ELETRODOMÉSTICOS

Manual de Instruções

MODELO:

Máquina de Café

Ravenna

ECMEB0062A

GARANTIA
1 ANO

Fabricado na China

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Informações úteis:

Abastecimento e uso do leite
Verifique a quantidade de leite e o horário em que ele foi colocado no dispenser de vidro, para evitar contaminação.
Caso o leite não seja substituído em até 4 horas, realize um ciclo de limpeza.

Saída de bebidas

Recomendamos que sempre haja um recipiente posicionado abaixo da saída de bebidas.
No primeiro uso e na reinicialização do produto, utilize sempre um recipiente abaixo da saída de bebidas.

Limpeza e manutenção

Faça sempre a higienização do produto, seguindo as instruções de limpeza contidas neste manual.
Realize o processo de descalcificação a cada 4 meses, para garantir o funcionamento correto do produto.
O processo de descalcificação dura cerca de 10 minutos.
Siga as instruções exibidas durante todo o processo.

Operação e funcionamento

Fique atento ao modo selecionado no painel, grãos ou pó de café, para evitar danos ao funcionamento do produto.
Leia atentamente todas as informações contidas neste manual, para garantir a operação adequada da máquina de café.
Verifique a tensão correta antes de ligar a máquina (220V).
A bomba da máquina possui a pressão de 19bar.
A máquina não deve ser operada sem o reservatório de água, pois há risco de danificar o produto.

Instalação e condições de uso

A máquina deve ser utilizada apenas em ambientes com temperatura acima de 0 °C.
Não instale a máquina de café próxima a outros eletrodomésticos que produzam calor.

Capacidade do produto

O compartimento de grãos possui capacidade máxima de 250 g de café em grãos.
esse peso pode variar de acordo com as características do grão.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Relatório de impacto ambiental aos usuários

Proteja o meio ambiente e elimine a poluição. O impacto ambiental que os produtos da nossa empresa podem causar durante o uso é o seguinte:
Resíduos recicláveis, como caixas de papelão e plásticos, devem ser descartados em lixeiras de coleta seletiva apropriadas após o uso. Resíduos perigosos, como baterias usadas, podem causar grave poluição ambiental se forem descartados aleatoriamente, por isso devem ser descartados em recipientes apropriados para reciclagem de resíduos.

Precauções de Segurança

1. Ao utilizar este produto, siga com atenção e de forma completa as seguintes precauções de segurança:
2. Como as crianças não têm consciência dos perigos dos aparelhos elétricos, não permita que elas toquem no aparelho sozinhas ao usar a cafeteira;
3. Após desembalar, verifique se a máquina está intacta e se todas as peças estão completas. Se houver qualquer divergência, entre em contato com o lojista no momento da compra;
4. Para utilizar a máquina corretamente, leia atentamente as instruções, compreenda cada detalhe e domine o método de operação antes de usar o equipamento;
5. Para evitar perigos, não opere o aparelho se o cabo de alimentação ou o plugue estiver danificado, se houver falha no equipamento elétrico ou se alguma peça estiver danificada. Em caso de qualquer problema, entre em contato com o revendedor ou com o atendimento ao cliente;
6. Não coloque o corpo da máquina, fios ou plugue na lava-louças, nem os lave em água, para evitar choque elétrico.
7. Para que a cafeteira funcione nas melhores condições, ela deve permanecer em ambiente interno por mais de 2 horas e só então ser ligada, após a temperatura total da máquina atingir a temperatura ambiente;
8. Não exponha a cafeteira à chuva, neve ou neblina, e não a opere com as mãos molhadas;
9. Mantenha a cafeteira longe de altas temperaturas, como fogões, e de locais de fácil acesso para crianças;
10. Se você não for utilizar a cafeteira por um longo período, como em viagens, desligue a alimentação principal;
11. Desligue a alimentação principal antes de limpar a cafeteira (Item A4 pag.06);
12. Ao desconectar o plugue da tomada, não puxe os fios nem a máquina com força;
13. Não desmonte a máquina para reparo sem autorização. Se ocorrer uma falha, entre em contato com a assistência técnica especializada Evol;
14. A cafeteira sai de fábrica com a tensão definida. Antes de utilizá-la, verifique se a tensão da rede elétrica local corresponde à tensão 220V;

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

15. A corrente de funcionamento desta cafeteira é de 10A. Verifique se o fusível suporta uma carga superior a 10A;
16. A instalação desta máquina deve ser realizada por profissionais qualificados;
17. Certifique-se de manter os materiais da embalagem longe do alcance das crianças, para evitar acidentes;
18. Não utilize esta máquina em ambientes abaixo de 0°C. Se a água no interior da máquina congelar, ela poderá ser danificada;
19. Escolha uma tomada com aterramento confiável e corrente nominal superior a 10A. Se a tomada não for compatível, utilize uma tomada adequada. Não utilize soquete múltiplo;
20. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas, incluindo crianças, com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que recebam supervisão ou instruções;
21. Este aparelho destina-se ao uso doméstico e em aplicações semelhantes, tais como:
    – áreas de copa para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
    – casas de fazenda;
    – por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
22. O aparelho não deve ser imerso em água para limpeza.
23. Evite respingos de água no conector do cabo de alimentação ou na tomada localizada na parte traseira do aparelho.
24. Limpe todos os componentes cuidadosamente, com atenção especial às partes que entram em contato com café e leite.
25. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
26. Nunca mergulhe o aparelho em água.
27. Quando não estiver em uso e antes da limpeza, sempre desconecte o aparelho da tomada.
28. CUIDADO: Para evitar danos ao aparelho, não utilize agentes de limpeza alcalinos durante a limpeza, utilize um pano macio e detergente neutro.
29. Uso previsto: este aparelho foi projetado e fabricado para preparar café, bebidas à base de leite e água quente. Qualquer outro uso é considerado inadequado e, portanto, perigoso. O fabricante ou o revendedor não se responsabiliza por danos decorrentes do uso impróprio do aparelho.
30. Este aparelho produz água quente e vapor durante o funcionamento.
31. Evite contato com respingos de água ou vapor quente.
32. A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após o uso e o exterior do aparelho pode reter calor por vários minutos, dependendo do uso.
33. AVISO: Modelos com superfícies de vidro: não utilize o aparelho se a superfície estiver rachada.

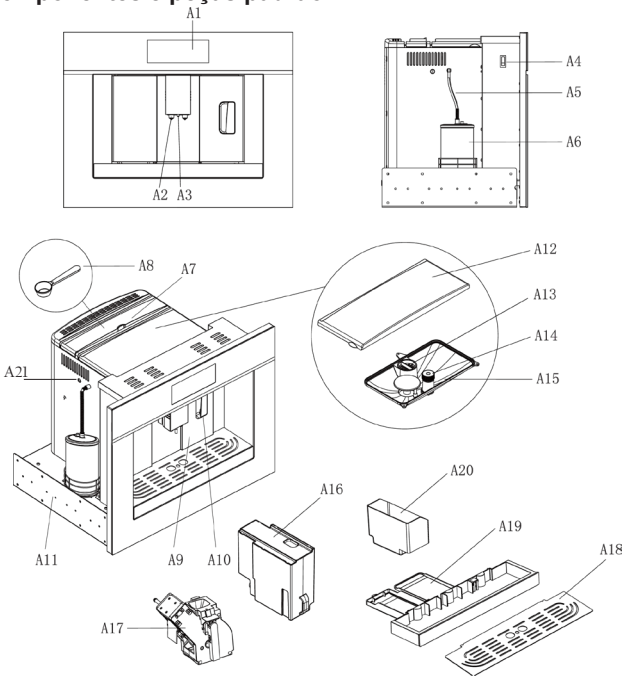
34. Não se apoie na cafeteira quando ela estiver fora do gabinete.
35. Não apoie recipientes contendo líquidos ou materiais inflamáveis ou corrosivos sobre o aparelho.
36. Coloque os acessórios necessários para preparar o café, como a colher medidora, no suporte específico.
37. Não apoie objetos grandes que possam obstruir o movimento, nem objetos instáveis sobre o aparelho.
38. Não utilize o aparelho quando estiver extraído para fora. Certifique-se de que o aparelho esteja inativo antes de puxá-lo para fora. A única exceção é o ajuste do moedor, que deve ser feito com a máquina puxada para fora.
39. Utilize somente acessórios e peças de reposição originais ou recomendados pelo fabricante.

