

13. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

CONJUNTO CAFÉ E MÁQUINA

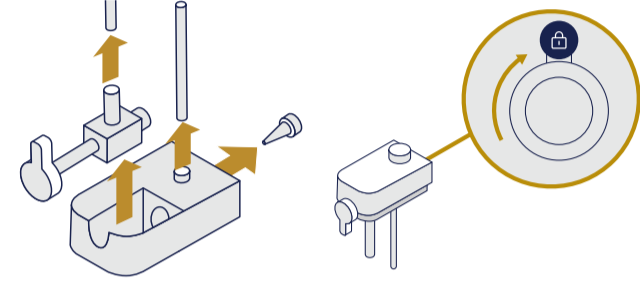
Antes de iniciar a limpeza, desligue a máquina e aguarde o resfriamento completo. Use apenas água morna e sabão neutro. Não lave as peças e o reservatório de água na lava-louças.

- Esvazie e lave a bandeja de gotejamento e a grade.
- Limpe o porta-filtro, filtros e adaptador Nespresso.
- Esvazie e lave o reservatório de água.
- Seque bem todos os componentes.

RESERVATÓRIO DE LEITE

Antes de iniciar a limpeza, desligue a máquina e aguarde o resfriamento completo. Use apenas água morna e sabão neutro. Não lave as peças e o reservatório de água na lava-louças.

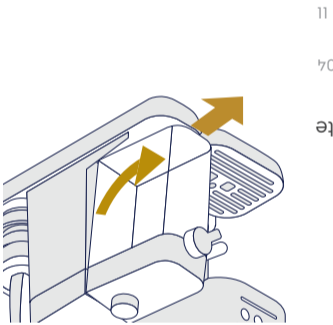
- Retire o reservatório de leite, inclinando a parte frontal inferior para cima antes de puxá-lo para frente.
- Retire a tampa do reservatório de leite.
- Desmonte todos os componentes da tampa do reservatório para garantir uma limpeza completa.
- Lave cada peça com água morna e sabão neutro.
- Use escova de canudo para limpar o interior dos tubos.
- Seque bem todos os componentes.
- Monte o reservatório de leite, certificando-se de que todas as travas e encaixes estejam firmes.



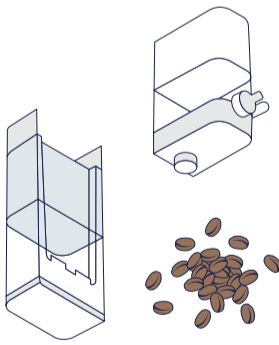
LIMPEZA INTERNA

Esse processo faz a limpeza interna da cafeteira de maneira automática, extraindo os resíduos que ficaram acumulados nos processos de extração de café.

1. Encha o reservatório de água potável e fria.
2. Encha o reservatório de leite com água potável e fria.
3. Insira um recipiente adequado sob o cabeçote de extração e o tubo espumador.
4. Aperte o botão Leite Vaporizado por 5 segundos.
5. A barra de progresso mostrará o progresso de limpeza, com duração aproximada de 5 minutos.
6. A máquina liberará água pelo cabeçote de extração e o tubo espumador.
7. Após a finalização do processo, a máquina voltará automaticamente ao normal.



1. Encha o reservatório com água, sem ultrapassar o nível MAX indicado na lateral.
2. Recoloque o reservatório de água e certifique de que esteja bem encaixado.
3. Retire o reservatório de leite, inclinando a parte frontal inferior para cima antes de puxá-lo para frente.
4. Tire a tampa do reservatório de leite, e adicione o leite, sem ultrapassar o nível MAX indicado na frente.
5. Feche a tampa do reservatório de leite.
6. Recoloque o reservatório de leite, encaixando-o pela parte da frente da cafeteira.



DICAS INICIAIS
Siga essas dicas, para tornar sua experiência com a cafeteira mais prática e agradável, mantendo o equipamento sempre em bom estado:

5. PRIMEIROS PASSOS

ATENÇÃO
O encaixe incorreto das peças pode causar vazamentos durante o preparo das receitas.

1. Retire a máquina e os componentes da embalagem.
2. Retire a tampa de proteção vermelha abaixo do reservatório de água.
3. Antes de iniciar a limpeza, separe todos os acessórios e peças da cafeteira, organizando-os sobre uma superfície limpa.
4. Lave as peças conforme as instruções da seção de Limpeza e Manutenção (conjunto café e máquina, reservatório de leite e limpeza interna).

