

Manual de Instruções

# Cafeteira Espresso Latte





eos.com.br

Imagens meramente ilustrativas.

Todos os direitos reservados.

Este material não pode ser reproduzido ou alterado por terceiros.

Desenhos e especificações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.

ECF05

1350W 127V ou 220V

Antes de ligar seu aparelho, por favor, leia cuidadosamente este manual e mantenha-o para futuras referências.



## Obrigado por escolher a EOS.

Você acaba de adquirir um produto de alta qualidade, feito especialmente para as necessidades do consumidor brasileiro.

Fique atento às informações contidas neste manual de instruções, assim você saberá como tirar o máximo proveito das funções, garantindo a sua segurança e prolongando a vida útil do produto.

Os produtos EOS são fabricados com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design. Tudo isso com padrão internacional para oferecer uma melhor performance e resistência.

Com 15 anos de uma história de sucesso, a EOS vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional no ramo de refrigeração. A nossa missão é oferecer produtos de qualidade que realmente fazem a diferença na vida das pessoas. Servir ao cliente e ofertar uma variedade imensa de produtos é e sempre será nossa prioridade.

#### eos.com.br

instagram/eosrefrigeracao facebook/eos.refrigeracao

A EOS valoriza seu conforto. A EOS valoriza você.

Como podemos facilitar a sua vida hoje? É um prazer ouvir você.



0800 721 8900

Horário de atendimento: Segunda a sexta, das 8h às 18h sac@eos.com.br



GUIA DE SIMBOLOS	4
CAFETEIRA ESPRESSO LATTE	5
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	6
VISÃO GERAL	8
OPERANDO SEU APARELHO	9
FAZENDO ESPRESSO ······	11
CÁPSULAS NESPRESSO E DOLCE GUSTO ······	12
CAPUCCINO E LATTE	13
LEITE ESPUMANTE/LIMPEZA ······	
MODO PROTEÇÃO	15
DESCALCIFICAÇÃO	16
SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	17
TERMO DE GARANTIA	18

## **EOS Resolve**

Acesse o nosso canal no YouTube, acompanhe vídeos exclusivos e tire dúvidas rápidas de forma fácil.





Eos Refrigeração

## **GUIA DE SÍMBOLOS**

Ao longo deste manual você vai econtrar alguns destes símbolos com apontamentos importantes que devem ser cumpridos ou lidos com atenção. Observe e leia atentamente quando encontrá-los.







**AVISO/ADVERTÊNCIA** 



**AVISOS DE OPERAÇÃO** 

#### Contém:

1 Cafeteira 2 Filtros

1 Cachimbo porta-filtro

1 Adaptador Dolce Gusto

1 Adaptador Nespresso

1 Colher

1 Manual de Instruções

#### Ficha técnica:

Modelo do produto: ECF05 Tensão nominal: 127 ou 220V Potência nominal: 1350W Frequência nominal: 60 Hz

Volume: 1,0 litro Pressão: 19Bar

#### **DESCARTE**



O ícone com a lixeira cruzada no lixo de equipamentos elétricos ou eletrônicos estipula que este equipamento não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Você encontrará pontos de coleta para devolução gratuita de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos nas proximidades. A coleta seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos visa permitir a reutilização, reciclagem e outras formas de recuperação de resíduos de equipamentos, bem como evitar efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana causados pelo descarte de substâncias perigosas potencialmente contidas no equipamento.

# CAFETEIRA ESPRESSO LATTE

Parabéns! Você acaba de adquirir sua nova Cafeteira Espresso Latte EOS Premium, um produto desenvolvido para os entusiastas de um bom café. Prepare-se para um dia a dia com os melhores sabores, aromas e texturas. Ela conta com um design moderno, 6 dosagens pré-programadas para preparar deliciosos cafés, além de ser compatível com cápsulas de Dolce Gusto, Nespresso e ainda possuir um espumador de leite, permitindo fazer latte, capuccino e diversos outros tipos de café que você escolher.