Componentes da embalagem

Nº	Conteúdo da embalagem	
1	cafeteira	1 peça
2	colher dosadora de 5g	1 peça
3	saco PE para a cafeteira	1 peça
4	manual de instruções	1 peça
5	tubo do reservatório de leite	1 peça
6	reservatório de leite de 550ml	1 peça
7	parafusos	1 conjunto (16 peças de parafusos de trilho guia M4 × 14, 4 peças de parafusos do suporte do trilho guia M4 × 8)
8	caixa de embalagem	1 peça
9	espuma de embalagem	1 conjunto
10	trilhos	1 conjunto
11	escova de limpeza	1 peça

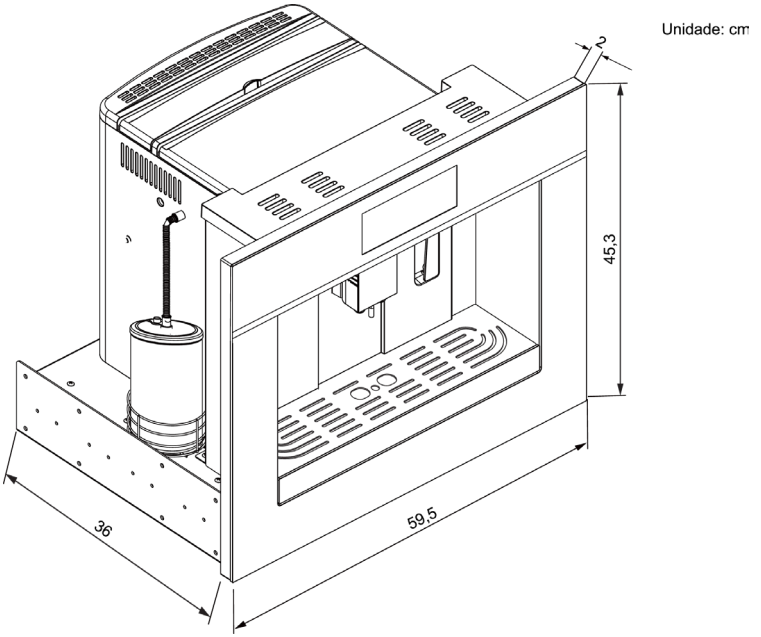
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Principais componentes e peças padrão:

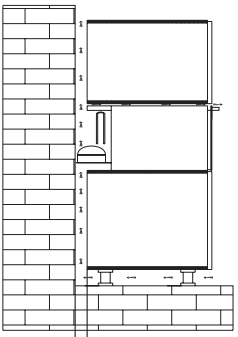


Código	Componente	Código	Componente	Código	Componente
A1	Tela de display	A8	Colher dosadora 5g	A15	Caixa de grãos
A2	Saída de café	A9	Porta	A16	Reservatório de água de 2,4l
A3	Saída de espuma de leite	A10	Puxador da porta	A17	Unidade de preparo
A4	Interruptor	A11	Suporte do trilho guia	A18	Tampa da caixa de água residual
A5	Tubo do reservatório de leite	A12	Tampa da caixa de grãos	A19	Caixa de água residual
A6	Reservatório de leite 550ml	A13	Tampa da caixa de pó de café	A20	Caixa de borras
A7	Tampa da colher dosadora	A14	Botão de ajuste do grau de moagem	A21	Regulagem de Vaporização

Nota: Devido ao aprimoramento do produto e à atualização técnica, quaisquer alterações serão feitas sem aviso prévio. Consulte o produto real.



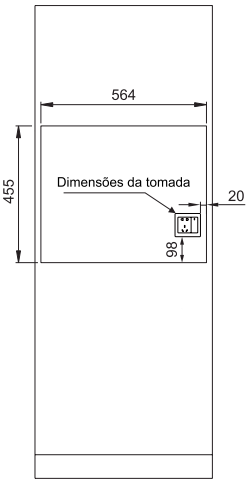
Importante:
Toda instalação, manutenção e cuidado devem ser realizados com o aparelho desconectado da fonte de alimentação.
A temperatura de outros aparelhos de cozinha próximos à cafeteira não deve exceder 65 graus.
Para garantir uma boa ventilação, o gabinete onde esta cafeteira será instalada deve possuir ao menos um orifício de ventilação.



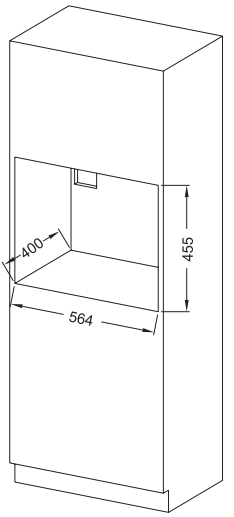
A distância de ventilação recomendada é de 30 a 50 mm

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

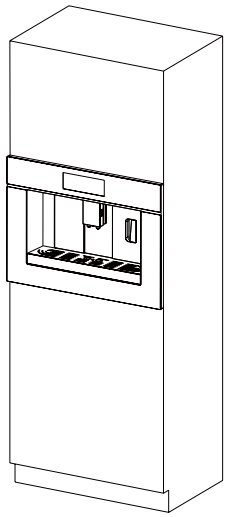
1. Na posição de instalação do gabinete, deve haver uma abertura quadrada de tamanho apropriado. As dimensões internas do gabinete são mostradas no quadro a seguir:



Frente do gabinete

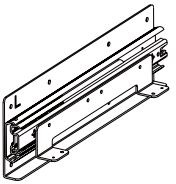


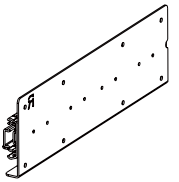
Dimensões internas do gabinete


Efeito da instalação semi-embutida

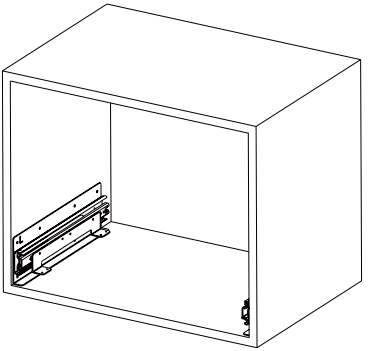
Modelo	Dimensões internas do gabinete
Cafeteira Ravenna	L 564 × P 400 × A 455 (encaixe superior 5 mm, encaixe inferior 0 mm)

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

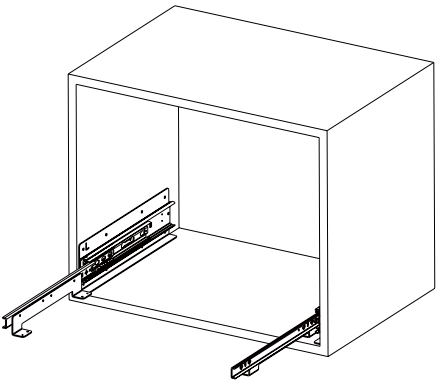




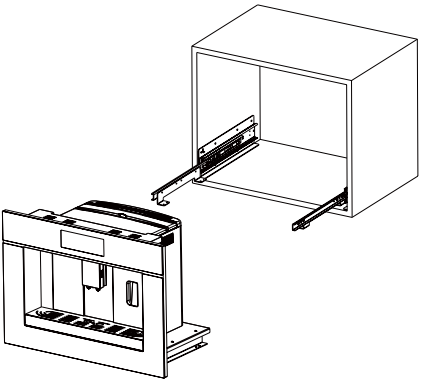
Etapa 1: Instale o conjunto de trilhos, esta imagem mostra uma solução com montagem lateral.