4. ANTES DE USAR

DESCALCIFICAÇÃO

É o processo de remoção dos resíduos de cálcio e minerais gerados pelo aquecimento da água durante o funcionamento da cafeteira.

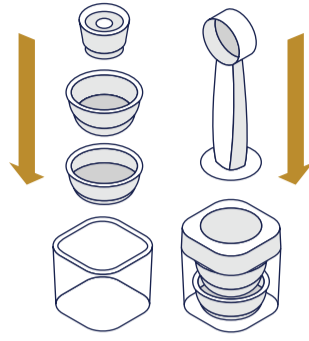
Para mais informações sobre a descalcificação, consulte o Manual de Instruções.

14. ARMAZENAMENTO

Sua cafeteira vem com uma caixa de acessórios que possibilita guardar os filtros, adaptador Nespresso e colher/tamper.

Para correto armazenamento, insira os acessórios seguindo a ordem que está na tampa.

1. Filtro 1 dose
2. Filtro 2 doses
3. Adaptador Nespresso



15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	ECM70
Tensão (V)	127 220
Frequência (Hz)	60
Potência (W)	1350
Reservatório de água (ml)	1250
Reservatório de leite (ml)	600
Pressão da bomba (kPa)	2000
Largura X altura X profundidade (mm)	312 X 322 X 207
Comprimento do cabo de alimentação (cm)	75
Peso bruto (kg)	6
Peso líquido (kg)	4,5
Cor	Preta

ATENÇÃO

Esta cafeteira não é bivolt. Verifique a tensão (V) correta da sua rede elétrica antes de ligar.

Ícone	Descrição
[Ícone de cápsula]	• Cápsula Nespresso®
[Ícone de adaptador]	ADAPTADOR NESPRESSO
[Ícone de filtro 1 dose]	• Filtro 1 DOSE
[Ícone de filtro 2 doses]	• Filtro 2 DOSES
[Ícone de café manual]	• Café manual
[Ícone de leite]	• Leite 1 dose
[Ícone de latte]	• Latte 1 dose
[Ícone de cappuccino]	• Cappuccino 1 dose
[Ícone de espresso]	• Espresso 1 dose
[Ícone de cappuccino 2 doses]	• Cappuccino 2 doses
[Ícone de espresso 2 doses]	• Espresso 2 doses
[Ícone de leite]	• Leite 2 doses
[Ícone de latte]	• Latte 2 doses
[Ícone de cappuccino]	• Cappuccino Intenso
[Ícone de espresso]	• Espresso Intenso
[Ícone de café manual]	• Café manual

3. TABELA DE FILTROS

Ícone	Descrição
[Ícone de leite]	F Leite
[Ícone de barra de progresso]	K Barra de progresso
[Ícone de indicador de 1 ou 2 doses]	E Indicador de 1 ou 2 doses
[Ícone de cappuccino]	D Cappuccino
[Ícone de leite vaporizado]	J Leite Vaporizado
[Ícone de café manual]	I Café Manual
[Ícone de espresso]	B Espresso
[Ícone de indicador de 1 ou 2 doses]	C Indicador de 1 ou 2 doses
[Ícone de espresso]	H Espresso Intenso
[Ícone de indicador de 1 ou 2 doses]	G Indicador de 1 ou 2 doses

