

**A PROPOSITO DE ESTE MANUAL**

Aunque los aparatos hayan sido realizados conformes con las Normativas europeas especificas vigentes y están por lo tanto protegidas en todas las partes potencialmente peligrosas, lean con atención estas advertencias y usen el aparato solo para el motivo por el cual ha sido destinado para evitar, de esta manera, accidentes y daños. Tener siempre el alcance este manual para futuras consultas. En el caso que quieran ceder este aparato a otras personas, recuerden incluir también estas instrucciones. Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:

- Peligro para los niños
- Advertencia relativa a quemaduras
- Peligro debido a la electricidad
- Atención – daños materiales
- Peligro de daños derivados por otros motivos

**USO PREVISTO**

Pueden usar vuestra Hollywood Café para preparar café y cappuccino; además, gracias a la posibilidad de suministrar agua caliente se puede preparar además té e infusiones. Este aparato ha sido proyectado solo para un uso privado y por lo tanto se debe considerar inadecuado para uso comercial o industrial. Cualquier otro tipo de uso de la máquina no está previsto por el Fabricante el cual se exime de cualquier responsabilidad por daños de cualquier tipo, originados por un uso inapropiado de la misma máquina. El uso inapropiado además anula todo tipo de garantía.

**RIESGOS RESIDUOS**

Las características constructivas del aparato, objeto de l presente publicación, no permiten proteger al usuario del chorro directo de vapor o agua caliente.

- ¡Atención!** Peligro de quemaduras – Durante el suministro de agua caliente y de vapor, no dirigir los chorros hacia terceras personas o hacia si mismo. Empuje el tubo exclusivamente por la parte de plástico.
- Utilice solo contenedores realizados en material "para alimentos".

**ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

**LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**

- Este aparato ha sido proyectado solo para un uso privado y por lo tanto se debe considerar inadecuado para uso comercial o industrial.
- No se asumen responsabilidades por uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en el presente manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que no se prevé la asistencia gratuita por daños causados al momento del envío por un embalaje no adecuado del producto a un Centro de Asistencia Autorizado.
- El aparato cumple con la Norma 2006/95/CE y con la Directiva EMC 2004/108/CE.

**Peligro para los niños**

- Este aparato no es adaptable para ser usado por personas (incluso niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducidas. Aquellos usuarios que no tengan la experiencia y el conocimiento del aparato, o no les hayan suministrado las instrucciones relativas al uso del mismo, deberán tener la supervisión de una persona responsable de la seguridad de los mismos.
- Es necesario vigilar los niños para que no jueguen con el aparato.
- No deje los elementos del embalaje al alcance de niños ya que podrían originar peligros.
- En el momento que decida no utilizar mas el aparato y quiera arrojario a la basura, se recomienda quitar el cable de alimentación para evitar que el mismo se pueda reactivar. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro especialmente para los niños, los cuales podrían utilizarse por sus juegos.

**Peligro debido a electricidad**

- Antes de conectar el aparato a la red de alimentación verificar que la tensión indicada en la etiqueta ubicada debajo de la máquina corresponde a la de la red local.
- Usar cables de alargue no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Antes de efectuar la operación de llenado del depósito de agua, desconectar el aparato de la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio Asistencia Técnica o en todo caso por personal calificado para prevenir riesgos.
- No colocar nunca las partes bajo tensión a contacto con el agua. ¡puede provocar corto circuito!
- Desenchufar la máquina antes de efectuar la limpieza o el mantenimiento.
- NO SUMERGIR EL APARATO EN EL AGUA U OTROS LIQUIDOS.
- En el caso de avería, defectos o probables defectos después de una caída, desenchufar inmediatamente la máquina. No hacer funcionar nunca el aparato defectuoso. LAS REPARACIONES SE PUEDEN REALIZAR EXCLUSIVAMENTE EN LOS CENTROS DE ASISTENCIA AUTORIZADOS. Se rechaza cualquier responsabilidad por eventuales daños provocados por intervenciones de reparación no realizadas correctamente.

**Peligro de daños derivados de otras causas**

- No levantar el aparato agarrándolo por el depósito del agua, debe cogerse por el cuerpo.
- Elegir un ambiente con suficiente iluminación, limpio y con la toma de corriente accesible con facilidad.
- Evitar colocar en el depósito una cantidad excesiva de agua.
- El aparato no debe ser utilizado si se ha calido o si presenta daños visibles o pierde agua. Todas las reparaciones, comprendida la sustitución del cable de alimentación, se deben efectuar únicamente en un Centro Asistencia Autorizado o por persona con calificación similar, para prevenir riesgos.
- No use el aparato si el cable de alimentación se presenta dañado o bien con partes quemadas, etc...; la reparación y la sustitución del cable de alimentación tiene que ser efectuada por un Centro de Asistencia Autorizado Ariete; en caso contrario la garantía puede ser invalidada.

**Advertencias relativas a quemaduras**

- No dirigir nunca un chorro de vapor o agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con precaución el tubo vapor/agua caliente: ¡peligro de quemaduras!
- Las partes metálicas externas del aparato no se deben tocar con el aparato en funcionamiento ya que podrían causar quemaduras.
- Si no sale agua por el portafiltro, podría tratarse de filtro Thermocream® obstruido. Interrumpir el suministro y esperar aproximadamente diez segundos. Quitar lentamente el portafiltro puesto que la eventual presión podría provocar salpicaduras. Realizar luego la limpieza del mismo como indicado en el párrafo correspondiente.
- **Atención – daños materiales**
- Colocar la máquina en un plano estable donde no sea posible volcarla.
- No usar la máquina sin agua ya que en tal caso la bomba se quemaría.
- No llenar nunca el depósito del agua con agua caliente e hirviendo.
- No colocar la máquina en superficies demasiado calientes o cerca de llamas libres para evitar que la carrocería se pueda dañar.
- El cable no debe tocar las partes calientes de la máquina.
- No utilizar agua con gas (con anhídrido carbónico).
- Utilizar sólo con café en polvo o con cápsulas que posean la marca estándar E.S.E.
- No coloque nunca en el portafiltro sustancias que no sea café. De lo contrario podrían provocar graves daños al aparato.
- No dejar la máquina a una temperatura ambiente inferior a 0°C puesto que el residuo de agua en la caldera podría helarse y provocar daños.
- No use el aparato fuera de la habitación.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol...).
- Después de haber desconectado el enchufe de alimentación y una vez que las partes calientes se habrán enfriado, el aparato se podrá limpiar únicamente con un paño no abrasivo humedecido en agua añadiendo pocas gotas de detergentes neutros no agresivos (no utilizar nunca disolventes que dañan el plástico).

**• CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.**

**DESCRIPCIÓN DEL APARATO**

- |   |  |
|---|--|
| A - Cuerpo máquina  | O - Interruptor de encendido   |
| B - Tapa depósito   | P - Indicador aparato encendido  |
| C - Depósito agua   | Q - Indicador de control   |
| D - Dispositivo Maxi Cappuccino y brazo suministrador de agua y vapor | R - Interruptor en posición preparación vapor                              |
| E - Cable suministro de corriente + Enchufe                           | S - Interruptor en posición central, neutral (la máquina está en stand-by) |
| F - Rejilla apoyaczas con bandeja recolectora de gotas                | T - Interruptor en posición suministro de café                             |
| G - Portafiltro para café en polvo                                    | U - Indicador de control   |
| H - Disco Thermocream®  | V - Temperatura café   |
| I - Disco agrietado de silicona                                       | W - Portafiltro para pastilla monodosis                                    |
| L - Filtro Thermocream®   | X - Filtro para pastilla monodosis   |
| M - Medida / prensador del café                                       | Y - Filtro para las pastillas  |
| N - Pulsador para suministro agua/vapor                               | Z - Goteador   |

**Datos de identificación**

En la etiqueta colocada debajo de la base de apoyo de la máquina se indican los siguientes datos de identificación de la máquina:

- constructor y marca CE
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- modelo (Mod.)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- n° de matrícula (SN)
- numero verde asistencia

En las eventuales solicitudes a los Centros de Asistencia Autorizados, indique el modelo y el número de matrícula.

**FASES PRELIMINARES DE USO**

**Puesta en función**

Controlar que la tensión de la red doméstica sea igual a la indicada en la placa datos técnicos del aparato. Colocar la máquina sobre una superficie plana, comprobando que las ventosas se adhieran bien. Lavar el depósito la primera vez que se utiliza y llenarlo con agua natural fresca, prestando atención luego en colocarlo correctamente en su alojamiento (Fig. 3). Conectar el enchufe en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.

**No hay que considerar como un defecto de la máquina el hecho de que el tubo situado en el interior del depósito libera algunas gotas de agua, es una señal de normal funcionamiento de la válvula de autocebado.**

**Primer encendido**

Después de haber llenado el depósito con agua natural fresca, poner en función la máquina apretando el botón (O). Se prenderá la luz testigo (P), que indica que la máquina está prendida y que la caldera empieza a calentarse. Apretar el interruptor basculante de la derecha hacia la posición suministro de café (T), hasta que comience a salir agua por el alojamiento del porta filtro (Fig. 4).

**En caso de primer encendido, o después de un período de sin usarla, se recomienda hacer salir al menos una taza de agua del circuito hidráulico de la caldera, apretando también el botón (N) después de haber colocado un recipiente debajo del distribuidor del dispositivo Maxi Cappuccino (D).**

Soltar el pulsador (N) y colocar nuevamente el interruptor basculante de la derecha en la posición central de espera (S), para detener la salida de agua. Después de una breve pausa se notará que la luz testigo (U) se encenderá, indicando que la caldera ha alcanzado la correcta temperatura para preparar el café.

**COMO HACER EL CAFÉ**

Introducir en el porta filtro el Disco Thermocream® (H), el disco agujereado de silicona (I) y el Filtro Thermocream® (L) en la secuencia indicada (Fig. 5). Colocar la dosis de café en el filtro y presionar en forma ligera con el prensador; para preparar dos cafés llenar completamente dos medidas, mientras que para un solo café llenar uno. Colocar el porta filtro en el alojamiento correspondiente.

**¡Atención!**

Apretarlo bien girándolo desde la izquierda hacia la derecha, asegurándose que el mismo esté bien fijado al soporte (Fig. 6).

Si se coloca una cantidad excesiva de polvo de café en el interior del filtro, la rotación del porta filtro puede resultar difícil y/o durante el suministro del café pueden producirse pérdidas a través del porta filtro.

**Averiguar que el botón de la función vapor (en la posición R) no haya sido presionado inadvertidamente.**

Se recomienda dejar calentar el porta filtro dejándolo colocado en su alojamiento por algunos minutos antes de preparar un café de manera que podamos obtener también el primer café bien caliente. Para iniciar el suministro colocar el interruptor de la derecha en la posición (T); empezará a salir café por las boquillas del porta filtro. Para interrumpirla colocar nuevamente el interruptor en la posición central de espera (S). La dosis máxima para un café es de 50 ml.

**¡Atención!**

Como sucede en las máquinas de café profesionales, no quitar el porta filtro cuando el interruptor de suministro está montado (posición T); ¡peligro de quemaduras!

**¡Atención!**

Cuando se acaba el suministro de café espere unos diez segundos antes de quitar el portafiltro; para quitar el mismo girarlo despacio desde la derecha hacia la izquierda para evitar chorros o salpicaduras de agua o café.

Cuando la máquina está en posición de stand-by, la luz testigo (U) se apagará y se prenderá periódicamente indicando el funcionamiento del termostato de la caldera que sirve para mantener la temperatura del agua en condiciones óptimas.

**Si en la fase de espera del vapor se producen pequeños bufidos de vapor a través del portafiltro, el fenómeno debe considerarse absolutamente normal.**

Es oportuno, sea para el primer café que para los sucesivos, iniciar el suministro del café solo cuando dicha luz testigo está prendida.

**Como preparar el café con pastilla monodosis**  
Para hacer el café con una pastilla monodosis, hay que utilizar el correspondiente portafiltro para pastilla (V) suministrado, de la siguiente forma:

- 1 Introducir en el portafiltro (V) el goteador (W) y el filtro para pastillas de café (Z) (Fig. 13).
- 2 Coloque la pastilla monodosis en el portafiltro (Fig. 14).
- 3 Empujar la pastilla monodosis con los dedos hacia la parte inferior del filtro (Fig. 15).
- 4 La pastilla monodosis debe quedar bien en el centro y colocada en el interior del filtro.
- 5 Ahora es posible introducir el portafiltro en su alojamiento. Apretélo bien girándolo desde la izquierda hacia la derecha y asegurándose de que esté bien fijado en la abrazadera (Fig. 6).
- 6 Después de haber preparado el café, no quiten el portafiltro, la pastilla monodosis podría quedar encajada en la parte superior de la máquina. Para quitarla, inclinar el portafiltro (Fig. 16), dejando que la pastilla monodosis caiga en el mismo.

Para obtener siempre un óptimo café es necesario adquirir la pastilla monodosis con la marca de compatibilidad E.S.E.

**Si la pastilla no está bien colocada o el portafiltro no está bien cerrado, podrían salir algunas gotas de agua del portafiltro mismo.**

**Llenado del depósito de agua durante el uso**  
No es necesaria ninguna operación particular cuando se agota el agua en el depósito, porque la máquina posee una válvula especial de autocebado. Bastará, después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, extraer el depósito y llenarlo de nuevo con agua natural fresca.

**COMO HACER EL CAFÉ CON LECHE (CAPPUCCINO)**

Para preparar un cappuccino, un chocolate caliente, o calentar cualquier otra bebida, apretar el interruptor derecho hacia la posición (R) y esperar que se encienda la luz testigo (Q), la cual indica que la caldera ha alcanzado la justa temperatura para suministrar el vapor.