#### Design e perfomance andam juntos.



# SISTEMA AVANÇADO THERMOBLOCK

Aquecimento potente para fazer espuma de leite ou café mais cremoso



#### CÁPSULA, PÓ OU SACHÊ

Muitas possibilidades para fazer os melhores cafés no seu dia a dia



#### **ALTA CAPACIDADE**

Recipiente para 1 litro de água e 600ml de leite



#### **PRATICIDADE**

Painel clean com 6 dosagens pré-programadas



#### **FUNCÃO AUTOLIMPEZA**

Ative a limpeza interna do dispositivo após o uso ao toque de um botão



#### **ALTA PERFORMANCE**

Serve doses grandes e pequenas de espresso, latte e capuccino em poucos segundos





# **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**



#### Leia este manual de instruções antes de usar o produto.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de campo ou fazendas; por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes de tipo residencial.
- A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
- O aparelho não deve ser imerso.
- A cafeteira não deve ser colocada em um armário ou embutida quando estiver em uso.
- A superfície do aparelho poderá ser aquecida e sujeita a calor residual após o uso.
- Por favor, verifique a tensão de seu aparelho antes de usar.
- A máquina de café deve ser conectada a uma tomada aterrada.
- Por favor, mantenha-se próximo a máquina de café ao usá-la, e não deixe que crianças ou pessoas sem capacidade de autocuidado se aproximem da máquina de café.
- Por favor, não use o equipamento em alta temperatura, alto campo magnético ou em ambiente úmido. Não coloque a máquina de café sobre uma superfície quente, ao lado de uma fonte de incêndio ou sobre outros aparelhos elétricos, como a geladeira.
- Para evitar incêndio e choque elétrico, não coloque o cabo de alimentação e o
  plugue na água ou qualquer outro líquido; não danifique, dobre excessivamente,
  estique ou coloque objetos pesados no fio de energia.
- Desligue o plugue ao limpar ou não usar o equipamento. Os acessórios só podem ser limpos após o resfriamento do equipamento.
- Por favor, use os acessórios originais.
- A máquina destina-se exclusivamente à preparação de café. Não o utilize para outros fins. O aparelho deve ser colocado em um ambiente seco.
- Coloque a cafeteira em superfície plana e certifique-se de que nenhum outro objeto esteja com menos 5cm de distância em seu redor. O painel traseiro da cafeteira deverá estar com mais de 20cm de distância da parede. Não pendure o cabo de energia na borda da mesa ou balcão.
- Assegure-se de que o cabo de alimentação não toca na superfície quente do aparelho.

- Não toque na superfície metálica diretamente com as mãos ao operar a cafeteira.
   Por favor, use o botão e alça.
- Limpe e mantenha as peças da cafeteira regularmente para garantir a qualidade do café e prolongar a vida útil da máquina.
- Não mova ou desligue a fonte de alimentação quando a máquina de café estiver funcionando.
- Não opere o aparelho em estado anidro.
- Para garantir a segurança, leia atentamente os detalhes de uso nas instruções e domine o método correto de uso.
- Não lave a máquina de café ou o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não o use ao ar livre.
- No primeiro uso, utilize duas vezes com água limpa para remover o cheiro peculiar.
- Por favor, entre em contato com o SAC quando houver qualquer falha na máquina de café



POR FAVOR, NÃO TOQUE NOS COMPONENTES DE ALTA TEMPERA-TURA (COMO LEITE, SAÍDA DE ÁGUA, ETC.) AO USAR A MÁQUINA DE CAFÉ.



ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO PARA FAZER CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE. TENHA CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR COM JATOS DE ÁGUA OU LEITE QUENTE OU DEVIDO AO USO INADEQUADO DO APARELHO.

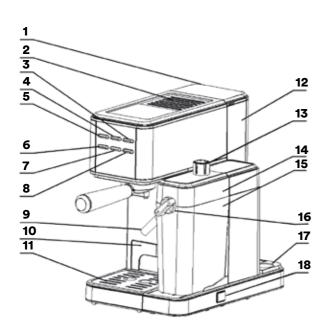


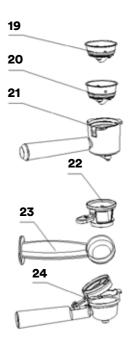
O PLUGUE DEVE SER REMOVIDO DA TOMADA ANTES DE LIMPAR O APARELHO



ESTE APARELHO NÃO PODE SER USADO POR CRIANÇAS OU POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS. LIMPEZA E MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER FEITAS POR CRIANÇAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