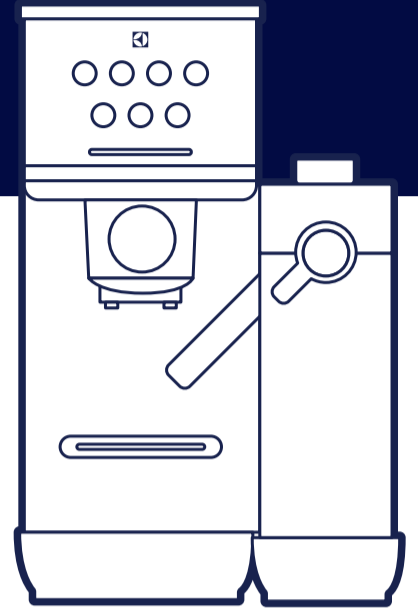


2. PAINEL DE CONTROLE



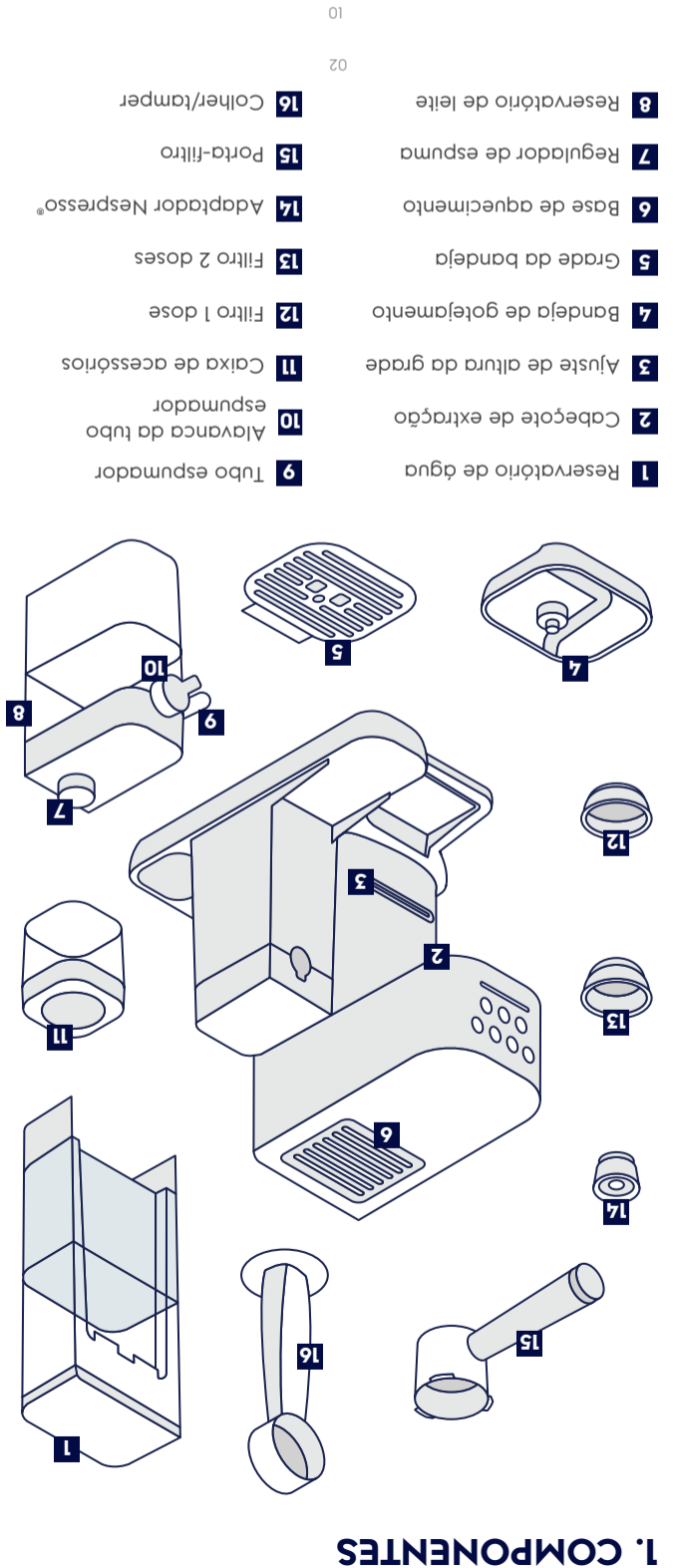
GUIA RÁPIDO DE USO

CAFETEIRAS



AMPLIE SUA EXPERIÊNCIA

Escaneie o QR Code e saiba mais sobre seu produto no site Electrolux Cuida.



1. COMPONENTES

PREPARAÇÃO

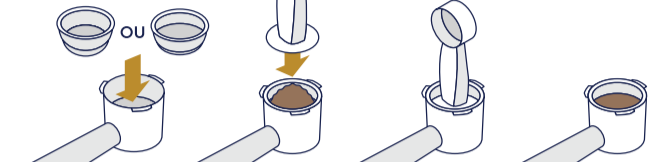
Todas as receitas da cafeteira começam com as mesmas etapas, assegurando facilidade e padrão no preparo.

