de Café Expresso sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor a uma altura confortável. Verifique se todos os acessórios estão no devido lugar.

**PASSO 2:** retire a tampa do reservatório de água, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levantando-a do reservatório de água. Utilize o jarro para medir e, em seguida, verta água para o reservatório de água. Não encha demasiado.

**PASSO 3:** coloque novamente a tampa no reservatório de água e fixe-a ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio.

**PASSO 4:** coloque o filtro de café amovível no funil. Coloque no funil a quantidade pretendida de café de moagem fina ou de moagem normal. Uma colher cheia deve ser suficiente para uma chávena de café. Pressione o café firmemente com o lado plano da colher de café.

**PASSO 5:** alinhe os ganchos do funil com as aberturas no alojamento da Máquina de Café Expresso antes de reinserir o funil. Alinhe a pega do funil com a marca “insert” e, em seguida, levante o funil até encaixar no lugar. Rode o funil no sentido dos ponteiros do relógio até este ficar bem-vedado, alinhando a pega com a marca “lock”.

**PASSO 6:** coloque o jarro sobre o depósito de recolha de pingos, alinhando os orifícios no funil e no jarro.

**PASSO 7:** ligue a ficha da Máquina de Café Expresso à tomada da rede elétrica e ligue o aparelho. Rode o botão de ativação para o símbolo de café; a luz indicadora irá acender para assinalar o funcionamento.

**PASSO 8:** depois de ter sido preparada a quantidade pretendida de café expresso ou quando o jarro tiver de ser removido, rode o botão de ativação para \*PAUSE\*. Rode novamente o botão de ativação para o símbolo de café para retomar a extração de café expresso, se necessário.

**PASSO 9:** antes de retirar o jarro do depósito de recolha de pingos, aguarde até que a Espresso arrefeça completamente. Tenha cuidado ao manusear.

**PASSO 10:** após 2 minutos, rode o botão de ativação para \*RELEASE OFF\*. Isto irá libertar qualquer pressão residual no reservatório de água. Depois de libertar a pressão, retire o funil e esvazie o filtro de café amovível.

**Nota:** a quantidade de água no café final será ligeiramente inferior à que foi inicialmente colocada no jarro.

Para evitar que o café tenha um sabor amargo, não o extraia em excesso. Faça experiências para obter os melhores resultados.

**Atenção:** não deixe ferver a seco. Aguarde até que a Máquina de Café Expresso. arrefeça antes de adicionar mais água ao reservatório.

**Aviso:** não coloque as mãos perto do funil ou do bico de vapor ao libertar a pressão. O vapor pode causar queimaduras muito graves.

## Vaporizar leite

É possível vaporizar leite para servir flat whites, cappuccinos e lattes.

**PASSO 1:** verta pelo menos 100 ml de água para o reservatório.

**PASSO 2:** coloque a quantidade necessária de leite num recipiente resistente ao calor com uma pega e, em seguida, coloque a extremidade da manga do bico de vapor no leite.

**PASSO 3:** rode o botão de ativação para o símbolo de vapor, deixando o bico de vapor submerso no leite. Após cerca de 2 minutos, será libertado vapor do bico.

**PASSO 4:** mova suavemente o bico de vapor para cima e para baixo; o leite será vaporizado, ficando quente e espumoso.

**PASSO 5:** assim que o leite tiver atingido a temperatura pretendida, rode novamente o botão de ativação para \*PAUSE\*.

**PASSO 6:** quando todo o vapor tiver sido libertado do bico do vapor, retire-o cuidadosamente do leite; o leite pode agora ser utilizado para preparar café. Após cerca de 2 minutos, a pressão residual pode ser libertada ao rodar o botão de ativação para \*RELEASE OFF\*. Limpe quaisquer resíduos de leite após o arrefecimento.

**Nota:** o leite pode duplicar em volume ao ser vaporizado.

Certifique-se de que o recipiente resistente ao calor é enchido apenas com a quantidade adequada para o permitir.

Pouco depois da vaporização, limpe o bico de vapor, tendo cuidado para não tocar diretamente em superfícies quentes.

Segure sempre o recipiente resistente ao calor pela pega, uma vez que o leite aquece muito.

Tenha cuidado para não queimar o leite. O leite emite um som distinto quando atinge o ponto de ebulição. Nesse momento, o botão de ativação deve ser rodado para \*PAUSE\*.

## Dicas e sugestões

1. Utilize sempre água limpa e fria para encher o reservatório de água.
2. A quantidade de café moído pode ser adaptada para se adequar ao seu gosto. Para um café mais forte, aumente a quantidade de café; ou utilize menos para um café mais fraco.
3. Se utilizar café de moagem normal, é necessário mais por chávena para obter a mesma intensidade que um café de moagem mais fina.
4. Depois de utilizar café moído embalado, volte a fechar bem a embalagem e guarde o café moído não utilizado num local fresco e seco.
5. Para obter o melhor sabor do café, utilize grãos de café inteiros e moa-os finamente antes de preparar o café.
6. Não reutilize grãos de café moídos que já tenham sido utilizados na Máquina de Café Expresso, uma vez que isto irá reduzir significativamente o sabor do café.

# PROGRESS®

Est. 1931

7. Não é recomendado reaquecer o café, uma vez que isto interfere com o sabor.
8. Pode adicionar mais água ao reservatório para vaporizar o leite, se esta não for utilizada para extrair café expresso.

## Resolução de problemas

| Problema                                                          | Solução                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verte água da tampa do reservatório de água ou por cima do jarro. | O jarro não está corretamente alinhado. Verifique se a abertura do jarro está corretamente alinhada com a parte inferior do funil.<br>O nível de água é demasiado elevado. Não encha acima da marca de enchimento máx. |
| Verte água do fundo da Máquina de Café Expresso.                  | O depósito de recolha de pingos está cheio. Quando tiver arrefecido, retire e esvazie o depósito de recolha de pingos.                                                                                                 |
| Verte água da parte lateral do filtro de café/funil.              | Existe café na parte lateral do filtro de café, impedindo que o funil fique devidamente vedado. Limpe o excesso de café no rebordo do filtro de café.                                                                  |
| O café tem um sabor amargo.                                       | Antes da primeira utilização, verifique se a Máquina de Café Expresso. está bem limpa. Siga as instruções na seção intitulada “Antes da primeira utilização”.                                                          |
| O leite não forma espuma corretamente.                            | O leite magro não é adequado para fazer espuma; o leite gordo ou meio-gordo é melhor para esse efeito.                                                                                                                 |

## Armazenamento

Verifique se a Máquina de Café Expresso está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da Máquina de Café Expresso. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

## Especificações

Código do produto: EK3131PSONFOB

Tensão de funcionamento: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potência: 730–870 W

O símbolo de balde do lixo com uma cruz por cima deste item indica que o dispositivo deve ser eliminado de forma ecologicamente correta quando já não tiver utilidade ou se estiver desgastado. Contacte a sua autoridade local para obter informações sobre o local para onde deve levar o item para reciclagem.





# **PROGRESS®**

Est. 1931

Importado e distribuído por:  
MCH, S.A.

Rua João Mendonça, 505  
4464-501 Senhora da Hora, Portugal.

FABRICADO NA CHINA.

[www.progresscookshop.com](http://www.progresscookshop.com)

CD290721/MD000000/V1