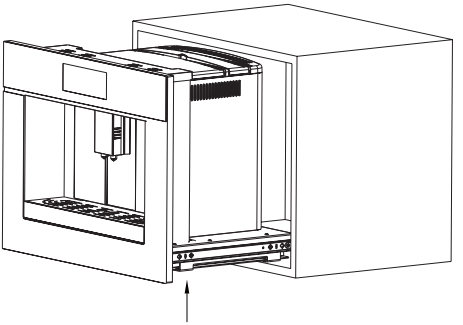
Etapa 2: Instale o conjunto de trilhos, utilize parafusos M4×14 para fixar o conjunto de trilhos ao gabinete da cozinha. Esta imagem mostra uma solução com instalação inferior.



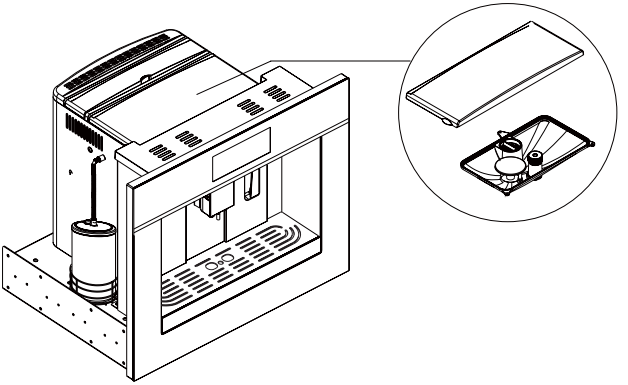
Etapa 2: Instale o conjunto de trilhos, utilize parafusos M4×14 para fixar o conjunto de trilhos ao gabinete da cozinha. Esta imagem mostra uma solução com instalação inferior.



Etapa 4: Coloque a cafeteira sobre o suporte do trilho guia, alinhando a base metálica da cafeteira com a porca cônica do trilho guia.

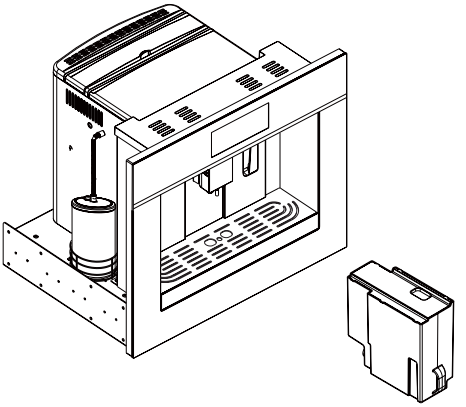


Etapa 5: Instale 4 parafusos M4×8 do suporte do trilho guia pela parte inferior.



Etapa 6: Abra a tampa do moedor de grãos e adicione os grãos. Após adicionar os grãos, feche a tampa do moedor de grãos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



Etapa 7: Retire o reservatório de água e adicione água purificada, depois recoloque-o em sua posição original. Você também pode despejar água diretamente no reservatório de água. Certifique-se de utilizar água purificada.
O cabo de alimentação deve ficar sem tensão após ser conectado à tomada;
O cabo de alimentação deve ter comprimento suficiente para evitar tensão ao puxar a cafeteira para fora;
Pode-se considerar o uso de um cabo guia para a instalação;
A máquina deve estar devidamente aterrada;
A ligação elétrica deve ser instalada corretamente, conforme descrito no manual.

Descrição da Interface do Usuário



Ligar: Conecte o plugue de alimentação e acione o interruptor basculante para ligar a máquina. Após o logotipo ser exibido na tela, entre na interface da página inicial. No “estado de proteção de tela”, deslize o bloqueio da proteção de tela para a direita para desbloquear, entre na interface de pré-aquecimento e limpe os tubos durante o processo de pré-aquecimento. Após o término da contagem regressiva do pré-aquecimento, entre na interface principal, e a tela de exibição ficará totalmente iluminada para entrar no estado de espera das funções.

A máquina realizará a limpeza da água na tubulação antes de sair da fábrica. Para utilizar a cafeteira normalmente quando ela for ligada pela primeira vez, a tubulação precisa ser preenchida com água para expulsar o ar. Esse preenchimento não será feito novamente nas próximas vezes em que for ligada.
Dentro de 30 segundos no estado de proteção de tela, se não houver nenhuma operação, a imagem entrará no estado de reprodução em ciclo. Você pode tocar na tela para entrar no estado de proteção de tela e desbloqueá-la.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Interface do Usuário

Interface principal: Existem 6 interfaces de função, na seguinte ordem: Cappuccino, Latte, Espresso, Americano, Leite, Água quente.

Nome	Ícone	Descrição da Função
Cappuccino		Quando a função estiver pronta para ser selecionada, clique para entrar na interface de configuração do café cappuccino
Latte		Quando a função estiver pronta para ser selecionada, clique para entrar na interface de configuração do café latte
Espresso		Quando a função estiver pronta para ser selecionada, clique para entrar na interface de configuração do Espresso
Americano		Quando a função estiver pronta para ser selecionada, clique para entrar na interface de configuração do Café
Leite		Quando a função estiver pronta para ser selecionada, clique para entrar na interface de configuração de leite
Água quente		Quando a função estiver pronta para ser selecionada, clique para entrar na interface de configuração de água quente
Modo de café		Indica o modo selecionado: grãos de café / café em pó
Bloqueio da proteção de tela		Retorna ao estado de proteção de tela
Modo adicional		Clique para entrar na interface de configuração do modo adicional
Volume do som		Clique para ajustar o volume do som
Página inicial		Retorna à página inicial
Voltar		Retorna à interface de operação correspondente
Iniciar		Clique para iniciar

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Preparo do Café

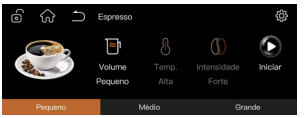
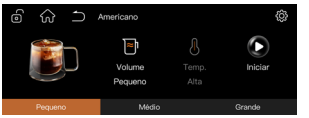
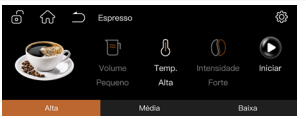
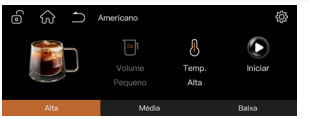
Na interface principal, clique em cada interface de função para operar, conforme mostrado na tabela a seguir. Para saber como configurar, consulte as instruções de operação da função específica:

		Cappuccino	Latte
Interface de lembrete			
1ª interface			
2ª interface	volume		
	temperatura		
	intensidade		
	volume de leite		
3ª interface			
4ª interface			

OPERAÇÃO DO PRODUTO

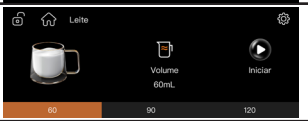
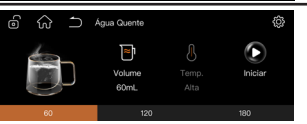
Preparo do Café

Na interface principal, clique em cada interface de função para operar, conforme mostrado na tabela a seguir. Para saber como configurar, consulte as instruções de operação da função específica:

		Espresso	Americano
1ª interface			
2ª interface	volume		
	temperatura		
	intensidade		Não se aplica
3ª interface			
4ª interface			