Pré-aquecimento da máquina e xícara

1. Conecte a cafeteira na tomada e aperte o botão Liga/Desliga. Coloque a xícara que será usada na base de aquecimento e espere o pré-aquecimento, que pode durar até 80 s.

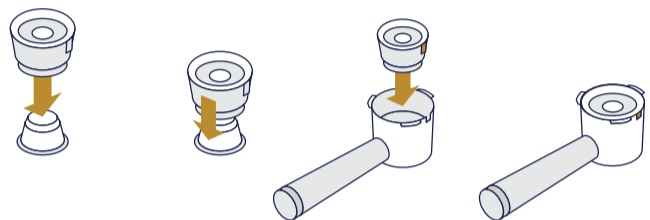
Utilizando café em pó

2. Selecione o filtro conforme a tabela de filtros. Alinhe os relevos redondos do filtro com o porta-filtro e gire para encaixar corretamente.
3. Coloque 7 g de pó de café para 1 dose ou 14 g para 2 doses, respeitando o limite MAX do filtro.
4. Apoie o porta-filtro em uma bancada e compacte o pó de café com a colher/tamper, até o café ficar nivelado.
5. Limpe o pó de café que ficou na borda do porta-filtro.



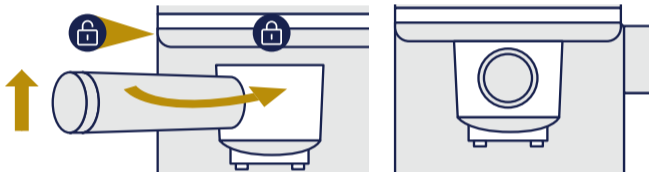
Utilizando cápsulas Nespresso

6. Encaixe a parte inferior da cápsula na cavidade do adaptador Nespresso, aperte o conjunto com delicadeza para encaixá-los corretamente.
7. Coloque o conjunto no porta-filtro, com o adaptador Nespresso ficando para cima, alinhando o relevo quadrado corretamente.



INICIANDO PROCESSO

8. Alinhe o porta-filtro com o símbolo de cadeado aberto que está na lateral esquerda do painel. Pressione o porta-filtro para cima e gire-o para direita até a posição de travamento.
9. Escolha a receita para seguir as próximas etapas.



05

8. RECEITAS ESPECIAIS

ESPRESSO INTENSO

Uma variação do espresso tradicional com sabor mais pronunciado e corpo ainda mais robusto. Preparado para oferecer maior concentração e intensidade, apresenta crema densa, aroma profundo e notas marcantes.



CAFÉ MANUAL

Esta opção fornece controle manual da quantidade de água no preparo. É ideal para criar receitas que precisam de doses diferentes, comum no preparo com cápsulas Nespresso e em outras receitas.



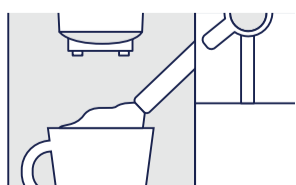
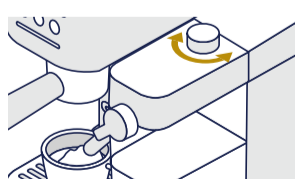
É necessário clicar no botão Café Manual para iniciar e parar a extração (máximo de 130 ml).

9. LEITE VAPORIZADO

Leite vaporizado é leite aquecido e aerado com vapor, resultando em uma textura mais densa e cremosa.

Preparar o leite vaporizado

1. Posicione a grade na bandeja de gotejamento.
2. Coloque o recipiente sob a saída do tubo espumador.
3. Gire a alavanca do tubo espumador para alinhar o tubo com o recipiente. Gire e puxe o tubo espumador para regular a altura, caso o recipiente seja mais baixo ou mais alto.
4. Após 5 s, a espuma de leite começará a ser gerada. A barra de progresso exibirá o andamento do processo.
5. Ajuste a quantidade de espuma desejada através do regulador de espuma.
6. Quando o processo encerrar, retire o recipiente com o leite vaporizado e coloque em uma bancada nivelada.



Adicionar o leite vaporizado

7. Bata o fundo do recipiente contra a bancada para liberar bolha de ar maiores.
8. Gire o recipiente para misturar e obter uma textura sedosa.
9. Despeje o leite em um movimento contínuo e uniforme.

