
ECP35.31- 33.21- 31.21



COFFEE MAKER
MACCHINA DA CAFFÈ
MACHINE À CAFÉ
KAFFEE MASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKIETIN

ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT

ΚΑΦΕΜΑШИΝΑ

APARAT DE PREPARAT CAFEA

KAHVE MAKINESI

ماكينة قهوة

DeLonghi

IT

pag. 6

PT

pág. 54

RU

стр. 102

BG

стр.169

EN

page 14

EL

σελ 62

KZ

111-бет

RO

pag.178

FR

pag.22

NO

sid.70

HU

old. 121

TR

say.186

DE

S. 30

SV

sid. 78

CS

str. 129

AR

2

NL

pag. 38

DA

sid. 86

SK

str.137

ES

pág. 46

FI

siv. 94

PL

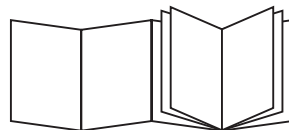
str.145

HR

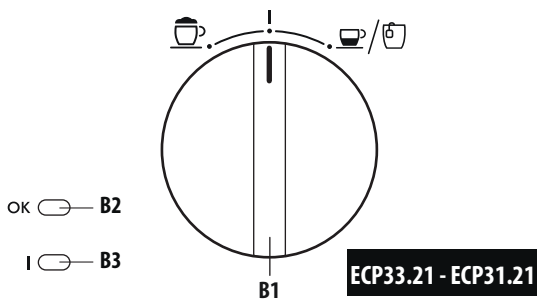
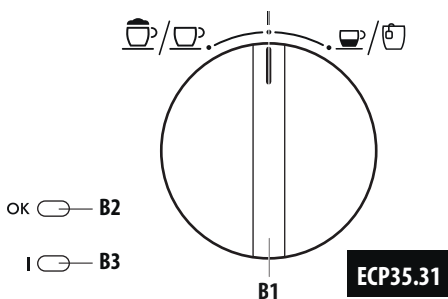
str.153

SL

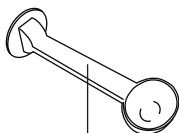
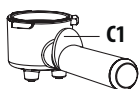
str.161



B



C

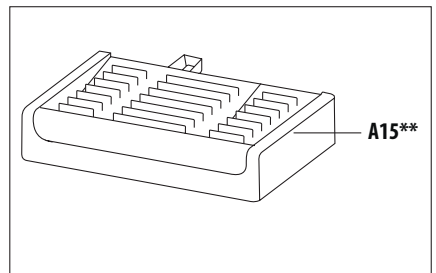
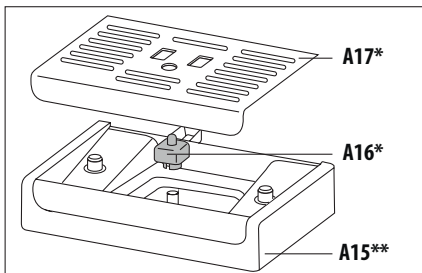
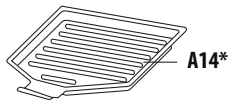
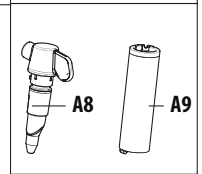
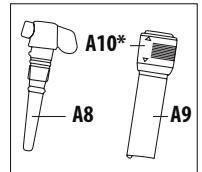
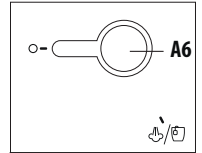
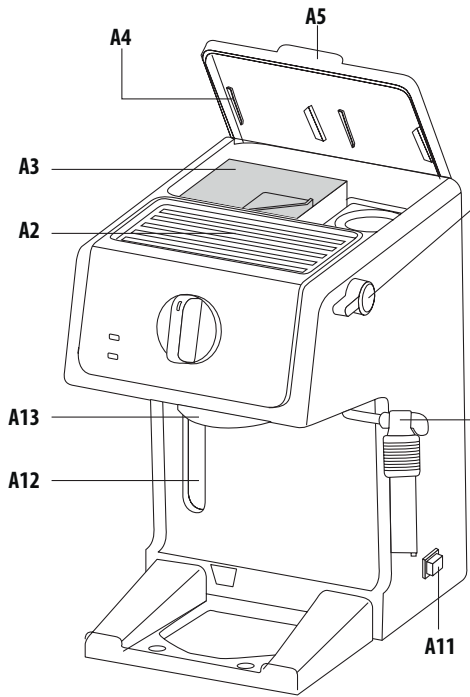
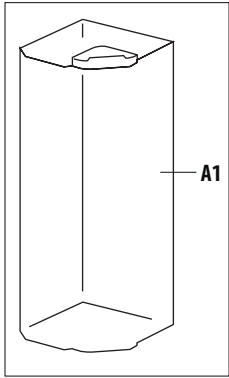