**Si en la fase de espera del vapor se producen pequeños bufidos de vapor a través del portafiltro, el fenómeno debe considerarse absolutamente normal.**  
Apretar el botón para el suministro del vapor (N), después de haber colocado un vaso debajo del dispositivo Maxi Cappuccino (D) (Fig. 8); primero saldrá un poco de agua y después un fuerte chorro de vapor.

Soltar el botón (N) y colocar debajo del dispositivo Maxi Cappuccino la jarra con la leche que se debe batir. Sumergir la boquilla hasta el fondo de la jarra con la leche (Fig. 9) y Apretar nuevamente el botón para el suministro (N) hasta que se obtenga el resultado deseado. Durante estas operaciones se podrá notar que la luz de aviso (Q) se apaga y se vuelve a encender periódicamente, indicando las intervenciones del termostato que mantiene la justa temperatura de la caldera para la erogación del vapor.

**Es oportuno iniciar el suministro del vapor solo cuando esta luz testigo está prendida. Después de cada uso dejar salir el vapor por algunos segundos para liberar el orificio de eventuales residuos de leche.**

Una vez terminada la preparación del cappuccino colocar nuevamente el selector derecho en la posición de stand-by (S).

**REUTILIZACIÓN PARA CAFÉ**

Para preparar un café enseguida después de haber preparado un cappuccino será necesario dejar que la caldera vuelva a la temperatura necesaria para preparar un café, realizando las siguientes operaciones. Colocar nuevamente el interruptor de la derecha en la posición central de espera (S). Se notará de esta manera que las tres luces testigos están encendidas. Esta indicación luminosa señala que todavía la temperatura en la caldera es alta, es decir que es aún la temperatura para suministro de vapor; es por lo tanto necesario esperar algunos segundos para que la luz testigo (Q) se apague y quede prendida únicamente la luz testigo (U) - además de la luz testigo (P), siempre prendida cuando la máquina está en función. Si se desea acelerar el enfriamiento de la caldera, es posible actuar de la siguiente manera: después de haber colocado un recipiente debajo de la boquilla (D), colocar el interruptor de la derecha en posición (T) (como para el suministro del café) y apretar enseguida el botón (N) (como para el suministro del vapor); se producirá salida de agua hasta que no se apague la luz testigo (Q). A este punto soltar el pulsador (N) y colocar nuevamente el interruptor derecho en la posición de espera (S). La máquina está lista nuevamente para preparar el café.

**COMO PREPARAR TÉ O INFUSIONES**

Cuando la máquina se encuentra en posición de pronto café, es decir con la luz testigo (U) encendida, colocar una taza debajo de la boquilla de suministro (D) y colocar el interruptor para el suministro de café en posición (T). Apretar inmediatamente

después el botón para el suministro del vapor (N); de esta manera, por la boquilla saldrá agua caliente. La dosis máxima para dos tazas es de 200 ml.

**CONSEJOS ÚTILES PARA OBTENER UN BUEN CAFÉ EXPRES Á LA ITALIANA**

El café molido se debe presionar en forma ligera en el porta filtro. Un café mas o menos fuerte depende del grado de molidura del mismo café, de la cantidad que se coloca en el porta filtro y del prensado. Unos pocos segundos son suficientes para que el café caiga en las tacias. Si el tiempo de suministro es superior esto quiere decir que la molidura es demasiado fina o que el polvo colocado en el porta filtro ha sido prensado demasiado.

**LIMPIEZA DEL APARATO**

**¡Atención!**

Todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación se deben realizar con la máquina apagada y desenchufada.

**¡Atención!**

Una manutención y una limpieza constante preservan y mantienen eficiente la máquina por un lapso de tiempo superior. No lavar nunca los componentes de la máquina en el lavavajillas. No utilizar chorros de agua directa.

**¡Atención!**

Todas las intervenciones se deben realizar con la máquina fría.

**Limpieza del filtro que contiene el café molido**  
Verificar que los agujeros no se tapen y si fuese necesario limpiarlos con un cepillo (Fig. 10). Dejar salir agua hirviendo por el porta filtro con el filtro montado sin el polvo, para disolver o eliminar eventuales residuos de café o impurezas. Se recomienda limpiar con cuidado el filtro (L) cada aproximadamente 3 meses, utilizando las pastillas detergente COFFEE CLEAN de Ariete, que se consiguen en los puntos de venta y Centros de Asistencia Autorizados siguiendo las instrucciones contenidas en la confezione, o también, en alternativa, utilizando una pastilla de detergente simple (sin añadir ablandador u otros aditivos químicos) para lavavajillas de la siguiente manera:

- Coloque una pastilla de detergente para lavavajillas en el filtro (sin café) cuando la máquina está bien caliente (después de por lo menos 5 minutos de calentamiento).
- Enganche el portafiltro a la máquina y colocar un recipiente debajo del portafiltro
- Apretar el botón café para iniciar el suministro del agua y dejar que el agua salga por 15-20 segundos.
- Quite el portafiltro de la máquina, extraiga el filtro y enjuéguelo bien con agua corriente del grifo.
- Apague la máquina, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y limpie con una esponja el alojamiento del portafiltro para eliminar eventuales residuos de detergente.
- Encienda nuevamente la máquina, enganche nuevamente el prefiltro y dejar salir por lo menos otras dos tazas de agua natural fresca.

Si la máquina del café se usa todos los días se recomienda realizar las operaciones de limpieza por lo menos cada tres meses.

**Limpieza del portafiltro para pastilla monodosis**  
Dejando el portafiltro enganchado, sin introducir la pastilla de café, activar la erogación presionando el interruptor de la derecha en la posición (T) después de haber colocado un recipiente debajo del portafiltro. De esta manera, los eventuales restos de café o impurezas presentes en el portafiltro se disolverán y serán eliminados.

**Limpieza del disco de silicona**  
Lavar el disco de silicona (I) con agua corriente inclinando apenas hacia los lados para liberar el orificio central de eventuales residuos de polvo de café que podrían obstruirlos (Fig. 11).

**Limpieza del alojamiento del porta filtro**  
Con el uso se puede verificar el alojamiento de enganche del portafiltro, una sedimentación de restos de café, que se puede eliminar con un paño escarbadietes, con una esponja (Fig. 12), o dejando escurrir agua sin el portafiltro montado (Fig. 4).

**Limpieza del dispositivo MAXI CAPPUCCINO**

**¡Atención!**  
Realizar la operación cuando el tubo cromado se encuentre frío para evitar quemaduras.

Desenrosacar el dispositivo (D) del tubo, y lavarlo con agua corriente. El tubo se puede limpiar con un paño no abrasivo. Volver a enroscar el preparador de capuccino hasta el final del recorrido. Si fuese necesario limpiar con una agua el orificio de salida del vapor. Cada vez que se usa dejar funcionar el suministrador de vapor por algunos segundos para liberar el orificio de eventuales residuos.