## **VISÃO GERAL**





- 1) Tampa do tanque de água
- 2) Área de aquecimento do copo
- 3) Espresso copo pequeno
- 4) Botão Café com leite copo pequeno
- **5)** Botão Capuccino copo pequeno (pressão longa: leite quente)
- **6)** Botão Capuccino copo grande (pressão longa: Limpar autolimpeza)
- 7) Botão Café com leite copo grande
- 8) Botão Espresso copo grande
- 9) Torneira de leite
- 10) Ajuste de altura do copo
- 11) Bandeja de gotejamento

- 12) Tanque de água
- 13) Botão de ajuste da espuma de leite
- 14) Tampa do tanque de leite
- 15) Tanque de leite
- 16) Posicionador da torneira de leite
- 17) Suporte de acessórios
- **18)** Botão Liga/Desliga
- 19) Filtro pequeno para 1 xícara de café
- 20) Filtro grande para 2 xícaras de café
- 21) Cachimbo Porta-filtro
- 22) Porta-cápsula Nespresso
- 23) Colher de café
- 24) Cachimbo cápsulas Dolce Gusto

#### **OPERANDO SEU APARELHO - PRIMEIRO USO:**

- Retire a máquina de café da embalagem e verifique se os acessórios estão completos.
- Por favor, limpe todas as partes removíveis.





• Por favor, limpe-o com água pura por 2 ou 3 vezes de acordo com o processo de preparo do café: o pó de café não é necessário para limpar a máquina.



PODERÁ NÃO SAIR ÁGUA DO APARELHO, FAZENDO COM QUE O PRODUTO ENTRE NO ESTADO DE PROTEÇÃO PARA O PRIMEIRO USO. PRESSIONE O BOTÃO "LIMPAR" POR 3 SEGUNDOS PARA ENTRAR NO MODO LIMPEZA DO SISTEMA DE ESPUMA DE LEITE. NESTE MOMENTO, AS LUZES INDICADORAS DE XÍCARA PEQUENA DE CAFÉ ESPRESSO - INDICADOR DE XÍCARA GRANDE DE CAFÉ ESPRESSO - INDICADOR DE XÍCARA PEQUENA DE CAPUCCINO - INDICADOR DE XÍCARA GRANDE DE CAPUCCINO GIRAM NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO E PISCAM. ELES PARAM AUTOMATICAMENTE APÓS CERCA DE 30 SEGUNDOS.

## Pré-aquecimento do aparelho

Ligue o cabo de alimentação da máquina de café na tomada e pressione o botão liga/ desliga uma vez quando a máquina de café entrar no programa de autoteste com todos os indicadores piscando três vezes para verificar se o sensor de temperatura está normal. Se estiver normal, o aquecimento será iniciado e todas as luzes indicadoras mudarão de piscantes para constantes. Quando a temperatura atinge o valor definido, o pré-aquecimento termina com todos os indicadores acesos, indicando que a máquina de café pode ser utilizada.



SE A VERIFICAÇÃO DO SENSOR FOR ANORMAL, AS LUZES INDICA-DORAS CORRESPONDENTES PISCARÃO AO MESMO TEMPO COM O SINAL SONORO POR 5 SEGUNDOS QUANDO A MÁQUINA DE CAFÉ NÃO FUNCIONAR. NESTE ESTADO, O BOTÃO É INVÁLIDO E A MÁQUI-NA ENTRARÁ AUTOMATICAMENTE NO MODO DE ESPERA APÓS 30S DE ALARME COM TODAS AS LUZES INDICADORAS APAGADAS.

#### Enchendo o tanque de água

- Abra a tampa do reservatório de água e retire-o puxando para cima.
- Encha o tanque com água e tome cuidado para não ultrapassar o nível MAX. Recoloque-o pressionando levemente para abrir a válvula localizada no fundo do tanque.
- Se preferir, o tanque também pode ser enchido sem removê-lo.





É NORMAL QUE HAJA ÁGUA NO ESPAÇO SOB O TANQUE. PORTANTO, DEVE SER SECO REGULARMENTE COM UMA ESPONJA LIMPA.
NÃO USE A MÁQUINA QUANDO NÃO HOUVER ÁGUA NO TANQUE. ADICIONE ÁGUA OPORTUNAMENTE QUANDO O NÍVEL DA ÁGUA ESTIVER ABAIXO DO NÍVEL MÍNIMO.

## Enchendo o tanque de leite

- 1. Retire o reservatório de leite na direção indicada na figura abaixo.
- 2. Levante cuidadosamente a tampa do tanque, despeje o leite integral e feche a tampa. Coloque o reservatório de leite na máquina de café. Você ouvirá um sinal indicando que o reservatório foi montado no lugar.