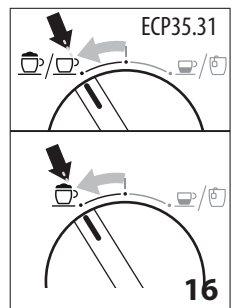
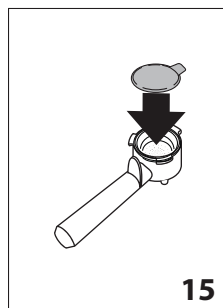
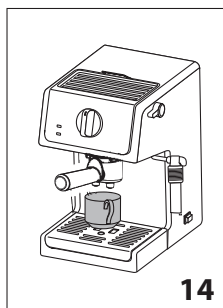
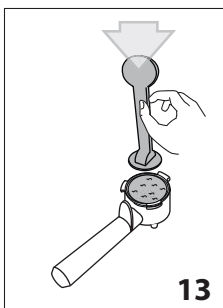
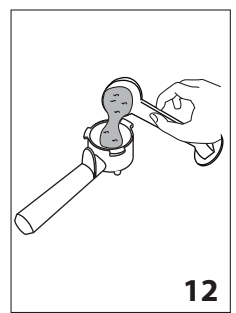
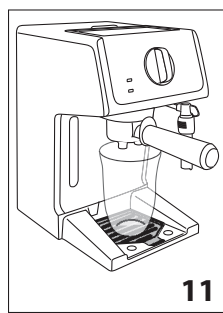
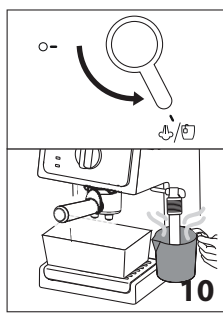
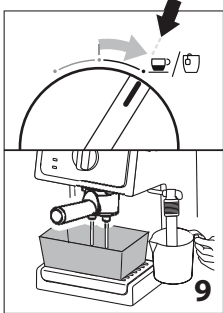
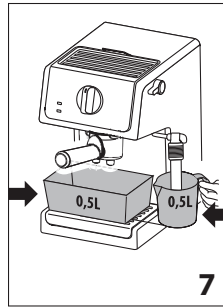
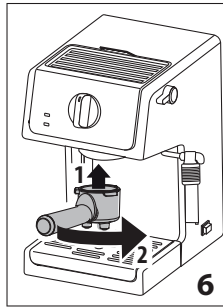
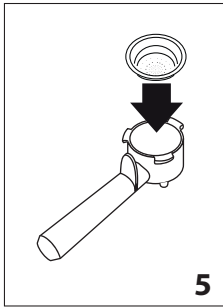
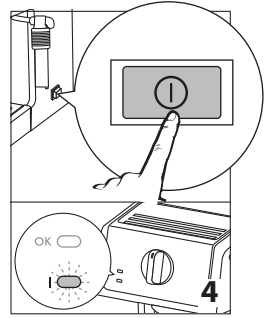
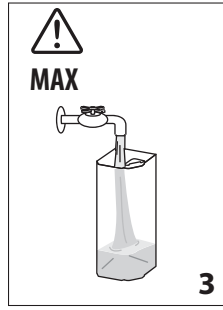
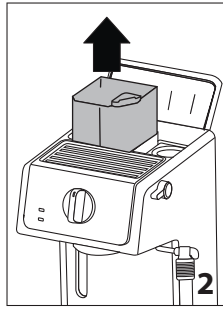
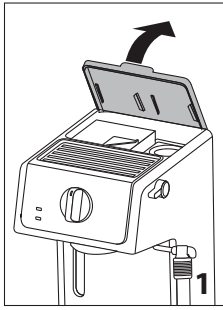
C5