**Limpieza del deposito**  
Se recomienda limpiar periódicamente el interior del deposito con una esponja o con un paño húmedo.

**Limpieza de la rejilla y de la bandeja recolectora de gotas**  
Recordarse de tanto en tanto vaciar la bandeja recolectora de gotas (F) de la máquina vaciarla y lavarla con agua corriente.

**Limpieza del cuerpo de la máquina**

**¡Atención!**  
Limpiar las partes fijas de la máquina utilizando un paño húmedo no-abrasivo para evitar dañar la carrocería.

**DESCALCIFICACIÓN**

Un buen mantenimiento y una regular limpieza preservan y mantienen eficiente la máquina durante un período mayor limitando enormemente los riesgos de formación de depósitos de cal en el aparato. Si a pesar de ello, después de algún tiempo, el funcionamiento del aparato estuviese comprometido como consecuencia del empleo frecuente de agua dura y con mucha cal, se puede proceder a la descalcificación de la máquina para eliminar el funcionamiento defectuoso. Utilice exclusivamente para este fin el producto descalcificador NOCAL de ARIETE a base de ácido cítrico. Este producto se encuentra con facilidad en los centros de Asistencia Técnica Ariete. Ariete no se asume ninguna responsabilidad por daños a los componentes interiores de la máquina de café causados por el uso de productos no conformes a causa de la presencia de aditivos químicos. En el caso de tener que realizar una descalcificación, siga las indicaciones del manual de instrucciones del producto descalcificador.

**PUESTA FUERA DE SERVICIO**

En el caso de puesta fuera de servicio de la máquina es necesario desenchufarla, vaciar el depósito del agua y la bandeja recolectora de gotas y limpiarla (ver el párrafo "Limpieza del aparato"). En el caso de chattering se debe proceder a la separación de los distintos materiales utilizados para la construcción de la máquina y proceder a la eliminación de los mismos sobre la base de la composición de los mismos y a las disposiciones vigentes en el País de uso.

**COMO SOLUCIONAR LOS SIGUIENTES INCONVENIENTES**

**¡Atención!**  
En caso de mal funcionamiento, apagar inmediatamente la máquina, y desenchufarla.

**La máquina no suministra agua hirviendo para infusiones.**

- 1 Probablemente ha entrado aire en el circuito y esto ha desconectado la bomba.
- 2 Comprobar que el depósito está bien colocado y que el nivel no está por debajo del mínimo indicado por la referencia en relieve en el mismo depósito. Repetir las operaciones descritos en el párrafo "Fases preliminares al uso".
- 3 Orificio de salida del vapor de la boquilla de suministro obstruido.
- 4 Eliminar con una agua eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio de la boquilla de suministro.

**Salida de vapor por los bordes del portafiltro.**

- 1 Se está intentando erogar el café con la función vapor activada. Averiguar que el botón de la función vapor no haya sido presionado inadvertidamente.
- 2 Interrumpir la erogación del café. Presionar el interruptor de la derecha en la posición (S) para excluir la función vapor. Espere que el piloto luminoso (Q) se apague para hacer otro café.

**La máquina no suministra vapor.**

- 1 Hay poca agua y la bomba no aspira.
- 2 Verificar que el nivel del agua en el depósito sea normal y si fuese necesario llenar con agua natural fresca.
- 3 Orificio de salida del vapor de la boquilla de suministro obstruido.
- 4 Eliminar con una agua eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio de la boquilla de suministro

**Salida de café por los bordes del porta-filtro.**

- 1 Probablemente se haya colocado en el porta-filtro una cantidad excesiva de café molido lo cual ha impedido de ajustar hasta el tope el porta-filtro en su alojamiento.
- 2 Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpiar el asiento de enganche con una esponja (Fig. 12). Repetir la operación, colocando en el filtro la correcta cantidad de café.
- 3 En la junta del asiento del porta filtro quedan restos de café molido.
- 4 Limpiar la junta con un escarbadietes o con una esponja (Fig. 12).
- 5 El orificio del disco de silicona está obstruido.
- 6 Lavar el disco de silicona (I) con agua corriente inclinando apenas hacia los lados para liberar el orificio central de eventuales residuos de polvo de café que podrían obstruirlo (Fig. 11).
- 7 El filtro que contiene el café tiene los orificios de salida obstruidos.

- Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpiar con un cepillo o una agua los orificios obstruidos por el filtro. Colocar las pastillas de detergente COFFEE CLEAN de Ariete y seguir las instrucciones indicadas en la confezione.
- 5 Pastilla monodosis defectuosa.
- Sustituir la pastilla monodosis en el portafiltro (V).

**La erogación del café no se produce o se produce demasiado lentamente.**

- Verificar que el nivel del agua en el depósito sea normal y si fuese necesario llenar con agua natural fresca.
- Presionar el café en el filtro con menos presión.
- 5 El depósito no está bien montado.
- Introducir el depósito empujándolo hasta el fondo.
- 6 El orificio del disco de silicona está obstruido.
- Lavar el disco de silicona (I) con agua corriente inclinando apenas hacia los lados para liberar el orificio central de eventuales residuos de polvo de café que podrían obstruirlo (Fig. 11).
- 7 Hay poca agua y la bomba no aspira.
- Verificar que el nivel del agua en el depósito sea normal y si fuese necesario llenar con agua natural fresca.
- 8 Pastilla monodosis defectuosa.
- Sustituir la pastilla monodosis en el portafiltro (V).
- 9 Rotura de la pastilla monodosis.
- Quitar el portafiltro para pastilla monodosis (V), limpiar el alojamiento con una esponja y volver a colocar la pastilla monodosis.

**El café contiene mucha agua y está frío.**

- El café ha sido molido demasiado grueso.
- Para obtener un café más concentrado y más caliente, se debe usar una mezcla de café molido más fino. De todas maneras este problema se soluciona gracias al Sistema Thermocream®, el cual garantiza siempre un café muy caliente y una crema exquisita, también con el café molido grueso.