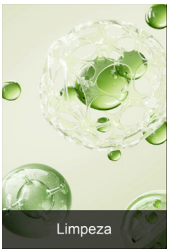
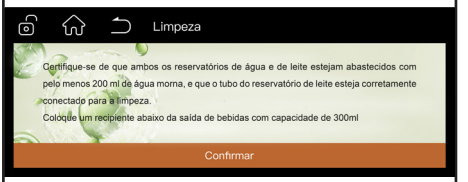
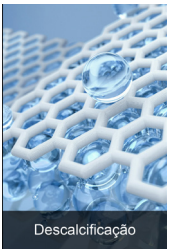
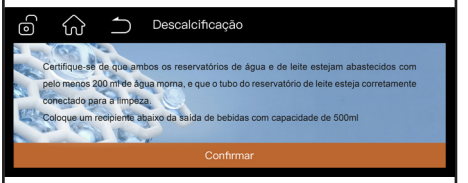
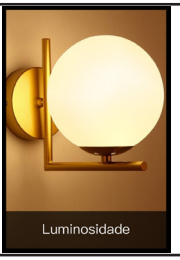
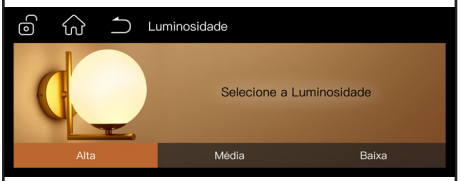
Preparo das demais funções

Na interface principal, clique em cada interface de função para operar, conforme mostrado na tabela a seguir. Para saber como configurar, consulte as instruções de operação da função específica:

		Leite	Água Quente
Interface de lembrete			Não se aplica
1ª interface			
2ª interface	volume	Não se aplica	
	temperatura	Não se aplica	
3ª interface			
4ª interface			

Interfaces adicionais

Cada interface de função é mostrada na tabela a seguir. Para saber como configurar, consulte as instruções de operação da função específica:

Modos adicionais		
Modo de limpeza		
Modo de descalcificação		
Luminosidade		

Interfaces adicionais

Cada interface de função é mostrada na tabela a seguir. Para saber como configurar, consulte as instruções de operação da função específica:

Modos adicionais		
Tempo de Display		
Configurações de fábrica		 

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Configuração e Uso do Produto

Configurações do modo adicional ⚙

Clique em ⚙ para entrar na interface do modo adicional. Há 5 configurações de função, da esquerda para a direita: limpeza, descalcificação, brilho da tela, tempo de proteção de tela e configurações de fábrica. As 5 configurações de função são as seguintes:

- **Limpeza**

Clique no ícone de limpeza para entrar na interface de configuração. Este modo é de limpeza manual, e o tempo de limpeza pode ser ajustado por você. O tempo padrão é de 90 segundos. Durante o processo de limpeza, se precisar interromper a limpeza, pressione a tecla “Cancelar”; se quiser pausar a limpeza, pressione a tecla “Pausar”; e pressione a tecla “Iniciar” para continuar a limpeza. Após a conclusão da limpeza, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, a luz laranja piscará e, em seguida, a interface retornará ao modo adicional.

- **Descalcificação**

Clique no ícone de descalcificação para iniciar o programa de descalcificação. O processo de descalcificação dura cerca de 10 minutos. Siga as instruções exibidas durante o processo de descalcificação.

Primeiro, a tela exibirá:

1. Verifique se o reservatório de água está cheio.
2. Verifique se o reservatório de leite contém pelo menos 200 mL de água limpa, sendo recomendada água morna.
3. Verifique se o tubo de sucção de leite do reservatório de leite está inserido na porta de conexão.

Encha o reservatório de água e o reservatório de leite com água até o nível máximo, conecte o tubo de leite, clique em OK para iniciar a descalcificação e entrar na interface de descalcificação. Durante o processo de descalcificação, a máquina não poderá executar outras operações. Se precisar pausar ou cancelar, pressione o ícone de pausa ou cancelamento na tela. Quando a descalcificação for concluída, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, a luz laranja piscará e, em seguida, retornará à interface do modo adicional.

- **Luminosidade**

Clique no ícone de brilho da tela para entrar na interface de configuração. O padrão é brilho alto. Há três níveis de brilho disponíveis: alto, médio e baixo. Clique no nível de brilho correspondente, o ícone de brilho acenderá, e o brilho da tela será alterado para o nível selecionado ao mesmo tempo.

2. No modo de café em pó, é possível preparar 4 tipos de café, a saber: cappuccino, latte, espresso e americano. As etapas de preparo são as mesmas do modo com grãos de café.

Função	Adicionar café	Pequeno	Médio	Grande
Cappuccino	na primeira vez	☞ x1	☞ x1	☞ x1
	na segunda vez		☞ x1	☞ x1
	na terceira vez			☞ x1
Latte Espresso Americano	na primeira vez	☞ x1	☞ x1	☞ x1
	na segunda vez		☞ x1	☞ x1
	na terceira vez			☞ x1

(1) Para evitar danos à máquina, não coloque café em pó quando a máquina estiver desligada.
(2) Não adicione mais de 2 colheres de café em pó, pois o excesso poderá causar bloqueio e danos à máquina.
(3) Não adicione café em pó no modo de grãos de café, pois isso pode bloquear a máquina e causar danos ao equipamento.
(4) Não coloque grãos de café no compartimento de café em pó, nem outras misturas, como café instantâneo e cacau em pó, caso contrário isso causará danos à cafeteira.
(5) Utilize café em pó com moagem moderada e adequada para preparo de espresso.
(6) Não lave o compartimento de café em pó com água, caso contrário haverá risco de choque elétrico.

Adicionar água

Abra a porta e puxe o reservatório de água para fora. Neste momento, o aviso “Porta não fechada” aparecerá na tela. Adicione água até a posição máxima e recoloque o reservatório na máquina.

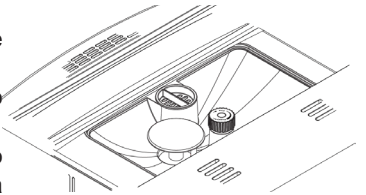
1. Somente água purificada em temperatura ambiente deve ser adicionada ao reservatório de água. Não adicione outros líquidos, como água morna, água quente ou leite quente, caso contrário isso poderá causar danos à cafeteira.
2. Para garantir o sabor do café, recomenda-se utilizar água purificada com temperatura em torno de 25°C. Se a temperatura da água estiver muito baixa, o sabor do café poderá ser prejudicado.
3. A quantidade de água adicionada não pode exceder a altura indicada por MAX.
4. Após colocar o reservatório com água na máquina, confirme se ele foi posicionado corretamente, feche a porta, e o aviso “Porta Aberta” desaparecerá da tela.

Adicionar grãos

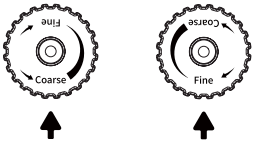
Com a cafeteira instalada no gabinete, abra a tampa do moedor de grãos na parte superior e despeje os grãos de café no compartimento de grãos, com **capacidade máxima de 250 g de grãos de café, o peso pode variar dependo a característica do grão.**

OPERAÇÃO DO PRODUTO

1. Não adicione ao compartimento de grãos grãos de café com tratamentos especiais, como cacau e açúcar.
2. Somente grãos de café torrados podem ser adicionados ao compartimento de grãos. Não adicione soja, grãos achocolatados, nozes, açúcar, especiarias etc.
3. Esta cafeteira não é adequada para grãos com torra muito intensa, com superfície oleosa. Recomenda-se não utilizar esse tipo de grão.
4. Não adicione objetos duros ao compartimento de grãos, caso contrário isso poderá danificar o moedor.
5. Não adicione líquido ao compartimento de grãos.
6. Não adicione café em pó diretamente ao compartimento de grãos.
7. A tampa do moedor de grãos atua como vedação para preservar ao máximo o aroma dos grãos de café. Não a perca.



Ajuste do grau de moagem dos grãos de café
A granulometria do café moído pode ser ajustada girando o botão. A configuração padrão é grossa. O botão de ajuste está localizado ao lado do compartimento superior de grãos e possui 15 níveis de ajustes de moagem, o moedor é cônico em Aço Inox.
Método de ajuste da moagem: girando no sentido horário, a moagem fica fina; girando no sentido anti-horário, a moagem fica grossa; a seta deve ser alinhada com o grau de moagem definido.