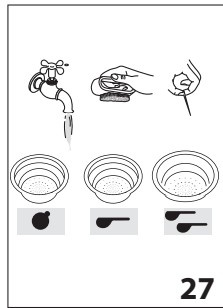
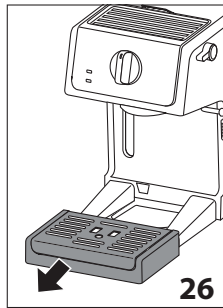
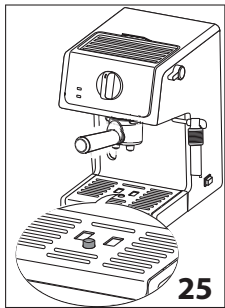
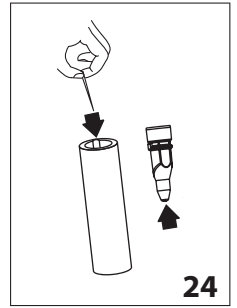
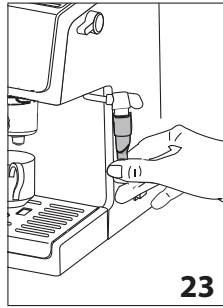
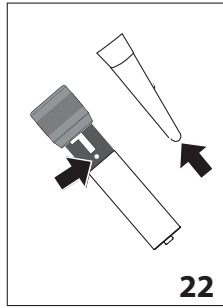
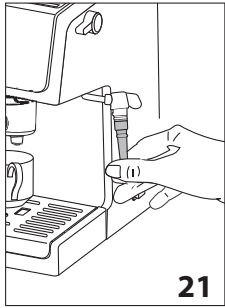
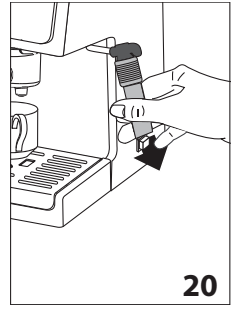
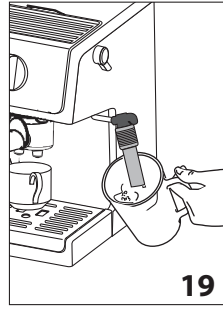
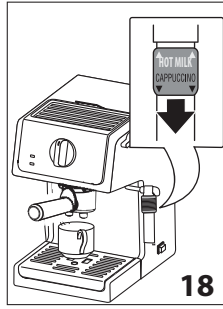
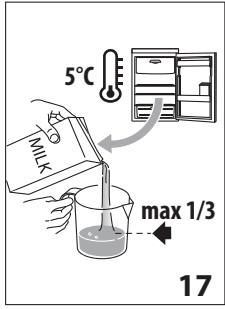
C6*

C7*

A







ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Nunca mergulhar a máquina na água para limpá-la.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica De'Longhi, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

SOMENTE PARA MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar e limpar o mesmo.



As superfícies que indicam este símbolo tornam-se quentes durante o uso (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

AVISOS DE SEGURANÇA



Perigo! A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se sempre de que o acesso à tomada elétrica esteja desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar repará-lo. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



Atenção: A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.

Conserve o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



Perigo de Queimaduras! A não observância causa ou pode causar queimaduras.

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

Prestar atenção para não entrar em contacto com respingos de água ou vapor quente.

Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

Instruções de utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.