08

6. ESPRESSO

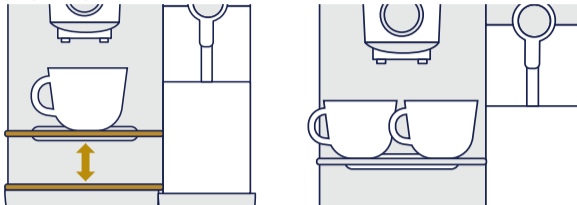
Café concentrado preparado sob alta pressão, usando pó de café de moagem fina. É intenso, encorpado e servido em pequenas doses.

- 1 dose de Espresso:** 30 - 50 ml
2 doses de Espresso: 70 - 90 ml

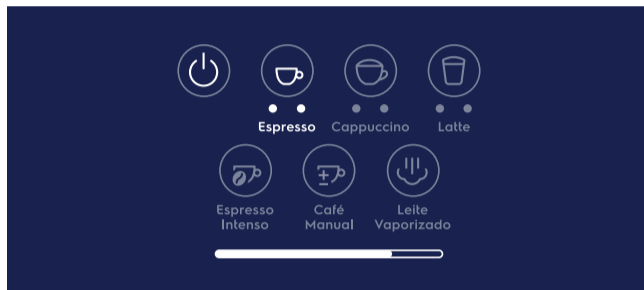
Recomenda-se o uso de uma xícara pequena (80 - 100 ml).

Finalizando processo

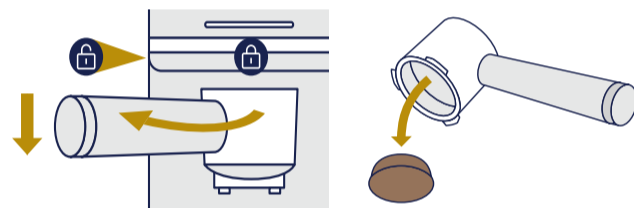
1. Posicione a altura da grade para o tamanho de xícara escolhida, seja na bandeja de gotejamento ou na linha de ajuste de altura.
2. Coloque uma xícara sob a saída do porta-filtro. Se desejar extrair o café em 2 xícaras, alinhe cada uma as saídas do porta-filtro.



3. Toque no botão Espresso para iniciar a extração. Caso deseje uma dose dupla, pressione o botão duas vezes; o indicador de doses acenderá as 2 luzes.
4. Após 5 s, o Espresso começará a ser extraído pela máquina e a barra de progresso exibirá o andamento da extração.



5. Quando o processo encerrar, retire a xícara com o espresso pronto e coloque em uma bancada nivelada.
6. Retire o porta-filtro girando-o para a esquerda e depois puxando para baixo.
7. Descarte os resíduos que permaneceram no porta-filtro.



06

10. GUIA DE EXTRAÇÃO

RESULTADOS DE EXTRAÇÃO

Superextração

Ocorre quando a água fica muito tempo em contato com o pó de café. Crema escura, sabor amargo, seco e sem doçura.



Extração ideal

Um bom café flui de forma constante, com consistência espessa e encorpada. Crema cor caramelo e aromas e sabor semelhantes aos descritos pela marca.



Subextração

Ocorre quando a água não consegue extrair compostos suficientes do pó de café. Crema esbranquiçada, sabor ácido, azedo, fraco e sem doçura.



PARÂMETROS DE AJUSTE

Moagem

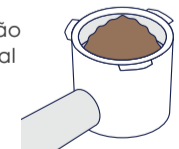
A moagem ideal é semelhante à consistência do sal. Chegar no resultado correto varia para cada torra e marca dos grãos.
Moagem muito fina → superextração
Moagem muito grossa → subextração



Dosagem

É a proporção de gramas de café em relação à quantidade de água utilizada, fundamental para garantir equilíbrio.

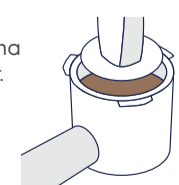
Muito pó de café → superextração
Pouco pó de café → subextração



Compactação

A compactação comprime o pó, criando uma "pastilha" firme que a água deve atravessar. Esse processo garante o fluxo de água adequado e a formação da crema.

Muita compactação → superextração
Pouca compactação → subextração



Tempo de Extração

O tempo ideal para a extração de um espresso é geralmente entre 20 e 30 s. Mas não há regra fechada, o tempo exato depende do café usado.