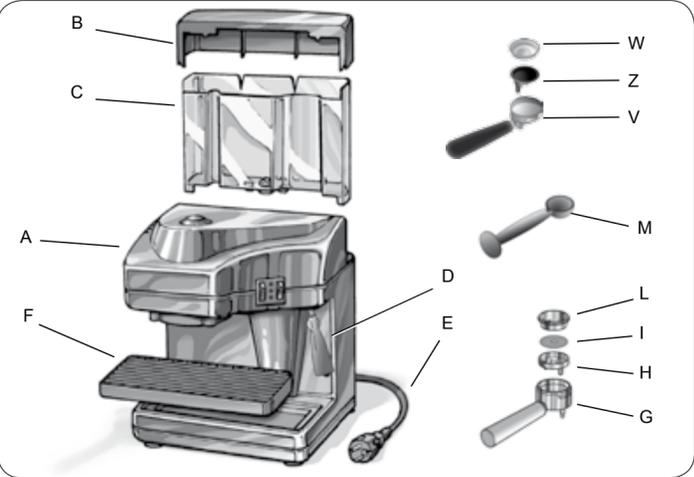


Fig. 1

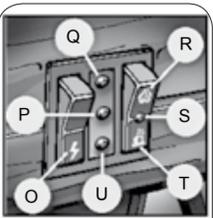


Fig. 3



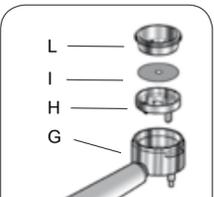
Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



## A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções. As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:

- Perigo para crianças
- Perigo devido à electricidade
- Avisos relativos a queimaduras
- Atenção - danos materiais

Perigo de danos devidos a outras causas

## USO PREVISTO

Podem usar a sua Hollywood Café para preparar cafés e cappuccinos; além disso, graças à possibilidade de saída de água quente, podem ser preparados chás e infusões. Este aparelho foi concebido somente para um uso privado e deve ser considerado inadequado o uso para utilização comercial ou industrial. Qualquer outra utilização da máquina não foi prevista pelo Fabricante e este não se responsabiliza por qualquer dano causado por uso impróprio da máquina. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

## RISCOS RESÍDUOS

As características de fabrico do aparelho, objecto do presente documento, não permitem proteger o utilizador do jacto directo de vapor de água quente.

### Atenção

Perigo de queimaduras - Durante a saída de água quente e de vapor, não orientar os jactos para outras pessoas ou para si mesmo. Empunhar o tubo exclusivamente na parte de plástico.

Utilizar somente recipientes que sejam realizados com material "para alimentos".

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

### LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A MÁQUINA.

- O aparelho é destinado somente para o uso doméstico e não deve ser designado para utilização comercial ou industrial.
- Não se assumam quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2006/95/CE e com a Directiva EMC 2004/108/CE.

### Perigo para as crianças

- Este aparelho não é apropriado para utilização por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas; Os utilizadores que não possuem experiência e conhecimento do aparelho ou aos quais não foram dadas instruções relativas à utilização do aparelho deverão submeter-se a supervisão por parte de uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.
- É necessário certificar-se que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.

### Perigo devido à electricidade

- Antes de ligar o aparelho à rede de alimentação certificar-se que a tensão indicada na placa de características colocada na parte inferior da máquina corresponda àquela da rede local.
- Uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Antes de proceder ao enchimento do depósito de água, desligue o aparelho da tomada.
- Se o cabo de alimentação se estragar, deverá ser substituído pelo serviço de Assistência Técnica Autorizado ou por pessoa com qualificação similar, de modo a prevenir qualquer risco.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contacto com a água; isto pode provocar um curto-circuito!
- Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza ou manutenção da máquina, desligue sempre a ficha da tomada.
- NAO MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA NEM EM NENHUM OUTRO LÍQUIDO.
- Em caso de avarias, defeitos ou suspeitas de defeito após uma queda, retirar logo a ficha da tomada de corrente. Nunca ligar o aparelho com defeito. AS REPARAÇÕES PODEM SER EFECTUADAS EXCLUSIVAMENTE PELOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS. Declinamos qualquer responsabilidade por possíveis danos provocados nas operações de reparação efectuadas do modo incorrecto.

### Perigo de danos devidos a outras causas

- Não levantar o aparelho segurando-o pelo depósito de água, mas seguir pelo corpo.
- Escolher um ambiente bem iluminado, limpo e com a tomada de corrente facilmente acessível.
- Evitar a introdução de uma quantidade excessiva de água no reservatório.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído; se houver sinais de danos visíveis ou se houver perdas de água. Todos os reparos, inclusive a substituição do cabo de alimentação, devem ser executados apenas pelo Centro de Assistência autorizado ou por pessoa com qualificação similar, de modo a prevenir qualquer risco.
- Não usar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado, com partes queimadas, etc.; a reparação e a substituição do cabo de alimentação devem ser efectuadas por um centro de assistência autorizado Ariete; do contrário a garantia perderá sua validade.

### Aviso relativo a queimaduras

- Nunca direccionar o jacto de vapor ou de água quente para as partes do corpo; manipular o tubo de vapor/água quente com muito cuidado; perigo de queimaduras!
- As partes metálicas no exterior do aparelho não devem ser tocadas durante o funcionamento da máquina na medida em que poderiam provocar queimaduras.
- Caso não houver saída de água do porta-filtro, isso deve-se a uma obstrução do filtro Thermocream®. Interromper a saída de café e aguardar cerca de 10 segundos. Neste caso, deve-se remover e retirar lentamente o porta-filtro pois a possível pressão residual poderia provocar salpicos ou jactos. Em seguida, limpar como indicado no parágrafo específico.

### Atenção - danos materiais

- Colocar a máquina sobre um plano estável onde não possa ser tombada.
- Não utilizar a máquina sem água porque a bomba pode queimar.
- Nunca encher o reservatório de água com água quente ou fervente.
- Não posicionar a máquina sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres para evitar que a estrutura possa sofrer danos.
- O cabo de alimentação não deve tocar as partes quentes da máquina.
- Não utilizar água com gás (com adição de dióxido de carbono).
- Utilizar somente com café moído ou com cápsulas que apresentem a marcação padronizada E.S.E.
- Não introduzir, no porta-filtro, nenhuma substância que não seja café. Isto poderia causar graves danos ao aparelho.
- Não deixe a máquina em locais com temperatura ambiente inferior a 0° porque a água da caldeira poderia gelar e provocar danos na máquina.
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Depois de ter desligado a ficha da tomada de corrente eléctrica e depois das partes quentes da máquina terem arrefecido, o aparelho deverá ser limpo, única e exclusivamente, com um pano não abrasivo, ligeiramente humedecido com água adicionada com algumas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca utilize solventes, pois eles estragam o plástico).

## CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo da máquina	P - Sinalizador de acionamento
B - Tapa do depósito de água	Q - Sinalizador de controle da temperatura do vapor
C - Depósito de água	R - Interruptor em posição de preparação do vapor
D - Dispositivo Maxi Cappuccino e bico emissor de água e vapor	S - Interruptor em posição central, neutro (a máquina está em standby)
E - Cabo de alimentação + Ficha	T - Interruptor em posição de preparação de café
F - Plano para chávenas com bandeja de recolha de gotas	U - Sinalizador de controle da temperatura de café
G - Portafiltro para café moído	V - Filtro para pastilhas
H - Disco Thermocream®	W - Filtro para pastilhas
I - Disco de silicone com furo	X - Botão para saída de água/vapor
L - Filtro Thermocream®	Y - Interruptor para ligar a máquina
M - Doseador/calculador de café	Z - Gotejador
N - Botão para saída de água/vapor	

**Dados de identificação**  
Na placa situada abaixo da base de apoio da máquina foram colocados os seguintes dados de identificação da máquina:

- fabricante e marcação CE
- tensão eléctrica de alimentação (V) e frequência (Hz)
- modelo (Mod.)
- potência eléctrica absorvida (W)
- n° de matrícula (SN)
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

## FASES PRELIMINARES PARA A SUA UTILIZAÇÃO

**Acionamento**  
Verifique se a tensão da rede doméstica é igual à indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho. Coloque a máquina sobre uma superfície plana, certificando-se que as ventiloas afixam bem. Na primeira utilização, ler o depósito e enche-lo com água natural fresca, tendo o cuidado, em seguida, de inseri-lo bem em sua sede (Fig. 3). Ligue a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.