Nota:

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

Inspecção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

DESCRIÇÃO

Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Reservatório de água extraível
- A2. Superfície de apoio das chávenas
- A3. Alojamento do reservatório de água
- A4. Guias porta-acessórios (filtros café)
- A5. Tampa
- A6. Manipulo 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 chávenas (*somente em alguns modelos)

Descrição do painel de controlo

(pág-3 - B)

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

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)

INSTALAÇÃO DO APARELHO

Atenção!

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.
Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).
- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado o aparelho sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do mesmo, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.

Conexão do aparelho

Perigo!

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.





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 recipiente sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma garrafa.

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).

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 embaixo 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 manípulo do vapor em posição  /  (fig. 10) e deixar sair do cappuccinador toda a água remanescente do reservatório.
7. Fechar o manípulo de vapor para a posição **0** e colocar novamente o seletor na posição **I** (STAND-BY);
8. Esvaziar os dois recipientes e colocá-los embaixo do duche da caldeira e embaixo do cappuccinador e repetir os pontos 5-6-7.



O aparelho assim está pronta ao uso.

Desligar autom.

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

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);
2. Colocar uma chávina embaixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávina 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 manípulo do seletor para a posição  /  (fig. 9), deixar sair a água até que desligue o in-



- indicador luminoso **OK**, então interromper girando o seletor para a pos. **I**;
4. Esvaziar a chávina, 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).



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


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

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. 12). Se ao invés se quer preparar duas chávina 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. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calgador (fig. 13). 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) chávina(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 14). É aconselhável aquecer as chávina antes de fazer o café, colocando-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. **I**;
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.


COMO PREPARAR O EXPRESSO COM OS SACHÊS


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





 **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.

2. Inserir o filtro para café em sachês (C4 ) no porta-filtro;
3. 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;
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.

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO



1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávina suficientemente grandes;
2. Girar o seletor para a posição  (fig. 16) e aguardar o acendimento do indicador luminoso **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);

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

4. Somente **ECP 35.31**: Certificar-se de que o anel do cappuccinador (A10) esteja em posição "CAPPUCCINO" (fig. 18);
5. Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador;
6. Aguardar o acendimento do indicador luminoso **OK**. O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor;
7. Abrir o vapor girando o manípulo 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 manípulo de vapor para a posição  / . Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso;

- Quando o volume o leite dobrar, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a escaldar o leite. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a distribuição do vapor girando o manípulo de vapor em posição **0** e girar o seletor de função para a posição **I**;
- 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.

i **Nota:**

- 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 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.



PREPARAÇÃO DO CAFÉ COM LEITE (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".

LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

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

Proceder na seguinte maneira:

- Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 6 e 7 do cap. COMO PREPARAR O CAPPUCCINO) girando o manípulo do vapor para a posição  / . Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho girando o manípulo de vapor para a posição **0** e o seletor de funções para a posição **I**;
- 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);

Modelo ECP35.31





- Retirar para baixo o bico (fig. 21);
- 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;

- 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.

Modelos ECP33.21 e ECP31.21

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

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

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

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

LIMPEZA

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), conforme indicado no parágrafo "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.

i 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 "Antes de colocar em função o aparelho".

Limpeza do recipiente de coleta de gotas



Modelos ECP35.31 e 33.21: Atenção!

O recipiente de recolha de pingos é dotado de um indicador fluotante (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 circunstante.

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:

Limpeza dos filtros de café

Limpar regularmente os filtros de café, lavando-os com água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 27).

Limpeza do duche da caldeira

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

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 enxagüe-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) distribuir 100 ml de água.

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 embaixo 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 manípulo 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 distribuir a água até esvaziar o reservatório de água;
9. Repetir os pontos 7 e 8.

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



O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008 e posteriores emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

ELIMINAÇÃO



Não eliminar o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; depositá-lo num centro de recolha seletiva oficial.

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 "Limpeza"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através 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 de distribuição do café.	Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda.
	O preaquecimento não foi efetuado	Efetuar o preaquecimento conforme indicado no parág. 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 "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 distribuir 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 Limpeza do duche da caldeira
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "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. "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. "Limpeza do cappuccinador"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "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.