O RESERVATÓRIO DE LEITE DEVE SER MONTADO NO LOCAL. ELE SERÁ EMPURRADO PARA FORA DEVIDO A MUITA PRESSÃO INTERNA NO PROCESSO DE FORMAÇÃO DE ESPUMA SE NÃO FOR MONTADO NO LUGAR.

#### Escolhendo as xícaras de café certas

Antes de preparar, escolha o copo com o tamanho certo de acordo com a tabela a seguir:

FUNÇÃO	QUANTIDADE (ML)	TAMANHO DO COPO (ML)
Café espresso	30-50	80-100
Café espresso	70-90	120-150
Capuccino	50-120	200-250
Capuccino	110-210	300-350
Café com leite	90 -200	300-350
Café com leite	190-290	400-450

## Definir tamanho padrão de xícaras de café

A quantidade de água programada para xícara simples e dupla é a quantidade padrão, listada neste manual. Se você quiser alterar pode seguir os passos abaixo.

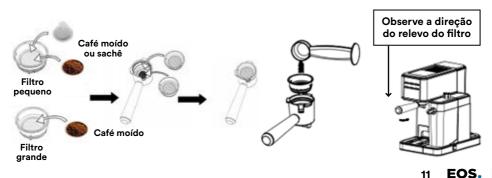
- 1. Coloque uma ou duas xícaras abaixo da saída de café;
- 2. Pressione o botão de café espresso pequeno/grande por 3 segundos com os indicadores luminosos correspondentes piscando e os outros indicadores apagando quando a máquina começar a fazer o café. Pressione o botão correspondente para parar de fazer café quando a quantidade de café desejada na xícara for atingida com a luz indicadora correspondente piscando três vezes para indicar que a configuração da quantidade de xícara está completa.
- 3. O tempo de ajuste aquiescente da máquina é de cerca de 20 segundos se o tempo de preparação do café for definido para menos de 15 segundos. Se o botão não for pressionado durante a preparação do café, ele parará automaticamente após 75 segundos. O tempo máximo de configuração da máquina é de cerca de 80 segundos, ou seja, 20S≦ tempo personalizado ≦ 80S. (A máquina de café tem um medidor de vazão e o tempo será ligeiramente diferente a cada vez)

# Valor padrão de fábrica (reinicialização)

Esta operação retornará a quantidade de xícara definida para o valor padrão de fábrica. Para restaurar o valor padrão de fábrica, siga os seguintes passos: Depois que o botão de interruptor da xícara grande de capuccino é pressionado por 3 segundos e a máquina de café é pré-aquecida, todas as luzes indicadoras piscam 5 vezes. Neste momento, as configurações padrão de fábrica da máquina foram restauradas.

#### Fazendo café espresso

Coloque o pó de café espresso (ou sachê) necessário no filtro após o pré-aquecimento da máguina (7-8g para xícara pequena, 14-15g para xícara grande). Depois que o pó de café for compactado, é necessário colocar o filtro na posição designada do cachimbo e enroscar na posição designada da máquina de café. Quando o botão da xícara pequena é pressionado, a luz indicadora pisca e as outras luzes indicadoras se apagam quando a cafeteira começa a fazer café em xícara pequena. Quando o botão de xícara grande é pressionado, a luz indicadora de xícara grande pisca e as outras luzes indicadoras se apagam quando a cafeteira começa a fazer café em xícara grande. A campainha tocará três vezes após a preparação do café.

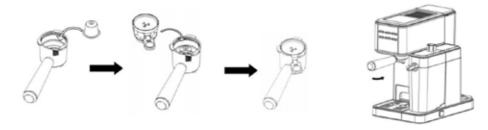


- O tempo de preparo do café é de cerca de 25 segundos para uma xícara pequena e 38 segundos para uma xícara grande (a máquina tem um medidor de fluxo e o tempo será ligeiramente diferente a cada vez).
- Você pode parar o processo de preparação do café pressionando novamente o botão de preparação acionado anteriormente.