Um possível gotejamento de água pelo tubo situado no interior do reservatório não deve ser considerado um defeito de máquina mas sinal de normal funcionamento da válvula de auto-actuação.

### Ligar a máquina pela primeira vez

Após ter enchido o depósito com água natural fresca, ligar a máquina pressionando a tecla (Q). Acende-se o sinalizador (P), o qual indica que a máquina está ligada e que a caldeira interna iniciou a aquecer. Pressionar o interruptor basculante, à direita, na posição de saída de café (T), após haver saído de água da sede do porta-filtro (Fig. 4).

Se ligar a máquina pela primeira vez ou após um período de inutilização, recomendamos que faça passar pelo menos uma medida de chávina de água pelo circuito hidráulico da caldeira, pressionando também o botão (N) após ter colocado um recipiente por baixo do bico do dispositivo Maxi Cappuccino (D). Liberar o botão (N) e colocar o interruptor basculante, à direita, na posição central de espera (S), para interromper a saída de água. Depois de uma breve pausa, note-se que o sinalizador (U) acende-se, indicando que a caldeira atingiu a temperatura ideal para preparar o café.

## COMO PREPARAR O CAFÉ

Inserir, no porta-filtro, o Disco Thermocream® (H), o disco de silicone com furo (I) e o Filtro Thermocream® (L) na ordem indicada (Fig. 5). Dosear o café no filtro e calcular ligeiramente com o calculador específico; para dois cafés, encher totalmente dois doseadores, enquanto para um café deve-se encher somente um. Encaixar o porta-filtro na devida sede.

**Atenção!**  
Apertar bem girando da esquerda para a direita, certificando-se de tê-lo encaixado bem à flange (Fig. 6).

Se for inserida uma quantidade excessiva de café no interior do filtro, a rotação do porta-filtro pode ser dificultosa e/ou durante a saída do café podem haver perdas do porta-filtro.

**Certificar-se que a tecla da função vapor (posição R) não tenha sido pressionada sem querer.**

É aconselhável deixar aquecer o porta-filtro mantendo-o inserido em sua sede por alguns minutos antes de fazer um café, de modo que mesmo o primeiro café esteja bem quente. Isto não será necessário para os cafés seguintes. Para iniciar a produção, pressionar o interruptor da direita na posição (T); inicia-se a saída do café dos bicos do porta-filtro. Para interrompê-la, colocar o interruptor na posição central de espera (S). A dose máxima para um café é de 50 ml.

**Atenção!**  
Como para as máquinas de café profissionais, não retirar o porta-filtro quando o interruptor de saída do café estiver activado (posição T); perigo de queimaduras!

**Atenção!**  
Ao terminar a produção do café aguardar cerca de 10 segundos antes de desancixar o portafiltro; para remover o portafiltro rotar o mesmo lentamente da direita para a esquerda a fim de evitar salpicos ou jactos de água ou café.

Quando a máquina estiver parada em standby, o sinalizador (U) apaga-se e acende-se periodicamente, mostrando a activação do termostato da caldeira que serve a manter a temperatura ideal da água.

Se, durante a fase de espera do vapor, forem verificadas pequenas emissões de vapor pelo porta-filtro, este fenómeno deve ser considerado totalmente normal.

É oportuno, quer para o primeiro café quer para os seguintes, iniciar a produção do café somente quando este sinalizador estiver aceso.

**Como fazer o café com pastilhas**  
Para preparar o café com a pastilha deve-se utilizar o portafiltro para pastilha específico (V) como indicado a seguir:

- Inserir o gotejador (Z) e o filtro para pastilhas (W) no portafiltro para pastilhas (V) (Fig. 13).
- Posicionar a pastilha no portafiltro (Fig. 14).
- Empurrar a pastilha com os dedos para a parte inferior do filtro (Fig. 15).
- A pastilha deve estar bem centrizada e colocada no interior do filtro.
- Em seguida, será possível inserir o portafiltro em sua sede. Apertar bem girando da esquerda para a direita, certificando-se de tê-lo encaixado bem à flange (Fig. 6).

Depois de ter preparado o café, ao retirar o portafiltro, a pastilha poderia ficar encaixada na parte superior da máquina. Para retirá-la deve-se inclinar o portafiltro (Fig. 16) deixando que a pastilha caia sobre o mesmo.

Para obter um café sempre ótimo, deve-se utilizar pastilhas que apresentem a marca de compatibilidade E.S.E.

Se a pastilha não estiver bem inserida ou o portafiltro não for bem apertado, pode haver saída de gotas de água do próprio portafiltro.

**Enchimento do depósito de água durante o uso**  
Não será necessário efectuar nenhuma operação específica quando terminar a água do depósito, pois a máquina possui uma válvula especial de auto-actuação. Bastará, após ter desligado a máquina e retirado a ficha da tomada de corrente, extrair o depósito e enchê-lo novamente com água natural fresca.

## COMO FAZER O CAPPUCCINO

Para preparar um cappuccino, um chocolate quente ou aquecer qualquer outra bebida, pressionar o interruptor direito na posição (R) e aguardar o acandimento do sinalizador (Q), o qual indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a saída do vapor.

Se, durante a fase de espera do vapor, forem verificadas pequenas emissões de vapor pelo porta-filtro, este fenómeno deve ser considerado totalmente normal.

Pressionar o botão de saída do vapor (N), com o cuidado de posicionar um copo abaixo do dispositivo Maxi Cappuccino (D) (Fig. 8); inicialmente sairá um pouco de água e logo de seguida um jacto de vapor muito forte. Liberar o botão (N) e colocar, abaixo do dispositivo Maxi Cappuccino, o recipiente com o leite a ser emulsionado. Introduzir em profundidade o bico no recipiente do leite (Fig. 9) e pressionar novamente o botão de saída do vapor (N) até obter o resultado desejado. Durante estas operações pode ser que se note que a lâmpada piloto (Q) se apaga e se acende periodicamente, o que nos indica as intervenções feitas pelo termostato para manter uma temperatura constante na caldeira de geração do vapor.

