

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Reservatório de água extraível
- A2. Superfície de apoio das châvenas
- A3. Alojamento do reservatório de água
- A4. Guias porta-acessórios (filtros café)
- A5. Tampa
- A6. Botão de vapor/água quente
- A7. Cappuccinador (**diferente consoante o modelo)
- A8. Bico do cappuccinador
- A9. Ejetor
- A10. Anel de seleção do cappuccinador (*somente em alguns modelos)
- A11. Interruptor ON/OFF
- A12. Visor nível água no reservatório
- A13. Duche da caldeira
- A14. Bandeja para canecas ou copos (*somente em alguns modelos)
- A15. Gaveta de recolha de pingos (**diferente consoante o modelo)
- A16. Indicador do nível de água na gaveta de recolha de pingos (*somente em alguns modelos)
- A17. Bandeja de apoio das châvenas (*somente em alguns modelos)

1.2 Descrição do painel de controlo

(pág- 3 - B)

- B1. Botão de seleção de função
- B2. Indicador luminoso **OK**
- B3. Indicador luminoso de alimentação **I**

1.3 Descrição dos acessórios

(pág- 3 - C)

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro de creme 1 café
- C3. Filtro de creme 2 café
- C4. Filtro creme sachês ESE
- C5. Medidor dosador/prensa
- C6. Descalcificante (*não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)
- C7. Filtro amaciador da água (***) não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)

2. ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO OU RECIPIENTE DE ÁGUA

- 1. Abrir a tampa da máquina (fig. 1) então extrair o reservatório puxando-a para cima (fig. 2).

- 2. Encher o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX (fig. 3). Recolocar o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir as válvulas situadas no fundo do mesmo.
- 3. De forma mais simples, é possível encher o reservatório sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma jarra.

Atenção:

Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último. Verificar o nível de água no reservatório através do visor específico (A12).

3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

- 1. Ligar o aparelho pressionando o interruptor ON/OFF (fig. 4): acende-se o indicador luminoso de alimentação **I**;
- 2. Inserir no compartimento porta-filtro o filtro de café que deseja utilizar (fig. 5);
- 3. Encaixar o porta-filtro à máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 6);
- 4. Posicionar um recipiente de 0,5 litros em baixo do duche da caldeira e um outro recipiente de 0,5 litros embaixo do cappuccinador (fig. 7);
- 5. Aguardar o acendimento do indicador luminoso **OK** (fig. 8) e logo depois girar o seletor para a posição  /  (fig. 9): deixar sair do porta-filtro aproximadamente metade do reservatório;
- 6. Girar então o botão do vapor em posição  /  (fig. 10) e deixar sair do cappuccinador toda a água remanescente do reservatório.
- 7. Fechar o botão de vapor para a posição **0** e reajustar o seletor à posição. **I** (STAND-BY);
- 8. Esvaziar os dois recipientes e colocá-los em baixo do duche da caldeira e embaixo do cappuccinador e repetir os pontos 5-6-7.

O aparelho assim está pronta ao uso.

3.1 Desligar autom.

Se o aparelho não for utilizado por um certo tempo (diferente consoante cada modelo), desliga-se automaticamente (o indicador luminoso se desliga).

3.2 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso na temperatura certa, recomendamos que a máquina seja preaquecida da seguinte maneira:

- 1. Ligar a máquina pressionando o interruptor ON/OFF (o indicador luminoso de alimentação acende-se) (fig.4) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 6);

- Colocar uma chávena embaixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual o café será preparado de modo a preaquecê-la;
- Aguar o acendimento do indicador luminoso **OK** (fig. 8) e logo depois girar o botão do seletor para a posição  (fig. 9), deixar sair a água até que desligue o indicador luminoso **OK**, então interromper girando o seletor para a pos. I;
- Esvaziar a chávena, aguardar que a lâmpada do indicador luminoso **OK** acenda-se novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

(É normal que durante a operação de desencaixe do porta-filtro, ocorra uma pequena e inofensiva baforada de vapor).

3.3 Bandeja para canecas ou copos (somente para os modelos ECP35.31 e ECP33.21)

Se são utilizados chávenas ou copos altos (por ex. para preparar café longo ou café com leite), extrair a gaveta de recolha de pingos e apoiar a chávena diretamente na bandeja (A14 - fig. 11) Após o preparo da bebida, reposicionar a gaveta.

4. COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO

- Inserir o filtro para café moído (C2 ou C3) no porta-filtro. Utilizar o filtro  se desejar fazer um café ou o filtro  se pretender fazer 2 cafés;
- Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 7). (fig. 12). Se ao invés se quer preparar duas chávenas de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 6+6 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame;

Atenção: para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certificar-se que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.