# PARA EVITAR DERRAMAMENTO, NÃO REMOVA O CACHIMBO ENQUANTO A MÁQUINA ESTIVER EXTRAINDO CAFÉ.

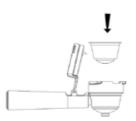
## Fazendo café com cápsulas Nespresso

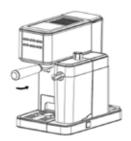


- Coloque a cápsula Nespresso no porta-cápsula Nespresso, em seguida insira-o no cachimbo porta-filtro. Coloque-o na cafeteira observando a posição "Inserir" e gire para a posição "Travado".
- O processo a seguir é o mesmo da preparação do café espresso.

## Fazendo café com cápsulas Dolce Gusto







- Coloque a cápsula no cachimbo porta-filtro de cápsulas Dolce Gusto e, em seguida, pressione a tampa da cápsula para perfurá-la. Coloque-o na cafeteira observando a posição "Inserir" e gire para a posição "Travado".
- O processo a seguir é o mesmo da preparação do café espresso.



O adaptador de Dolce Gusto é projetado para ser utilizado com cápsulas de café e pode apresentar um menor desempenho quando utilizado com outros tipos de bebidas.

## Fazendo capuccino

- Ponha o pó de café necessário no filtro após o pré-aquecimento da máquina (7-8g para xícara pequena, 14-15g para xícara grande). Após a compactação do pó de café, é necessário colocar o filtro na posição designada do cachimbo e enroscar o cachimbo na posição designada da máquina.
- Coloque uma xícara de tamanho adequado na saída de café e gire o botão do gerador de espuma de leite para alinhá-lo com a borda do copo (o comprimento do gerador de espuma de leite pode ser ajustado, gire-o no sentido anti-horário até a posição designada e puxe-o em direcão à borda do copo).
- Pressione o botão de tamanho pequeno ou grande de Latte com as luzes indicadoras piscando e as outras apagadas. A máquina de café começa a aquecer durante um período de tempo (4-30 segundos). Quando o valor de temperatura definido for atingido, a espuma de leite fluirá do gerador. O café sairá do cachimbo depois que a espuma do leite terminar. A campainha toca três vezes depois que o café é feito.
- No processo de preparação do capuccino, você pode interromper pressionando novamente o botão de preparo.

#### Fazendo café latte

- Ponha o pó de café necessário no filtro após o pré-aquecimento da máquina de café (7-8g para xícara pequena, 14-15g para xícara grande). Após a compactação do pó de café, é necessário colocar o filtro na posição designada do cachimbo e enroscar o cachimbo na posição designada da máquina.
- Coloque uma xícara de tamanho adequado na saída do café e gire o botão do gerador de espuma de leite para alinhá-lo com a borda do copo (o comprimento do gerador de espuma de leite pode ser ajustado e gire-o no sentido anti-horário até a posição designada e puxe-o em direção à borda do copo). Gire o botão ajustável da espuma de leite para a posição de mais espuma.
- Pressione o botão de tamanho pequeno ou grande de Latte com as luzes indicadoras piscando e as outras apagando. A máquina de café começa a aquecer durante um período de tempo (4-30 segundos). Quando o valor de temperatura definido for atingido, a espuma de leite fluirá do gerador de espuma de leite. O café sairá do cachimbo após o término da espuma. A campainha toca três vezes depois que o café é feito.
- No processo de preparação do café latte, você pode interromper o café pressionando novamente o botão de preparo.



A FUNÇÃO DE LIMPEZA DO SISTEMA DE ESPUMA DE LEITE DEVE SER USA-DA PELO MENOS UMA VEZ PARA EVITAR QUE O CANAL DE ESPUMA DE LEITE SEJA BLOQUEADO DEPOIS QUE A ESPUMA DO LEITE TERMINAR.

## Limpeza do sistema de espuma de leite

Coloque um copo de tamanho adequado (200ml) na saída do café depois que o café gourmet ou a espuma de leite terminar e gire o botão ajustável de espuma de leite para a posição de maior espuma de leite grande. Pressione a botão "Limpar" por pelo menos 3 segundos para a cafeteira entrar no modo de sistema de limpeza da espuma. Neste momento, as luzes indicadoras da xícara pequena de espresso, xícara grande de espresso, xícara pequena de capuccino, xícara grande de capuccino, giram no sentido anti-horário e piscam. Elas param automaticamente após cerca de 30 segundos. A operação de qualquer botão é inválida durante a limpeza.