Maior que o ideal → superextração
Menor que o ideal → subextração



09

7. CAPPUCCINO E LATTE

Bebidas à base de espresso combinadas com leite vaporizado e espuma. O Cappuccino é mais equilibrado e cremoso, enquanto o Latte é suave, com maior quantidade de leite.

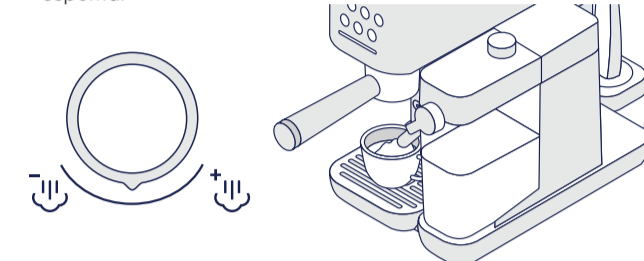
- 1 dose de Cappuccino:** 50 - 120 ml
2 doses de Cappuccino: 110 - 210 ml

- 1 dose de Latte:** 80 - 200 ml
2 doses de Latte: 190 - 290 ml

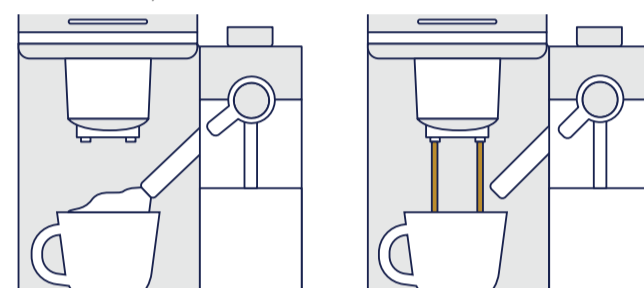
Recomenda-se o uso de uma xícara grande (300 - 450 ml).

Finalizando processo

1. Posicione a grade na bandeja de gotejamento.
2. Coloque uma xícara sob a saída do porta-filtro, gire e puxe a alavanca do tubo espumador para regular a sua altura e poder alinhar o tubo com a xícara.
3. Caso escolha Latte, ajuste o regulador de espuma para menos espuma; se escolher Cappuccino, ajuste para mais espuma.



4. Toque no botão de Cappuccino ou Latte para iniciar a extração. Caso deseje uma dose dupla, pressione o botão duas vezes; o indicador de doses acenderá as 2 luzes.



5. Após 5 s, a espuma de leite será gerada e, em seguida, o café será extraído. A barra de progresso exibirá o andamento do processo.
6. Quando o processo encerrar, retire a xícara com a receita pronta e coloque em uma bancada nivelada.
7. Retire o porta-filtro girando-o para a esquerda e depois puxando para baixo.
8. Descarte os resíduos que permaneceram no porta-filtro.

07

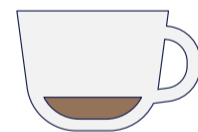
11. OUTRAS RECEITAS

Além das opções disponíveis no painel da cafeteira, existem diversas outras receitas que são variações das clássicas. Essas combinações incluem ajustes na proporção de leite, espuma e café, além da adição de ingredientes como chocolate, creme ou especiarias, permitindo criar bebidas personalizadas para diferentes gostos.



Flat white

Espresso (uma ou duas doses) com 2/3 de leite vaporizado.



Ristretto

Meio espresso (meia dose), com sabor intenso e retrogosto marcante.



Americano

Espresso (uma ou duas doses) diluído com água quente. Adicione a água primeiro para manter a crema por cima.



Macchiato

Espresso (uma ou duas doses) coberto com uma pequena quantidade de leite frio ou leite vaporizado.

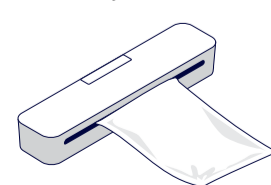
DICA:

Accesse Electrolux Cuida para descobrir mais receitas.

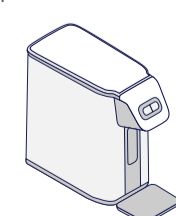
12. ACESSÓRIOS

Transforme cada preparo em um momento especial: complemente sua cafeteira com acessórios* Electrolux e garanta praticidade e qualidade.

Accesse loja.electrolux.com.br



Seladora à vácuo
Electrolux portátil
41042587



Purificador Electrolux
Elétrônico Compacto
PE15X

*Itens sujeitos a disponibilidade no site.

10