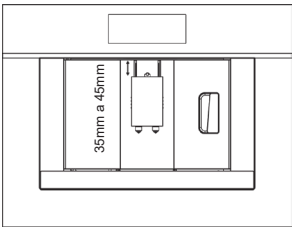


1. Ajuste o grau de moagem dos grãos de café de acordo com a granulometria do café que você utiliza.
2. Se os grãos de café utilizados forem de cor mais escura, recomenda-se ajustar para moagem grossa.
3. Se os grãos de café utilizados forem de cor mais clara, recomenda-se ajustar para moagem fina.
4. Se o café sair muito lentamente ou não sair ao preparar o café, ajuste para moagem grossa.
5. Se o café sair muito rapidamente durante o preparo e não houver óleo na superfície, e a cor estiver muito clara, ajuste para moagem fina.
6. Não utilize grãos de café revestidos com caramelo ou açúcar, pois esses grãos irão aderir ao moedor e impedir o funcionamento correto.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Ajuste da altura da saída de café

Ajuste a altura da saída de café de acordo com a altura da xícara para evitar respingos. A saída de café pode ser ajustada. É recomendada a utilização de recipientes entre 7 e 12cm de altura.



Ajuste do volume do som

Na interface principal, clique para ajustar o volume do som.

Deslize para a esquerda para reduzir o volume e deslize para a direita para aumentar o volume.



Modo de espera automático

Utilize a função de espera automática, selecione o tempo de proteção de tela no modo adicional e defina o tempo de espera para que a máquina entre no estado de espera. Se não houver nenhuma operação dentro do tempo definido, a máquina entrará no estado de reprodução em ciclo da imagem de espera, e você poderá tocar na tela para retornar à interface atual. Se não houver nenhuma operação dentro de 30 minutos, a máquina entrará no estado de tela desligada, e você poderá tocar na tela para entrar no estado de proteção de tela e desbloquear.

Desligamento

Desligue o interruptor basculante e toda a máquina entrará no estado de desligamento. Desconecte o plugue de alimentação, e todos os componentes serão desligados.

Preparo do Café

Cappuccino

1. Clique em “Cappuccino” na interface principal, e a tela exibirá um “Lembrete”. Pressione “OK” para entrar na interface de configuração dos parâmetros do cappuccino, ou seja, a interface de primeiro nível.

Configuração padrão: Volume/Pequeno, Temp./Alta, Intensidade/Forte, Leite/120 mL.

Se não for necessário ajustar parâmetros, basta clicar no botão “Iniciar” para entrar no preparo do café. Após a conclusão do preparo, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Se for necessário ajustar parâmetros, clique nos parâmetros de volume, temperatura, intensidade e volume de leite para configurá-los:

2. Na interface de primeiro nível, clique no ícone de Volume para exibir a interface de segundo nível. Há três opções de volume: Curto, Alto e Grande. Clique no ícone desejado, e o ícone selecionado ficará em laranja. Após a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

3. Na interface de primeiro nível, clique em temperatura para entrar na configuração de temperatura, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 temperaturas para escolher: alta, média e baixa. Clique no texto correspondente à temperatura desejada, e o ícone da temperatura selecionada ficará em laranja. Após concluir a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

4. Na interface de primeiro nível, clique em intensidade para entrar na configuração de intensidade, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 intensidades para escolher: Forte, Média e Suave. Clique no texto correspondente à intensidade desejada, e o ícone da intensidade selecionada ficará em laranja. Após concluir a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

5. Na interface de primeiro nível, clique no ícone de Leite para exibir a interface de segundo nível. O volume selecionado pode ser reduzido ou aumentado clicando em “-” ou “+”. A cada clique em “-” ou “+”, a quantidade de leite diminui ou aumenta em 10 mL. É possível reduzir ou aumentar a quantidade em até 3 vezes. A quantidade correspondente de leite será exibida abaixo do ícone de leite. Após definir a quantidade desejada de leite, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

6. Ao preparar o café, primeiro é dispensado o leite e depois o café. A moagem dos grãos ocorre enquanto o leite está sendo dispensado. Quando a quantidade definida de leite tiver sido dispensada, a máquina iniciará o preparo do café e fará a contagem regressiva. Durante o processo de preparo, se for necessário interromper, pressione o botão “Cancelar” para retornar à interface de primeiro nível. Se desejar pausar o preparo, pressione o botão “Pausar”, e depois pressione “Iniciar” para continuar. Após o preparo, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Nota: Uma pequena quantidade de água pode sair pela saída de café antes da liberação do café, pois uma pequena quantidade de água pode permanecer no interior da tubulação da cafeteira. Isso é normal.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Latte

1. Clique em “Latte” na interface principal, e a tela exibirá um “Lembrete”. Pressione “OK” para entrar na interface de configuração dos parâmetros do latte, ou seja, a interface de primeiro nível.

Configuração padrão: Volume/Pequeno, Temp./Alta, Intensidade/Forte, Leite/90 mL.

Se não houver necessidade de ajustar parâmetros, basta clicar no botão “Iniciar” e pressionar OK para entrar no processo de preparo do café. Após a conclusão do preparo, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Se for necessário ajustar parâmetros, clique nos parâmetros de volume, temperatura, intensidade e volume de leite para configurá-los:

2. Na interface de primeiro nível, clique no ícone de volume. Será exibida a interface de segundo nível, e você poderá escolher entre três volumes: Curto, Alto e Grande. Clique no volume desejado, e o ícone selecionado ficará em laranja. Após a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

3. Na interface de primeiro nível, clique em temperatura para entrar na configuração de temperatura, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 temperaturas para escolher: alta, média e baixa. Clique no texto correspondente à temperatura desejada, e o ícone da temperatura selecionada ficará em laranja. Após concluir a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

4. Na interface de primeiro nível, clique em intensidade para entrar na configuração de intensidade, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 intensidades para escolher: forte, média e suave. Clique no texto correspondente à intensidade desejada, e o ícone da intensidade selecionada ficará em laranja. Após concluir a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

5. Na interface de primeiro nível, clique no ícone de leite. Será exibida a interface de segundo nível. O volume selecionado pode ser reduzido ou aumentado clicando em “-” ou “+”. A cada clique em “-” ou “+”, a quantidade de leite diminui ou aumenta em 10 mL. É possível reduzir ou aumentar a quantidade em até 3 vezes. A quantidade correspondente de leite será exibida abaixo do ícone de leite. Após definir a quantidade desejada de leite, clique em outros ícones de parâmetros para continuar

a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

6. Ao preparar a bebida, primeiro é dispensado o leite e depois o café. Enquanto o leite está sendo preparado, os grãos são moídos. Quando a quantidade definida de leite tiver sido dispensada, o café será preparado e a contagem regressiva será iniciada.

Durante o processo de preparo, se for necessário interromper, pressione o botão “Cancelar” para retornar à interface de primeiro nível. Se desejar pausar o preparo, pressione o botão “Pausar” e depois pressione o botão “Iniciar” para continuar. Após a conclusão do preparo, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Nota: Antes de o café ser dispensado, uma pequena quantidade de água pode sair pela saída de café, pois uma pequena quantidade de água pode permanecer no interior da tubulação da cafeteira. Isso é normal.

Espresso

1. Clique em “Espresso” na interface principal para entrar na interface de configuração dos parâmetros do espresso, ou seja, a interface de primeiro nível.

Configuração padrão: Volume/Pequeno, Temp./Alta, Intensidade/Forte.

