

Antes de utilizar o aparelho leia sempre o fascículo das advertências de segurança.

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição do aparelho

(pág. 3 - A)

- A1. Reservatório de água
- A2. Superfície para as chávemas
- A3. Botão do vapor
- A4. Duche da caldeira
- A5. Bico ejector de água quente/vapor
- A6. Bico
- A7. Cappuccinador
- A8. Bandeja de apoio das chávemas
- A9. Indicador do recipiente de recolha de gotas cheia
- A10. Tabuleiro de recolha de pingos
- A11. Tecla **ON/OFF**

1.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 3 - B)

- B1. Indicador luminoso **ON/OFF**
- B2. Indicador luminoso **OK**
- B3. Botão do seletor

1.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro 1 chávemas (símbolo  impresso em baixo do filtro)
- C3. Filtro 2 chávemas (símbolo  impresso em baixo do filtro)
- C4. Filtro pastilhas (símbolo  impresso em baixo do filtro)
- C5. Medidor/calçador
- 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. Extrair o recipiente puxando-o para cima (fig. 1).
2. Encher o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação **MAX** (fig. 2). Recolocar o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir as válvulas situadas no fundo do mesmo (fig. 3);
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.*

3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DA MÁQUINA EM FUNÇÃO

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): e deixar sair do porta-filtro aproximadamente metade do reservatório.
6. Girar então o botão do vapor sem sentido anti-horário (fig. 10) e deixar sair do cappuccinador toda a água remanescente do reservatório.
7. Fechar o botão de vapor e colocar novamente o seletor na posição  (**STAND-BY**);
8. Esvaziar os dois recipientes e colocá-los em baixo do duche da caldeira e em baixo do cappuccinador e repetir os pontos 5-6-7.

Agora o aparelho está pronto para o uso.

3.1 Desligamento automático

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 pré-aquecida 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);
2. Colocar uma chávema em baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávema com a qual o café será preparado de modo a preaquecê-la;
3. 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.  e nove;
4. Esvaziar a chávema, 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).

4. COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO

1. 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;
2. Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 7). (fig. 11). 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.

3. Tirar uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calcador (fig. 12). É muito importante calcar 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.
4. 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;
5. Posicionar a(s) chávena(s) em baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 13). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
6. 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.  e nove;
7. 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.

8. Para desligar o aparelho, pressionar o botão **ON/OFF**.

5. COMO PREPARAR O EXPRESSO COM AS PASTILHAS

1. 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 pastilhas 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 pastilhas e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Inserir o filtro para café em pastilhas (C4) () no porta-filtro;
3. Inserir a pastilha centralizando-a o melhor possível em cima do filtro (fig. 15). Seguir sempre as instruções indi-

cadas na embalagem das pastilhas para posicionar corretamente a mesma no filtro;

4. Encaixar o porta-filtro à máquina, girando-o sempre até o fundo (fig. 6);
5. Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

6. COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes;
2. Girar o seletor para a posição  (fig. 16) e aguardar que o indicador luminoso **OK** se acenda **OK**;
3. 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.

4. Posicionar o recipiente com leite em baixo do cappuccinador;
5. Aguardar o acendimento do indicador luminoso **OK**. O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor;
6. Abrir o vapor girando o botão do vapor em sentido anti-horário por alguns segundos para purgar ou expulsar a eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor;
7. Mergulhar o cappuccinador no leite por cerca de 5 mm (fig. 18) e girar o botão de vapor em sentido anti-horário. Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso;
8. 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 a distribuição do vapor fechando o botão de vapor e girar o botão do seletor de função para a posição ;
9. 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 arrefecê-la posicionar um recipiente debaixo do duche da caldeira, girar o seletor de função para a posição  e deseja 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. LIMPEZA DO CAPPUCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

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

Proceder na seguinte maneira:

1. Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 6 e 7 do parágrafo anterior) girando o botão de vapor. “6. COMO PREPARAR O CAPPUCINO”) rodando o botão de vapor em sentido anti-horário. 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 ;
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador esfrie: rodar para o exterior o cappuccinador e retire o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig. 20);
3. Retirar para baixo o bico cappuccinador (fig. 21);
4. Verificar que os furos do cappuccinador, indicados na (fig. 22), não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um palito de dentes.
5. Introduzir novamente o bico e introduzir novamente o cappuccinador no bico e rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.

8. 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 /8 e ao mesmo tempo girar o botão de vapor para em sentido anti-horário: A água quente sai pelo cappuccinador;
4. Para interromper a saída de água quente, girar o botão de vapor em sentido horário e girar o botão do seletor para a posição .

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

9. LIMPEZA

9.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o tabuleiro de recolha de pingos (A10)
- os filtros de café (C2), (C3) e (C4);
- o duche da caldeira (A4);
- o reservatório para a água (A1);
- o cappuccinador (A5) como indicado no parágrafo “7. LIMPEZA DO CAPPUCINADOR 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”

9.2 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

Atenção!

O recipiente de recolha de pingos é dotado de um indicador fluotante (A9) (na cor vermelha) do nível da água contida. Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio das châvenas (fig. 23), é necessário esvaziar o recipiente e limpá-lo, senão a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

1. Remover o recipiente;
2. Remover a grelha de apoio das châvenas (A8), eliminar a água e limpar com um pano a gaveta: então montar novamente a gaveta de recolha de pingos.
3. Inserir novamente o tabuleiro de recolha de pingos:

9.3 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente a cada semana os filtros de café:

Filtros 1 e 2 châvenas

1. Extraia o filtro furado puxando a lingueta específica (fig. 24);
2. Enxague os filtros sob água corrente (fig. 25);
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 25) e (fig. 26);
4. Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

Filtro pastilhas

Enxague sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 25) e (fig. 26).

9.4 Limpeza do duche da caldeira

A cada 300 cafés, aproximadamente, é necessário limpar o duche da caldeira do expresso da seguinte maneira:

- Certificar-se que a máquina de café não esteja quente e que a ficha não esteja ligada;
- Com uma châvena, desparafusar o parafuso que fixa o duche da caldeira do expresso (fig. 27);
- Tirar o duche da caldeira;
- Limpar com um pano húmido a caldeira (fig. 27);
- Limpar cuidadosamente o duche com água quente esfregando com uma escova. Verificar que os furos não este-

jam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete.

- Enxaguar o duche em baixo da torneira esfregando-a sempre.
- Montar novamente o duche da caldeira prestando atenção a colocá-la corretamente na vedação.

A garantia não é válida se a limpeza não for efetuada regularmente.

9.5 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.

10. 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 distribuir cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: às vezes girar o botão de vapor em sentido anti-horário para deixar sair água do cappuccinador. Depois interromper a distribuição girando o seletor para a posição  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 em sentido anti-horário para deixar sair água do cappuccinador;
9. Repetir os pontos 7 e 8.

11. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V-50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
Dimensões LxHxP:	197x322x303 (385) mm
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1 L
Comprimento do fio de alimentação:	1,40 m
Peso:	4,7 kg

12. 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 filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.3 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9. LIMPEZA"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "10. 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 filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.3 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
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 "10. 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 "9.4 LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA"
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.3 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 parag. "10. 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. "7. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "10. 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.