É oportuno iniciar a saída do vapor somente quando este sinalizador estiver aceso. Após cada utilização deve-se fazer com que o vapor saia por alguns segundos para liberar o furo de possíveis resíduos de leite. Terminada a preparação do cappuccino, colocar o selector direito novamente na posição de standby (S).

## PARA PREPARAR NOVAMENTE O CAFÉ

Para preparar um café logo depois de ter feito o cappuccino será necessário que a caldeira atinja a temperatura de preparação de café realizando estas operações: colocar novamente o interruptor direito na posição central de espera (S). Pode-se notar que os três sinalizadores estão todos acesos. Esta sinalização luminosa serve para informar que a temperatura na caldeira ainda é alta, ou seja, é ainda aquela para o vapor deve-se, portanto, aguardar alguns segundos até quando o sinalizador (Q) apaga-se e fique aceso somente o sinalizador (U) - além do sinalizador (P), sempre aceso quando a máquina está em funcionamento.

Se quiser acelerar o arrefecimento da caldeira, é possível efectuar as seguintes operações: após ter colocado um recipiente abaixo do bico (D), colocar o interruptor direito na posição (T) (como para a preparação do café) e pressionar logo a tecla (N) (como para a saída do vapor); ocorrerá a saída de água, até quando o sinalizador (Q) apagar-se. A este ponto deve-se liberar o botão (N) e colocar o interruptor direito na posição de espera (S). A máquina está novamente pronta para preparar o café.

## COMO PREPARAR CHÁ OU INFUSOS

Quando a máquina estiver na posição de "pronto café" ou seja, com o sinalizador (U) aceso, posicionar uma tampa do bico emissor (V) e pressionar o interruptor de saída do café na posição (T). Pressionar, logo em seguida, o botão de saída do vapor (N); assim, ocorre a saída de água quente pelo bico. A dose máxima para duas chávinas é de 200 ml.

## CONSELHOS ÚTEIS PARA OBTER UM BOM EXPRESSO À ITALIANA

O café moído colocado no porta-filtro deverá ser comprimido levemente. Um café mais forte ou menos forte depende do grau de moagem do café, da quantidade deste colocada no porta-filtro e da compressão. Poucos segundos é o tempo suficiente para tarar o café. Se a produção do café durar muito significa que o café foi moído muito fino ou foi calcado excessivamente.

## LIMPZE DO APARELHO

**Atenção!**  
Todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efectuadas com máquina desligada e com ficha eléctrica desconectada da tomada de corrente.

**Atenção!**  
Uma manutenção e uma limpeza regulares preservam e mantêm eficiente a máquina por um período de tempo maior. Nunca lavar os componentes da máquina na máquina de lavar louça. Não utilizar jactos de água directa.

**Atenção!**  
Todas as operações devem ser efectuadas com máquina fria.

### Limpeza do filtro que contém o café moído

Certificar-se que os furos não estejam obstruídos e, se necessário, limpar com uma escova (P). Fazer que saia água quente do porta-filtro com o filtro inserido sem o pó, para diluir ou remover possíveis resíduos de café ou impurezas. Aconselhamos lavar metuculosamente o filtro (L) a cada 3 meses, aproximadamente, utilizando as pastilhas detergentes COFFEE CLEAN de Ariete que se encontram nos pontos de venda e nos Centros de Assistência Autorizados, segundo as instruções contidas na confeção ou, como alternativa, utilizando uma pastilha de detergente simples (sem aditivo alvejante ou outros aditivos químicos) para máquina de lavar louças, do seguinte modo:

- Inserir uma pastilha de detergente para máquina de lavar louças no filtro (sem café) quando a máquina estiver bem quente (após pelo menos 5 minutos de aquecimento).
- Encaixar o portafiltro na máquina e colocar um recipiente abaixo do portafiltro.
- Pressionar a tecla para activar a saída de água e efectuar a saída de água por 15-20 segundos.
- Interromper a saída de água e deixar que a pastilha possa actuar por, no mínimo, 15 minutos mantendo o portafiltro inserido na máquina.
- Repetir a operação de saída de água fazendo com que a bomba funcione por cerca de 15-20 segundos e, em seguida, deixar em repouso por outros 15-20 segundos até quando a água dos dois reservatórios terminar.
- Remover o portafiltro da máquina, extrair o filtro e enxaguar bem o mesmo passando por água corrente da torneira.

- Desligar a máquina, desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente e limpar com uma esponja a sede de encaixe do portafiltro para remover possíveis resíduos de detergente do duche.
- Ligar novamente a máquina, encaixar o portafiltro e activar a saída de, no mínimo, 2 chávinas de água para completar o enxaguamento.

Se a máquina de café for utilizada todos os dias, aconselhamos que seja efectuada a operação de limpeza a cada três meses, no mínimo.

**Limpeza do portafiltro para pastilhas**  
Com o portafiltro encaixado, sem a pastilha, activar a saída de água pressionando o interruptor da direita na posição (T) depois de ter posicionado um copo por baixo do portafiltro. Deste modo, possíveis resíduos de café ou impurezas presentes no portafiltro serão dissolvidos e eliminados.

**Limpeza do disco de silicone**  
Lavar o disco de silicone (I) passando por água corrente e dobrando ligeiramente aos lados de modo a liberar o furo central de possíveis resíduos de café em pó que poderiam obstruí-lo (Fig. 11).

**Limpeza do alojamento do porta-filtro**  
Com o uso, poderá ocorrer, na sede de encaixe do porta-filtro, uma sedimentação de resíduos de café que podem ser removidos com um palito, com uma esponja (Fig. 12) ou deixando passar água sem o porta-filtro inserido (Fig. 14).

**Limpeza do dispositivo MAXI CAPPUCCINO**  
**Atenção!**  
Efectue esta operação quando o tubo cromado estiver frio, para evitar queimaduras.

Desaperte o dispositivo (D) do pequeno tubo e lave-o com água corrente. A limpeza deste tubo pode ser feita com um pano não abrasivo. Agente novamente o dispositivo para cappuccino até o fim de curso. Se necessário, limpe com um afilnete o furo de saída do vapor. Após cada utilização, deve-se deixar que o vapor saia por alguns segundos para liberar o furo e eliminar possíveis resíduos.

**Limpeza do reservatório**  
Aconselhamos a limpeza periódica da parte interna do reservatório com uma esponja ou um pano húmido.

**Limpeza da grelha e da bandeja de recolha de gotas**  
Lembrar de esvaziar de vez em quando a bandeja de recolha de gotas (F). Retirar a bandeja de recolha de gotas (F) da máquina, esvaziá-la e lavá-la passando por água.

**Limpeza do corpo da máquina**  
**Atenção!**  
Limpar as partes fixas da máquina usando um pano húmido não abrasivo para não danificar a estrutura.