É normal que o gerador de espuma de leite não produza espuma. Isso ocorre devido ao leite bloqueado pela não utilização da função de limpeza do sistema após o leite ser batido. Tente adicionar vinagre com água no tanque de água e use a função de limpeza do sistema de espuma de leite uma vez para amolecer e drenar a tubulação. Se isso não solucionar o problema, entre em contato com o SAC.



O GERADOR DE ESPUMA DE LEITE PRODUZIRÁ MUITA ÁGUA QUENTE E VAPOR DURANTE O PROCESSO DE LIMPEZA. ESCALDAR CUIDADOSA-MENTE!

## Leite espumante

- Coloque um copo de tamanho adequado (200ml) na saída do café durante a espuma do leite. Gire o botão do gerador de espuma de leite para alinhar com a borda do copo e gire o botão ajustável do gerador de espuma para a posição apropriada.
- Pressione o botão do copo pequeno de Latte por mais de 3 segundos com a luz indicadora do copo pequeno de Latte piscando e os outros indicadores se apagando. A espuma de leite fluirá do gerador. Quando a quantidade desejada for alcançada, você pode pressionar o botão do copo pequeno de Latte novamente para parar de fazer espuma.
- Se não houver operação durante a produção de espuma de leite, ele parará automaticamente após cerca de 65 segundos (a máquina de café tem um medidor de fluxo e o tempo será ligeiramente diferente a cada vez).

## Modo de economia de energia

- Se não houver operação após a máquina de café terminar de funcionar, ela entrará no modo de espera após cerca de 30 minutos com todas as luzes indicadoras apagadas.
- Se a máquina de café estiver em modo de espera, o produto irá restaurar o estado de pré-aquecimento pressionando qualquer botão.

#### Proteção

- A qualquer momento, a máquina poderá entrar no estado de proteção se o sensor estiver anormal (como curto-circuito, circuito aberto, etc.). Se o sensor de temperatura de café estiver anormal, as luzes indicadoras da xícara pequena e grande de Espresso piscarão continuamente. Se o sensor para medir a temperatura da espuma do leite estiver anormal, as luzes indicadoras do copo pequeno e grande de Capuccino, bem como do copo pequeno e grande de Latte, piscam continuamente. A máquina de café apita durante 5 segundos. Nesse estado, todos os botões de função são inválidos. A máquina de café entra automaticamente no modo de espera após 30 segundos de alarme com todas as luzes indicadoras apagadas.
- Quando não houver água no reservatório da cafeteira, ela funcionará por um período de tempo até parar. As luzes indicadoras das xícaras pequena e grande de espresso, xícara pequena e grande de capuccino, bem como xícara pequena e grande de latte piscarão no sentido horário rapidamente. A máquina entra em modo de espera após 15 segundos sem qualquer outra operação. Quando o reservatório de água é reabastecido a máquina de café pode ser operada novamente.



Quando a máquina de café está no estado de proteção de falta de água, o tanque de água é reabastecido para fazer café. Se não houver espuma de leite ou café saindo durante este processo, pare de fazer café imediatamente. Você pode tentar pressionar o botão "Limpar" por 3 segundos para entrar no modo de limpeza de sistema de espuma. Neste momento, as luzes indicadoras da xícara pequena de espresso, xícara grande de espresso, xícara pequena de capuccino, xícara grande de capuccino, giram no sentido anti-horário e piscam. Elas param automaticamente após cerca de 30 segundos.



HÁ NECESSIDADE DE VIGILÂNCIA DURANTE O PREPARO DO CAFÉ. NÃO REMOVA O CACHIMBO DA MÁQUINA DE CAFÉ ENQUANTO A MÁQUINA ESTIVER EXTRAINDO CAFÉ PARA EVITAR DERRAMAMENTO.



A BORDA DO GERADOR DE ESPUMA DE LEITE NÃO PODE SER COLOCA-DA NA SUPERFÍCIE DO LEITE PARA EVITAR QUEIMADURAS, O QUE FARÁ COM QUE O LEITE ESPIRRE.



A FUNÇÃO DE LIMPEZA DO SISTEMA DE ESPUMA DE LEITE DEVE SER USA-DA A TEMPO E É NECESSÁRIO LIMPAR O GERADOR DE ESPUMA DE LEITE COM UM PANO ÚMIDO PARA EVITAR QUE O LEITE RESIDUAL GRUDE NO RECIPIENTE APÓS A FORMAÇÃO DE ESPUMA. A FUNÇÃO DE LIMPEZA DO SISTEMA DE ESPUMA DEVE SER USADA PELO MENOS UMA VEZ APÓS A FORMAÇÃO DE ESPUMA.