Se não houver necessidade de ajustar parâmetros, basta clicar no botão “Iniciar” para entrar no processo de preparo do café. Após a conclusão do preparo, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Se for necessário ajustar parâmetros, clique nos parâmetros de volume, temperatura e intensidade para configurá-los:

2. Na interface de primeiro nível, clique no ícone de Volume para exibir a interface de segundo nível, e você poderá escolher entre três volumes: Curto, Alto e Grande. Clique no ícone desejado, e o ícone selecionado ficará em laranja. Após a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

3. Na interface de primeiro nível, clique em temperatura para entrar na configuração de temperatura, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 temperaturas para escolher: alta, média e baixa. Clique no texto correspondente à temperatura desejada, e o ícone da temperatura selecionada ficará em laranja. Após concluir a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver

necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

4. Na interface de primeiro nível, clique em intensidade para entrar na configuração de intensidade, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 intensidades para escolher: forte, média e suave. Clique no texto correspondente à intensidade desejada, e o ícone da intensidade selecionada ficará em laranja. Após concluir a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver

necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

5. Inicie o preparo do café e a contagem regressiva. Durante o processo de preparo, se for necessário interromper, pressione o botão “Cancelar” para retornar à interface de primeiro nível. Se desejar pausar o preparo, pressione o botão “Pausar” e depois pressione o botão “Iniciar” para continuar. Após a conclusão do preparo, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Nota: Uma pequena quantidade de água pode sair pela saída de café antes da liberação do café, pois uma pequena quantidade de água pode permanecer no interior da tubulação da cafeteira. Isso é normal.
Nota: Você pode preparar duas xícaras de espresso ao selecionar o maior volume da bebida, posicionando as xícaras posicionadas individualmente em cada saída.

Americano

1. Clique em “Americano” na interface principal para entrar na interface de configuração dos parâmetros do americano, ou seja, a interface de primeiro nível.

Configuração padrão: Volume/Pequeno, Temp./Alta, Intensidade/Forte, Leite/90 mL.

Se não houver necessidade de ajustar parâmetros, basta clicar no botão “Iniciar” para entrar no processo de preparo do café. Após a conclusão do preparo, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Se for necessário ajustar parâmetros, clique nos parâmetros de volume e temperatura para configurá-los:

2. Na interface de primeiro nível, clique no ícone de volume. Será exibida a interface de segundo nível, e você poderá escolher entre três volumes: Curto, Alto e Grande. Clique no volume desejado, e o ícone selecionado ficará em laranja. Após a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o

preparo do café.

3. Clique em temperatura na interface de primeiro nível para entrar na configuração de temperatura, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 temperaturas para escolher: alta, média e baixa. Clique no texto correspondente à temperatura desejada, e o ícone da temperatura selecionada ficará em laranja. Em seguida, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo do café.

4. Inicie o preparo do café e a contagem regressiva. Durante o processo de preparo, se for necessário interromper, pressione o botão “Cancelar” para retornar à interface de primeiro nível. Se desejar pausar o preparo, pressione o botão “Pausar” e depois pressione o botão “Iniciar” para continuar. Após a conclusão do preparo, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Nota: Uma pequena quantidade de água pode sair pela saída de café antes da liberação do café, pois uma pequena quantidade de água pode permanecer no interior da tubulação da cafeteira. Isso é normal.

Leite

1. Puxe a cafeteira para fora do gabinete, retire o reservatório de leite localizado no lado esquerdo da cafeteira, despeje todo o leite fresco no reservatório, conecte o tubo de leite, coloque o reservatório de leite no suporte de copo à esquerda e empurre a cafeteira de volta para dentro do gabinete.

2. Clique em “Leite” na interface principal, e a tela exibirá um aviso “Warm Tips”. Pressione “OK” para entrar na interface de configuração dos parâmetros de leite, ou seja, a interface de primeiro nível.

Configuração padrão do volume de leite: 60 mL.

Se não houver necessidade de ajustar parâmetros, basta clicar no botão “Iniciar” para entrar no preparo do leite.

Se for necessário ajustar parâmetros, clique no volume para configurar:

3. Clique em volume na interface de primeiro nível para entrar na configuração do volume de leite. Há opções de volume de leite de 60, 90 e 120 mL. Clique no volume correspondente, o ícone do volume selecionado ficará em laranja e, após concluir a seleção, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar o preparo.

Nota: Utilize leite puro refrigerado. O leite integral é mais indicado para fazer espuma de leite, a máquina possui um vaporizador automático para formação de espuma.

4. Inicie o preparo e a contagem regressiva. Durante o processo, se for necessário interromper, pressione o botão “Cancelar” para retornar à interface de primeiro nível. Se desejar pausar o preparo, pressione o botão “Pausar” e depois pressione o botão “Iniciar” para continuar. Após a conclusão, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Água quente

1. Adicione água conforme as etapas de abastecimento. Depois de adicionar a água, empurre a cafeteira de volta para o gabinete. Clique em “Água quente” na interface principal para entrar na interface de configuração dos parâmetros de água quente, ou seja, a interface de primeiro nível.

Configuração padrão: volume de água quente de 60 mL e temperatura alta.

Se não houver necessidade de ajustar parâmetros, basta clicar no botão “Iniciar” para entrar no processo de saída de água quente.

Se for necessário ajustar parâmetros, clique em volume e temperatura para configurá-los:

2. Na interface de primeiro nível, clique em volume para entrar na configuração de volume, ou seja, na interface de segundo nível. Há 4 opções: 60, 120, 180 e Manual. Clique no volume correspondente, o ícone do volume selecionado ficará em laranja e, em seguida, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração.

Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar.

Nota: Se o volume for selecionado como “manual”, a capacidade pode chegar a 1 L de água.

3. Na interface de primeiro nível, clique em temperatura para entrar na configuração de temperatura, ou seja, na interface de segundo nível. Há 3 temperaturas para escolher: alta, média e baixa. Clique no texto correspondente à temperatura desejada, o ícone da temperatura selecionada ficará em laranja e, em seguida, clique em outros ícones de parâmetros para continuar a configuração. Se não houver necessidade de ajustar outros parâmetros, clique no botão “Iniciar” para começar.

4. Inicie o preparo e a contagem regressiva. Durante o processo, se for necessário interromper, pressione o botão “Cancelar” para retornar à interface de primeiro nível.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Se desejar pausar o preparo, pressione o botão “Pausar” e depois pressione o botão “Iniciar” para continuar. Após a conclusão, a tela exibirá “Concluído”, o aviso sonoro será emitido, o anel luminoso laranja piscará e, em seguida, a máquina retornará à interface de primeiro nível.

Nota: Um pouco de vapor será liberado no início. Tenha cuidado para evitar queimaduras.

Observação:
1. Siga as instruções do manual antes do primeiro uso.
2. Esta série de produtos contém os materiais de contato com alimentos listados acima. Alguns modelos podem não conter materiais individuais. Consulte o produto real.
Notas:
1. Todo o conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. Se houver erros de impressão ou dúvidas de interpretação no conteúdo, consulte a assistência.
2. Caso haja alterações na aparência e na cor do produto, prevalecerá o produto real. Se houver melhorias na tecnologia do produto ou alterações de serviço, elas serão incluídas na nova versão do manual sem aviso prévio.

LIMPEZA E CUIDADOS

Limpeza

1. Selecione “Modo de Limpeza” no modo adicional para entrar na interface de configuração da limpeza. O tempo de limpeza pode ser ajustado por você.

2. O principal objetivo da limpeza é remover incrustações e sujeiras das tubulações e da unidade de preparo.

3. Se o usuário trocar os grãos de café ou o café em pó, isso afetará o sabor do café. Você pode realizar a limpeza antes para remover os resíduos dos diferentes cafés.

4. Se a máquina não tiver sido desligada ou utilizada por um longo período, você pode realizar uma limpeza manual de acordo com suas necessidades antes do uso.

Descalcificação

1. Antes de utilizar o modo de descalcificação, encha o reservatório de água e o reservatório de leite com água até o nível máximo. Utilize um descalcificante próprio para máquinas de café, sendo indicado o uso em pastilhas efervescentes.

Siga a proporção adequada indicada pelo fabricante.

2. Toque no ícone de configurações no canto superior direito da tela para entrar no modo adicional.

3. Toque no modo de descalcificação e clique em OK para iniciar a descalcificação.

4. Após o primeiro reservatório de água com descalcificante ser utilizado, limpe o reservatório de água e encha-o com água pura. Depois de abastecer o reservatório, limpe as tubulações.