**DESCALCIFICAÇÃO**  
Uma boa manutenção é uma limpeza regular preserva e mantém eficiente a máquina por um período maior limitando notavelmente os riscos de formação de depósitos de calcário no aparelho. Se, mesmo assim, após algum tempo, a função do aparelho estiver comprometida devido ao uso frequente de água dura e muito calcária, pode-se efectuar a descalcificação da máquina para eliminar o problema de funcionamento. Utilizar a este fim, exclusivamente o produto para descalcificação NOCAL de Ariete, a base de ácido cítrico. Este produto encontra-se facilmente nos centros de assistência técnica Ariete. Ariete não assume nenhuma responsabilidade por danos aos componentes internos da máquina de café causados por uso de produtos não confirmados devido à presença de aditivos químicos. Em caso de necessidade de uma descalcificação, deve-se observar as indicações da folha de instruções do produto de descalcificação.

**PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO**  
Em caso de não utilização da máquina deve-se desconectá-la electricamente, esvaziar o depósito de água e a bandeja de recolha de gotas e limpar a mesma (ver parágrafo "Limpeza do aparelho").

Em caso de eliminação deve-se realizar a separação dos vários materiais utilizados na construção da máquina e efectuar a eliminação dos mesmos de acordo com a composição e disposições de lei vigentes no País de utilização do aparelho.

**COMO REMEDIAR OS SEGUINTES INCONVENIENTES**  
**Atenção!**  
Em caso de anomalias de funcionamento, desligar imediatamente a máquina e desconectar a ficha da tomada eléctrica.

**Não ocorre a saída de água quente para chá.**  
1 Provavelmente houve entrada de ar no circuito e isto desactivou a bomba.  
2 Certificar-se que o reservatório esteja bem encaixado e que o nível não seja inferior ao mínimo nível indicado em relevo no mesmo. Repetir as operações descritas no parágrafo "Preparação da máquina".

**Furo de saída do vapor do bico emissor obstruído.**  
2 Furo de saída do vapor do bico emissor obstruído.  
• Com um afilnete, desobstruir, eliminando possíveis incrustações formadas no furo do bico emissor.

**Saída de vapor pelas bordas do portafiltro.**  
1 Está tentando produzir o café com a função vapor activada. Certificar-se que a tecla da função vapor não tenha sido pressionada sem querer.  
• Interromper a produção do café. Pressionar o interruptor da direita na posição (S) para desactivar a função vapor. Aguardar que o sinalizador (Q) se apague para preparar outro café.

**Não ocorre saída de vapor.**  
1 Há pouca água e a bomba não aspira.  
2 Certificar-se que o nível de água do depósito seja regular e, se necessário, encher com água natural fresca.  
2 Furo de saída do vapor do bico emissor obstruído.  
• Com um afilnete, desobstruir, eliminando possíveis incrustações formadas no furo do bico emissor.

**Ocorre saída de café pelas bordas do porta-filtro.**  
1 Provavelmente foi colocada uma quantidade excessiva de café moído no porta-

filtro o que impediu que este último tenha sido apertado até o fundo em seu encaixe.

• Remover e desprendar lentamente o portafiltro pois, caso houver pressão residual, esta poderia provocar borrifos. Deve-se limpar a vedação com um palito ou uma esponja (Fig. 12). Repetir a operação colocando a quantidade adequada de café no filtro.

2 Na vedação da sede de encaixe do porta-filtro há acúmulo de resíduos de café em pó.  
• Deve-se limpar a vedação com um palito ou uma esponja (Fig. 12).

3 O furo do disco de silicone está obstruído.

4 Lavar o disco de silicone (I) com água corrente dobrando ligeiramente aos lados de modo a liberar o furo central eliminando possíveis resíduos de pó de café que poderiam obstruí-lo (Fig. 11).

5 O filtro que contém o pó de café está com seus furos obstruídos.  
• Remover e desprendar lentamente o portafiltro pois, caso houver pressão residual, esta poderia provocar borrifos. Limpar com uma escova ou um afilnete os furos obstruídos. Lavar o filtro com detergente utilizando pastilhas COFFEE CLEAN de Ariete seguindo as instruções da confeção.

6 Furo do reservatório não está bem colocado.

7 Mistura de café moído muito fino.  
• Tentar utilizar misturas de café moído mais grosso.

8 Mistura de café muito comprimido.  
• Comprimir o café no filtro com uma pressão menor.

9 O reservatório não está bem colocado.

10 Encaxar bem o reservatório empurrando-o até o fundo.

11 Lavar o disco de silicone (I) com água corrente dobrando ligeiramente aos lados de modo a liberar o furo central eliminando possíveis resíduos de pó de café que poderiam obstruí-lo (Fig. 11).

12 Há pouca água e a bomba não aspira.  
• Certificar-se que o nível de água do depósito seja regular e, se necessário, encher com água natural fresca.

13 Ruptura da pastilha.  
• Substituir a pastilha no porta-filtro (V).  
• Retirar o porta-filtro para pastilhas (V), limpar a sede com uma esponja e inserir novamente outra pastilha.

**O café está aguado e frio.**  
1 O grau de moagem da mistura de café é muito grosso.  
• Para obter um café mais concentrado e mais quente, deve-se usar uma mistura com grau de moagem mais fino. Em todos os casos este problema é eliminado graças ao Sistema Thermocream®, que garante sempre um café quantíssimo e um creme rico, mesmo com o café moído grosso.

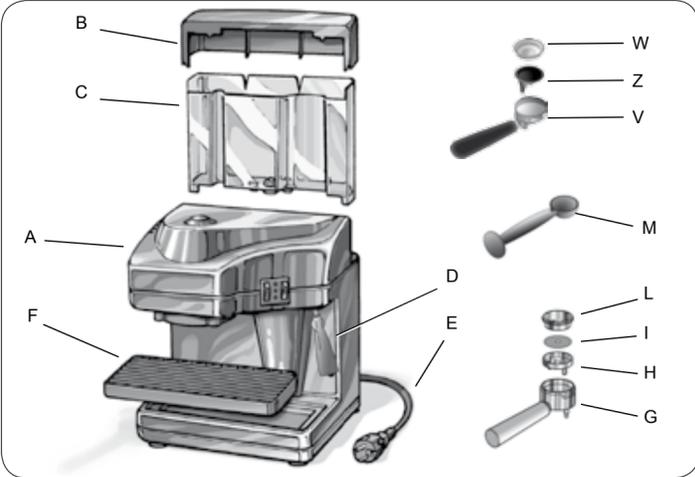


Fig. 1

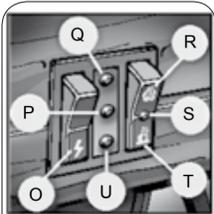


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

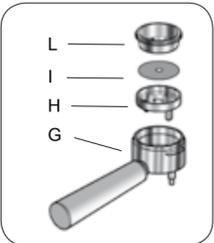


Fig. 5



Fig. 6

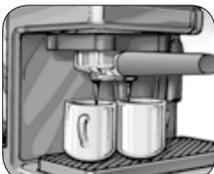


Fig. 7



Fig. 8