- Tirar uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calçador (fig. 13). É muito importante calçar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café derramará lentamente e o creme terá uma cor escura. Se, por outro lado, for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e obter-se-á um creme de cor clara.
- Tirar a eventual sobra de café da borda do porta-filtro e encaixá-lo na máquina: girar a pega para a direita com força (fig. 6) para evitar vazamentos de água;
- Posicionar a(s) chávena(s) em baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 14). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, colocando-as com um pouco de água quente.
- Certificar-se de que o indicador luminoso **OK** (fig. 8) esteja aceso (se estiver desligado, aguardar que se acenda) e girar

o seletor de funções para a posição . Ao obter a quantidade desejada de café, para interromper, girar o seletor para a pos. I;

- Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda;

Perigo de queimaduras! Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento.

- Para desligar o aparelho, pressionar o botão ON/OFF.

5. COMO PREPARAR O EXPRESSO COM OS SACHÊS

- Efetuar o preaquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo "3.2 Conselhos para um café mais quente", certificando-se que o filtro permaneça encaixado na máquina. Assim, obter-se-á um café mais quente;

Nota Importante: utilizar sachês que respeitem os padrões ESE (Easy Serving Espresso), cuja marca é indicada nas embalagens.

O padrão ESE é um sistema aceito pelos maiores produtores de sachês e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

- Inserir o filtro para café em sachês (C4 ) no porta-filtro;
- Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 15). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro;
- Encaixar o porta-filtro à máquina, girando-o sempre até o fundo (fig. 6);
- Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

6. COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

- Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes;
- Girar o seletor para a posição  (fig. 16) e aguardar que o indicador luminoso **OK** se acenda **OK**;
- Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar gelado (não quente!). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 17);

Nota Importante: É aconselhável utilizar leite parcialmente desnatado e à temperatura do frigorífico.

- Somente **ECP 35.31**: Certificar-se de que o anel do cappuccinador (A10) esteja em posição "CAPPUCCINO" (fig. 18);
- Posicionar o recipiente com leite em baixo do cappuccinador;
- Aguardar que se acenda a lâmpada do indicador luminoso **OK**. O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor;
- Abriu o vapor girando o botão de vapor para a posição  por alguns segundos para purgar ou expulsar a

eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor;

8. Mergulhar o cappuccinador no leite por cerca de 5 mm (fig. 19) e girar o botão de vapor para a posição . Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso;
9. Quando o volume o leite dobrar, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a esquentar o leite. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper o fornecimento do vapor girando o botão de vapor em posição **0** e girar o seletor de função para a posição **I**;
10. Deitar o leite emulsificado nas chávenas com o café preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Nota Importante:

- Se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;
- Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado. Para arrefecer a caldeira, posicionar um recipiente debaixo do duche da caldeira, girar o seletor de função para a posição  e desejar sair água até que se desligue o indicador luminoso **OK**. Colocar novamente o seletor na pos. **I** e proceder então com a preparação do café.

Recomenda-se uma distribuição de vapor máxima de 60 segundos e não montar o leite mais de 3 vezes consecutivas.

7. PREPARAÇÃO DO CAFÉ COM LEITE QUENTE (HOT MILK - SOMENTE MODELO ECP35.31)

Para preparar leite quente sem espuma, proceda conforme descrito no parágrafo anterior, certificando-se que o anel do cappuccinador (A10) esteja posicionado para cima, na posição "HOT MILK".

8. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

Atenção! Por motivos higiénicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder da seguinte maneira:

1. Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 6 e 7 do cap. COMO PREPARAR O CAPPUCCINO) girando o botão do vapor para a posição . Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho girando o botão de vapor para a posição **0** e o seletor de funções para a posição **I**;
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador esfrie: girar para o exterior o cappuccinador e retire o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig.20);

8.1 Modelo ECP35.31

3. Retirar para baixo o bico (fig. 21);
4. Empurrador para cima o anel e verificar que os furos indicados pela seta da fig. 22 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete;
5. Introduzir novamente o bico distribuidor, deslocar o anel para baixo e introduzir novamente o cappuccinador no bico rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.

8.2 Modelos ECP33.21 e ECP31.21

3. Retirar para baixo o bico cappuccinador (fig. 23);
4. Verificar que os furos do cappuccinador, indicados na fig. 24, não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
5. Introduzir novamente o bico e introduzir novamente o cappuccinador no bico e rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.

9. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 4). Aguardar que o indicador luminoso **OK** esteja aceso;
2. Posicionar um recipiente em baixo do cappuccinador;
3. Quando a lâmpada do indicador luminoso **OK** acende-se, girar o seletor de função para a posição  e ao mesmo tempo girar o botão de vapor para a posição : a água quente sairá do cappuccinador;
4. Para interromper a saída de água quente, girar o botão de vapor para a posição **0** e girar o seletor para a posição **I**.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

10. LIMPEZA

10.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- a gaveta de recolha de gotas (A15)
- os filtros café (C2, C3 e C4);
- o duche da caldeira (A13);
- o reservatório para a água (A1);
- o cappuccinador (A7) como indicado no parágrafo "8 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização";

Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

Perigo! Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

Nota Importante:

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias, é vivamente aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no parágrafo "3. Antes de colocar a máquina em funcionamento"

10.2 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

Modelos ECP35.31 e 33.21: Atenção!

O recipiente de recolha de pingos é dotado de um indicador flu-tuante (na cor vermelha) do nível da água contida. Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas (fig. 25), é necessário esvaziar a gaveta e limpá-la, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, ao plano de apoio ou à zona circundante.

1. Remover a gaveta (fig. 26);
2. **Modelos ECP35.21 e 33.21:** Remover a grelha de apoio das chávenas, eliminar a água e limpar com um pano a gaveta: então montar novamente a gaveta de recolha de pingos. Extrair a bandeja para canecas ou copos (A14), limpar com água, secar e recolocar;
3. Inserir novamente a gaveta de recolha de gotas:

10.3 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente a cada semana os filtros de café:

Filtros 1 e 2 chávenas

1. Extraia o filtro furado puxando a lingueta específica (fig. 27);
2. Enxague os filtros sob água corrente (fig. 28);
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpar com a ajuda de um alfinete (fig. 28 e 29).
4. Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

Filtro sachê

Enxague sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpar com a ajuda de um alfinete (fig. 28 e 29).

10.4 Limpeza do duche da caldeira

A cada 200 fornecimentos de café, proceder com um enxaguamento do duche da caldeira, tirando do duche da caldeira aproximadamente 0,5l de água.

10.5 Limpeza do recipiente de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C7 * se previsto) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (* se houver) e enxagúe-o com água corrente;

3. Inserir novamente o filtro (*se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100 ml de água.

11. DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder com uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés, aproximadamente. Aconselha-se que se utilize o descalcificante (C6*) que se encontra no comércio.

Seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem;
2. Pressionar a tecla ON/OFF;
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente em baixo do duche da caldeira e do cappuccinador;
4. Aguardar que o indicador luminoso **OK** se acenda;
5. Girar o botão do seletor para a posição  e tirar cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: às vezes girar o botão de vapor para a posição  para deixar sair água do cappuccinador. Depois interromper a distribuição girando o seletor para a posição **I** e deixar a solução agir por aproximadamente 5 minutos;
6. Repetir o ponto 5 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio;
7. Para eliminar os vestígios de solução anti-calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água fresca (sem descalcificante);
8. Girar o seletor para a posição  e tirar água até a esvaziar o reservatório de água: às vezes girar o botão do vapor para a posição  para deixar sair água do cappuccinador;
9. Repetir os pontos 7 e 8.

12. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V-50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
dimensões LxPxH:	185x244(329)x305 mm
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1.1 l
Comprimento do fio de alimentação:	1300 mm
Peso:	3,8 kg

13. RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "10. limpeza"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11 DESCALCIFICAÇÃO"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não atraves dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
O café expresso está frio	A lâmpada do indicador luminoso OK não está acesa no instante em que se tira o café	Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda.
	O preaquecimento não foi efetuado	Efetuar o preaquecimento conforme indicado no parág. ""3.2 Conselhos para um café mais quente "2 Conselhos para um café mais quente"
	As chávenas não foram preaquecidas	Preaquecer as chávenas com água quente
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11. DESCALCIFICAÇÃO"
Ruído elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o reservatório de modo a abrir a válvula em seu fundo
	Há bolhas de ar no encaixe do reservatório.	Seguir as instruções do parág. "Produção de água quente" até tirar água
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "10.4 Limpeza do duche da caldeira"
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "10.3 Limpeza dos filtros de café"
	O café moído é muito fino ou húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; certificar-se de que não esteja muito húmido
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade de pó do café moído

O café tem um sabor ácido	O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	Depois da descalcificação enxaguar o aparelho conforme indicado no parág. "11. DESCALCIFICAÇÃO"
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	Modelo ECP35.31: o anel está na posição "HOT MILK" (LEITE QUENTE)	Modelo ECP35.31: empurrar o anel para a posição "CAPPUCCINO"
	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico.
	O cappuccinador está sujo.	Efetuar a limpeza do cappuccinador conforme descrito no parág. "8. Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11. DESCALCIFICAÇÃO"
O aparelho desliga-se	Ocorreu um desligamento automático	Pressionar o interruptor ON/OFF para ligar novamente o aparelho
O aparelho se desliga depois de alguns segundos depois do acendimento	O seletor de funções não está na pos. I (standby)	Girar o seletor de função para a pos. I (standby), então premir a tecla ON/OFF.