5. Todo o processo de descalcificação leva cerca de 10 minutos. Se precisar pausar ou cancelar, pressione o ícone correspondente na tela.

6. Realize o processo a cada 4 meses.

Limpeza do tubo de leite

O tubo de leite acumulará resíduos durante o uso e precisa ser limpo com frequência. Há duas formas de limpá-lo:

1. Você pode usar a função de leite quente para limpar a mangueira. Insira o tubo de leite em água limpa, pressione a função de leite quente e ajuste o tempo de saída de água para cerca de 30 segundos. A água limpa será sugada pelo tubo para a limpeza

2. Clique em Configurações para entrar no modo adicional e clique em “Modo de Limpeza” para limpar a linha de sucção do leite.

Nota: (1) Vapor e água quente serão liberados pela saída da espuma de leite após o início da limpeza. Tenha cuidado para evitar queimaduras. (2) Para garantir uma espuma de leite fina e adequada, limpe o tubo de leite com frequência.

Limpeza da caixa de borras e da caixa de água residual

1. Depois que a cafeteira preparar 10 xícaras de café, uma mensagem será exibida automaticamente: “Limpe imediatamente os resíduos da caixa de borras e a água residual da caixa de água residual”. Nesse momento, é necessário retirar a caixa de borras e a caixa de água residual ao mesmo tempo e limpar os resíduos da caixa de borras e a caixa de água residual com água limpa.2. Se a caixa de água residual não estiver posicionada corretamente, a tela exibirá “A caixa de água residual não está no lugar”. Quando a caixa de água residual estiver corretamente instalada, a mensagem na tela desaparecerá automaticamente.

3. Reinstale a caixa de borras e a caixa de água residual na cafeteira, e a mensagem na tela desaparecerá automaticamente.

Nota: (1) Sempre que você limpar as borras de café, a água residual e os resíduos da caixa de água residual, limpe a caixa de água residual e a caixa de borras ao mesmo tempo, para evitar que ambas fiquem sujas devido ao acúmulo excessivo de resíduos de café. (2) Ao limpar a caixa de água residual e a caixa de borras, seque-as com um pano macio antes de recolocá-las na cafeteira.

Limpeza do reservatório de água

1. Recomenda-se limpar cuidadosamente o reservatório de água com água corrente sempre que adicionar água.

2. Limpe o reservatório de água regularmente. O ideal é utilizar um pano úmido e um pouco de produto de limpeza suave para higienizá-lo.

3. Como o reservatório de água é feito de materiais ecológicos de grau alimentício e é relativamente frágil, manuseie-o com cuidado e não o deixe cair. Se o reservatório de água estiver danificado, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente

Limpeza da unidade de preparo

1. Depois que a cafeteira preparar 10 xícaras de café, ela exibirá automaticamente

um aviso para limpar as borras de café. A tela mostrará: “Esvazie o recipiente da borra”. Nesse momento, é necessário retirar a caixa de borras e a caixa de água residual ao mesmo tempo e usar água para limpar os resíduos presentes em ambas. Retire a unidade de preparo e limpe-a.

2. Enxágue a unidade de preparo com água corrente para remover o resíduo de café em pó do interior. Use um pano macio para limpar a superfície e recoloque-a na máquina.

Limpeza da cafeteira

Antes da limpeza, desconecte a cafeteira da fonte de alimentação.

1. Quando a cafeteira estiver desligada, use um pano seco e macio ou uma esponja para limpar a cavidade interna, a parte externa da cafeteira e seus acessórios com água morna e sabão, seguindo as instruções de limpeza do fabricante.

2. Para limpar superfícies de aço inoxidável e vidro, utilize uma esponja ou pano macio que não risque a superfície. Atenção especial: não utilize vapor ou jatos de água de alta pressão para limpar o interior da cafeteira.

3. Para limpar o vidro do painel, passe um pano macio e úmido e, em seguida, seque delicadamente a superfície de vidro com um pano seco e macio.

4. Utilize um pano seco e macio para limpar a parte externa da cafeteira. Não use

objetos duros para remover resíduos de café da parte externa, caso contrário isso poderá danificar o acabamento externo da máquina.

Esvaziar a água residual da tubulação

Quando a cafeteira for transportada para outro local, quando a temperatura ambiente estiver abaixo de 0°C, ou quando não for utilizada por um longo período, para evitar danos à cafeteira deve-se utilizar a função “limpeza”. O processo de operação é o seguinte:

1. Retire o reservatório de água para evitar que a água entre na tubulação, em seguida selecione o modo “autolimpeza”, ajuste o tempo para 60 segundos e clique no botão “Iniciar” para esvaziar a tubulação. Após o término, a máquina retornará automaticamente à interface principal. Pressione o interruptor basculante para desligar a alimentação e desconecte o plugue da tomada.

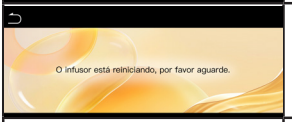
LIMPEZA E CUIDADOS

Tabela de Limpeza e Manutenção Periódica

Item / Componente	Frequência Recomendada	Método de Limpeza / Procedimento	Modo no Painel	Observações Importantes
Tubo de Leite (Mangueira de Sucção)	Frequente / Se o leite não for substituído em até 4h	Método 1: Inserir o tubo em água limpa e usar a função de leite quente por ~30s. Método 2: Acessar Configurações e selecionar “Modo de Limpeza”.	Função Leite Quente / Modo de Limpeza	Essencial para garantir a qualidade da espuma de leite e evitar proliferação de bactérias. Cuidado com vapor e água quente.
Caixa de Borras e Caixa de Água Residual	A cada 10 cafés (Alerta automático)	Retirar a caixa de borras e a caixa de água residual ao mesmo tempo, esvaziar e lavar com água limpa.	Aviso automático na tela	O sistema exibe o alerta: “Esvazie o recepiente de borra”. Se desalinhada, exibe “Insira o recipiente de borra de café” ou “insira a bandeja de gotejamento”.
Unidade de Preparo (Infusor)	A cada 10 cafés ou periódico / na troca de grãos	Retirar a unidade de preparo, enxaguar em água corrente para remover resíduos de pó e limpar a superfície com pano macio.	Aviso “Insira o Infusor” ao remover o componente	Não lavar com lava-louças ou produtos abrasivos. Certificar-se de que a posição correta ao recolocar.
Tubulações Internas	Periódico / Antes de usar após longos períodos parada	Selecionar “Modo de Limpeza” no menu de modos adicionais. O tempo padrão é de 90 segundos e pode ser ajustado manualmente.	Modo de Limpeza	Remove incrustações, óleos e resíduos de café antigos. Pode ser pausado ou cancelado durante a execução.
Descalcificação Geral	A cada 4 meses	1. Encher reservatórios de água e leite no nível MAX com solução descalcificante (ácido cítrico + água na proporção 1:20) 2. Ativar o modo Descalcificação. 3. Após o ciclo, reabastecer o reservatório com água pura para enxaguar os tubos.	Modo descalcificação	O processo completo dura cerca de 10 minutos. Pode ser pausado ou cancelado na tela.
Reservatório de Água	Sempre que adicionar água / Regular	Lavar com água corrente ao reabastecer e higienizar regularmente com pano úmido e detergente neutro.	-	Utilizar apenas água purificada em temperatura ambiente (~25°C). Manusear com cuidado (frágil).