## Descalcificação

- As luzes indicadoras da xícara pequena e grande de espresso piscam sucessivamente, o
  que lembra ao usuário que a máquina precisa ser descalcificada (Descalcificação Aquiescente: Após 1000 preparos de café, a descalcificação é necessária).
- Recomenda-se ao usuário aplicar o líquido de descalcificação (não incluso) no tanque de água depois que a máquina dispara o alarme. O líquido de descalcificação deve ser diluído de acordo com as instruções de sua embalagem. Encha o depósito de água com 0,5L de água e encha o depósito de leite com água. Coloque um recipiente de tamanho adequado sob a saída do gerador de espuma de leite e pressione o botão de xícara pequena e grande de capuccino por pelo menos 5 segundos. A máquina entra no modo de descalcificação com seis luzes indicadoras piscando lentamente no sentido anti-horário. A máquina de café produz água do gerador de espuma de leite e saída do café. Ela sai automaticamente do modo de descalcificação após cerca de 5 minutos.
- Pressione qualquer botão de função para sair do modo de descalcificação durante a operação.
- Tenha cuidado para observar se a água no copo transborda. Se a água no copo estiver quase cheia, despeje para evitar que a água transborde do copo.

## Limpeza

- Antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue a máquina, desconecte-a da tomada e deixe-a esfriar.
- Não utilize solventes ou detergentes no momento da limpeza da cafeteira. Use um pano macio e úmido.
- Remova a bandeja coletora, esvazie-a e lave-a regularmente.
- Limpe o tanque regularmente.
- Gire para a esquerda para remover o cachimbo e o filtro, dispense o pó de café e, em seguida, limpe o cachimbo e o filtro e, por fim, enxágue-os com água limpa.
- Limpe todas as partes removíveis com água limpa e seque-as bem.



O CACHIMBO É FEITO DE LIGA DE ALUMÍNIO. A ÁGUA DA SUPERFÍCIE DEVE SER LIMPA COM UM PANO SECO PARA EVITAR A OXIDAÇÃO DO CACHIMBO APÓS O USO OU LIMPEZA.

Problema	Possíveis causas	Solução
	Existem resíduos dentro do anel de vedação.	Limpe os resíduos dentro do anel de vedação.
	O pó de café é muito fino.	Utilize pó de café adequado.
O café é derramado pela abertura do cachimbo.	O pó de café foi pressionado com muita força.	Utilize 33 libras de pressão (cerca de 15kg).
	O anel de vedação está envelhecendo.	Entre em contato com o SAC.
	Há pó de café no topo do copo do filtro.	Limpe a parte superior do copo do filtro antes de colocá-lo na máquina.
A alça do café não pôde ser colocada na po- sição travada.	A quantidade de pó de café excedeu a escala máxima do cachimbo.	Diminua a quantidade de pó de café.
	O pó de café não foi adicionado e a alça não pode ser colocada no lugar certo.	Entre em contato com o SAC.
0-1/1:-	A luz indicadora não está acesa.	Opere com a luz indicadora acesa.
Café frio.	A caldeira da máquina de café queimou.	Entre em contato com o SAC.
A bomba é	Sem água no depósito de água.	Despeje água no tanque de água.
muito barulhenta.	Tanque de água de maneira errada.	Monte o tanque de água corretamente.
	O pó não é prensado para ficar plano.	Pressione e nivele o pó do café.
Café muito claro.	Não há pó de café suficiente.	Adicione pó de café.
	O pó de café é muito grosso.	Use pó de café espresso adequado.
	Pó muito apertado.	Pressione a potência do café com força de 33 libras (cerca de 15 kg).
Café muito	Muito pó de café.	Muito pó de café.
escuro.	O filtro está entupido.	O filtro está entupido.
	O pó de café é muito fino.	Limpe o copo do filtro.
	A saída de água está entupida.	Por favor, limpe a saída de água.
O gerador de espuma de leite não consegue produzir leite.	O sistema de espuma de leite está bloqueado.	Adicione uma quantidade adequada de vinagre ao reservatório de água e tente usar a função de limpeza do sistema de espuma de leite.
O leite não tem espuma após a formação de espuma.	O leite não está suficientemente frio.	Leite congelado.
As luzes indica- doras piscam no sentido horário e rapidamente.	Não há água no depósito de água.	Despeje a água no tanque de água.
Luzes de xícaras pequena e grande de espresso piscam alternadamente.	Este é o alarme de descalcificação, ele lembra o usuário de descalcificar a máquina.	Descalcifique de acordo com as instruções.
A cafeteira não produz café e leite pela primeira vez.	A falta de água a longo prazo da bomba leva à falha de água.	Pressione o botão Limpar por 3 segundos para entrar no modo de limpeza do sistema de espuma de leite.