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Conteúdo	Possível Causa	Solução
	A porta do reservatório de água não está fechada ou não foi fechada corretamente.	Feche a porta corretamente.
	Não há grãos de café	Adicione grãos de café
	Não há pó de café	Adicione pó de café
	O reservatório de água não está posicionado corretamente ou não há água no reservatório	Adicione água até o nível máximo e recoloque o reservatório corretamente
	O infusor não foi inserido ou não está corretamente posicionado	Insira o difusor e coloque-o na posição correta
	A bandeja de gotejamento não foi colocada ou não está corretamente posicionada	Coloque a bandeja de gotejamento na posição correta
	O recipiente de borras não foi colocada ou não está corretamente posicionada	Coloque o recipiente de borras na posição correta
	O recipiente de borras está cheia de resíduos de café	Esvazie os resíduos do recipiente de borras e a água da bandeja de gotejamento
	O NTC está com defeito	Solicite o reparo por um profissional
	Vazamento de água na tubulação interna da máquina	Interrompa o uso e entre em contato imediatamente com o serviço de pós-venda

Conteúdo	Possível Causa	Solução
	O leite pode estragar se ficar armazenado por mais de 4 horas	Troque o leite
	Quando o preparo do café é concluído ou cancelado, a unidade de preparo é reiniciada. Nesse momento, clique no botão iniciar e a mensagem “Reiniciando a unidade de preparo” aparecerá. Aguarde a reinicialização da unidade antes de prosseguir para a próxima operação.	
A unidade de preparo não pode ser removida	A transmissão elétrica não foi reiniciada	Abra a porta e feche-a novamente. O motor será reiniciado automaticamente. Retire a unidade de preparo e recoloque-a na posição correta. A falha será resolvida.
O café não está quente	A xícara não foi pré-aquecida. O sistema de preparo não foi pré-aquecido.	Aqueça a xícara com água quente e umedeça-a antes de preparar o café.
Pouca espuma no café, extração incompleta	O café moído está muito grosso. Grãos de café de baixa qualidade.	Ao moer os grãos, utilize o botão para ajustar o grau de moagem ao nível adequado. Utilize grãos apropriados para espresso.
O café sai muito lentamente, gota a gota	O café moído está muito fino	1. Ao moer os grãos, utilize o botão para ajustar a moagem ao nível adequado e ajuste também o volume do café ao nível apropriado. Normalmente, o efeito se estabiliza após o preparo de 2 xícaras de café. 2. O anel de vedação da unidade de preparo está ausente.
O café sai muito rápido	Moagem muito grossa	Ao moer os grãos, utilize o botão para ajustar o grau de moagem ao nível adequado.
O café sai apenas por um furo	Bloqueio no canal de saída	Use ferramentas para limpar a obstrução, perfure com uma agulha e depois limpe.
O moedor está muito barulhento	Há resíduos de pó na moagem	Remova os resíduos. Se não puder removê-los, entre em contato com a assistência técnica.
Não consegue espumar o leite	A bomba de leite está entupida. Falta leite. O tubo de leite não está inserido. A bomba de leite não está instalada corretamente.	Limpe o espumador de leite. Adicione leite suficiente. Insira o tubo de leite. Instale corretamente.
		Verifique se a regulagem de vaporização está correta

Política de Garantia

A EVOL ELETRODOMESTICOS DO BRASIL LTDA, sociedade empresária limitada com sede na Rua Max Mangels Sênior - Jardim Calux - São Bernardo do Campo,SP CEP09895-510 inscrita no CNPJ/MF 05.913.120/0001-01 (''EVOL''), representa neste ato na forma de seu Contrato Social, assegura aos seus clientes garantia de 90 (noventa) dias (''Garantia Legal'') em conformidade com o previsto no art.26, II do Código de Defesa do Consumidor, e o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual'') relativamente aos produtos comercializados pela EVOL, contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário final.

Caso os clientes utilizem os serviços de instalação de técnicos conveniados e indicados pela EVOL para a instalação dos produtos comercializados pela EVOL, a estes clientes, especialmente, será assegurado o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual''), além dos 90 (noventa) dias de Garantia Legal contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário. Veja a lista dos técnicos conveniados e indicados pela EVOL em: www.evol.com.br.

Tanto a Garantia Legal quanto a Garantia Contratual asseguradas pela EVOL, conforme o caso aos consumidores de seus produtos, referem-se exclusivamente com relação à vícios e defeitos de fabricação dos produtos comercializados pela EVOL, consoante o previsto expressamente no artigo 18 do Código de Defesa do Consumidor, não sendo a EVOL responsável, em nenhuma hipótese, por quaisquer vícios ou defeitos relacionados ao uso indevido dos produtos.

A Garantia Legal e a Garantia Contratual são aplicadas somente para os vícios ou defeitos de fabricação das peças e componentes dos produtos descritos nas condições normais de uso - de acordo com as instruções do manual de operação que acompanha o mesmo, e que serão fornecidos pela EVOL e o fabricante.

Entende-se por garantia, o reparo gratuito do produto e a reposição de peças, que de acordo com o parecer Técnico Autorizado, apresentem defeito de fabricação exclusivamente. A garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra com descrição do produto e observada as condições e prazos supramencionados, aqui previstos. Perderão imediatamente a garantia, (Garantia Legal ou Garantia Contratual), independentemente de notificação prévia, os produtos cujos clientes contratarem e permitirem a reparação por pessoas não autorizadas, ou receber maus-tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, nos casos de exposição do produto diretamente na obra de alvenaria ou qualquer ocorrência, imprevisível, decorrentes de má utilização dos produtos por parte dos usuários.

Nos casos de vícios e/ou defeitos de fabricação o produto, o Cliente deverá contratar a EVOL através do telefone de contato (11) 4990-2661 a fim de notificá-la dos vícios nos produtos.

Após notificação por parte do cliente, o fornecedor deverá atender a garantia no prazo de 30 (trinta) dias, e não sendo possível atender neste prazo, são facultadas ao cliente três opções:

I - a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso;

II - a restituição da quantia paga;

III - o abatimento proporcional do preço.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

RESPONSABILIDADE

A responsabilidade da EVOL restringe-se no máximo ao valor do produto, preço de compra do produto, objeto da presente garantia, pago pelo consumidor original. A EVOL em hipótese alguma, será responsável por perdas e danos indiretos (ou por quaisquer perdas e danos similares) e tampouco por lucros cessantes ou incorridos pelos clientes, ou qualquer terceiro, por conta da reparação do produto e prazo para a correção do problema identificado. Os Lojistas/Revedendores dos produtos comercializados pela EVOL não tem autoridade para conceder garantias ou prometer medidas de correção adicionais, além das aqui previstas ou inconsistentes com as mesmas.

EXCEÇÕES À GARANTIA

Não estão contemplados em quaisquer garantias ofertada pela EVOL, seja legal ou contratual, os serviços não previstos nesta política de garantia, tais como os abaixo previstos, inclusive, porém não se limitando a:

a) Reforma, pintura, desinstalação ou remanejamento do produto. Em caso de defeito de fabricação a EVOL deverá ser informada imediatamente e o consumidor final deverá abster-se de instalar o produto, sob pena de perda da garantia ora concedida pela EVOL;

b) Serviços a um produto danificado por uso indevido, acidente ou alteração em discordância com o manual do equipamento fornecido pela EVOL;

c) Serviços causados por exposição do produto em obras de alvenaria, ambiente físico inadequado, incêndios inundações, água, raio, transporte, negligência, imprudência, erro de operação ou presença de vícios;

d) Limpeza inadequada por produtos abrasivos, partes, peças e suprimentos pelo(s) qual a EVOL não seja responsável ou que não homologados pela EVOL;

f) Chamados onde o técnico não constate defeito nos produtos;

g) Chamados encerrados devido à impossibilidade de atendimento por motivos de caso fortuito ou de força maior do cliente;

h) Substituição de peças de desgaste natural ou insumos, bem como de peças que foram instaladas de forma indevida por técnicos não autorizados, dentre outras que não configurem vícios ou defeitos de fabricação.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ASSISTÊNCIA TÉCNICA EVOL

NOSSOS PRODUTOS ESTÃO NO SKETCHUP

BAIXE O APP EVOL SMART

Informações sujeiras a alteração sem aviso prévio rev 0220261117

@evol_br

/faznaevol

Evol Eletrodomésticos do Brasil Ltda

Atendimento ao Cliente

11 4990-2661

11 96129-2131

www.evol.com.br