#### **TERMO DE GARANTIA**

#### INTRODUÇÃO

A EOS solicita aos seus consumidores que leiam atentamente o manual de instruções do produto para usufruir corretamente de todos os seus recursos.

A EOS concede garantia sobre defeito de fabricação, conforme prazos e condições deste Termo de Garantia.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada.

#### 1. CONDIÇÕES DA GARANTIA

- 1.1. IMPORTANTE A garantia aqui expressa, cessará caso ocorra uma das seguintes hipóteses:
- a) Houver remoção ou adulteração da etiqueta com número de série ou a nota fiscal de venda não for apresentada no momento do atendimento em garantia;
- b) O produto não tenha sido instalado, operado, reparado e/ou mantido de acordo com as instruções fornecidas pelo Fabricante;
- c) O produto for aberto, ajustado, alterado e/ou reparado por pessoas e/ou empresas não autorizadas pelo Fabricante;
- d) O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado ou por meio de extensões e adaptadores de tomada não compatíveis;
- e) O produto sofrer mau uso, choques, descuidos ou ainda, sofrer alterações ou consertos feitos por entidade não credenciada como assistência técnica EOS.
- f) Constado corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- g) O produto não estiver em bom estado de funcionamento devido a impactos físicos, uso indevido, negligência, acidente e/ou outros abusos, inclusive advindos de manuseio inadequado, desgaste natural e/ou atos da natureza, caso fortuito e força maior.

#### 1.2. A GARANTIA NÃO COBRE:

- a) Despesas com instalação ou desinstalação do produto;
- b) Despesas com transporte e mão-de-obra para preparação do local da instalação;
- c) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto
- d) Despesas decorrentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela EOS.;
- e) Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências

- f) Despesas com mão de obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;
- g) Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;
- h) Chamadas relacionadas a orientação de uso dos produtos constante no manual de instruções, sendo tais chamadas passíveis de cobranca;
- i) Despesas de deslocamento do serviço autorizado quando o produto estiver fora do município sede do assistente técnico.
- j) Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte, caso o transporte do produto tenha sido realizado pelo cliente.

#### 2. PRAZO DE GARANTIA:

O prazo total de garantia do produto é de 12 (doze) meses, contados da data da emissão da nota fiscal de compra do produto, o qual compreende (I) 9 (nove) meses de garantia contratual e (II) 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme art. 26, II, do Código de Defesa do Consumidor.

Por opção do consumidor, o prazo da garantia contratual previsto no item (I) acima pode ser ampliado para 21 (vinte e um) meses, para que o prazo de garantia total do produto passe a ser de 24 (vinte e quatro) meses. Para contratação da garantia estendida, é necessário que o consumidor cadastre o item e a nota fiscal na aba de garantia estendida do site www.eos.com.br, no prazo de até 03 (três) meses da data de emissão da nota fiscal do produto. Para utilização da garantia estendida, é necessário apresentar o comprovante de ampliação de garantia, gerado no momento do cadastro, juntamente com a nota fiscal do produto no momento da solicitação de garantia.

#### 3. OBSERVAÇÕES GERAL:

- a) As despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidades única e exclusiva do consumidor;
- b) Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.
- c) A EOS, buscando a melhoria continua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características técnicas e estéticas dos produtos sem prévio aviso;
- d) Para sua comodidade, preserve o manual de instruções, certificado de garantia e a nota fiscal do produto.





**SAC EOS** 0800 721 8900

Horário de atendimento: Segunda a sexta, das 8h às 18h sac@eos.com.br



eos.com.br

Imagens meramente ilustrativas. Todos os direitos reservados. Este material não pode ser reproduzido ou alterado por terceiros. Desenhos e específicações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.