

# MONDIAL

C-20-EC

## Manual de Instruções

*Cafeteira Espresso*



Este Manual  
contém Livro  
de Receitas



Acesse aqui o  
conteúdo completo:  
[receitasmondial.com.br](http://receitasmondial.com.br)





# CAFETEIRA ESPRESSO DOLCE CREMA 20 BAR MONDIAL

**Parabéns**, agora você possui um **CAFETEIRA ESPRESSO DOLCE CREMA 20 BAR MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de seus deliciosos cafés.



**Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e a sua segurança dependem delas.**

## GUIA DE SÍMBOLOS

Ao longo deste manual você vai encontrar alguns destes símbolos com apontamentos importantes que devem ser lidos e cumpridos com atenção.



NOTAS



AVISO/ADVERTÊNCIA



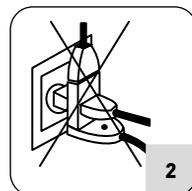
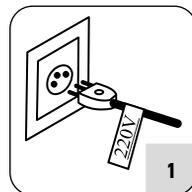
SUPERFÍCIE QUENTE



AVISO DE OPERAÇÃO

## RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo-plugue.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo-plugue.
- Guarde sempre o cabo-plugue para evitar acidentes, tropeços e quedas.
- Para sua segurança, nunca destrave o cachimbo de preparação de café antes de certificar-se de que toda a água atravessou o pó de café.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Nunca permita que o cabo-plugue encoste em superfícies quentes.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros ou piscinas ou em áreas desabrigadas.
- Só use o aparelho após se certificar de que há água no reservatório.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar perigos.
- Conecte o plugue na tomada (compatível com a tensão do produto **Fig. 1**). Não ligue, simultaneamente, mais de um aparelho em uma mesma tomada (**Fig. 2**).
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando, mesmo que por poucos instantes.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho e não o mergulhe em água.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios que não sejam plásticos ou de madeira com as partes aquecidas do produto.
- Sempre manipule as partes aquecidas de seu aparelho com o uso de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes ao usuário, não permita que sejam feitos consertos e / ou trocas de peças em casa, caso necessário leve o produto a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.





Este aparelho é designado para preparar café ou aquecer bebidas. Tenha cuidado para não se queimar com jatos de água/vapor ou devido ao uso impróprio do aparelho. Nunca toque nos componentes de alta temperatura (como o tubo de vapor de alta pressão, saída de água etc.) ao usar a máquina de café.



**ADVERTÊNCIA:** Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.

## CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

1. Aquecedor de Xícara
2. Botão de Acionamento
3. Botão Espresso
4. Botão de Acionamento do Vapor
5. Tubo de Vapor
6. Bandeja Coletora
7. Tampa do Reservatório de Água
8. Reservatório de Água
9. Botão Giratório para Acionamento do Vapor
10. Porta-Filtro
11. Filtro para Espresso Simples e Duplo
12. Colher/Compactador de Café
13. Porta-Cápsula Nespresso®\*
14. Adaptador de Cápsula Nespresso®\*
15. Porta-Cápsula Dolce Gusto®\*



Itens 13, 14, 15 vendidos separadamente através do Ecommerce.

\*Marcas de titularidade da SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S/A, não relacionadas à MK BR S.A.



### PARA ESQUENTAR SUA XÍCARA



Se você quiser que a sua xícara fique em uma temperatura levemente aquecida, você pode deixar alguns minutos em cima do aquecedor de xícaras, que fica localizado na parte superior do produto.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS

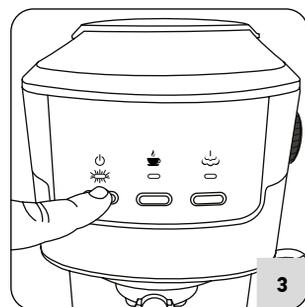
<b>Tensão Nominal</b>	127V   220V
<b>Frequência</b>	60Hz
<b>Potência</b>	1200W
<b>Tempo de Aquecimento da Caldeira</b>	30 seg.
<b>Capacidade Max. de Preparo</b>	Duas xícaras
<b>Capacidade do Reservatório</b>	1,2L
<b>Capacidade da Colher Medidora</b>	10g - 25ml
<b>Peso Líquido</b>	3,5Kg

### ANTES DO PRIMEIRO CAFÉ

- Retire a máquina de café da embalagem e verifique se os acessórios estão completos, caso esteja faltando algum acessório, entre em contato com o SAC.
- Verifique se o cabo ou plugue da tomada não estão danificados. Em caso de dano, não tente operar o aparelho, entre em contato com o SAC.
- Limpe o Corpo da Cafeteira com um pano úmido.
- Antes do preparo do primeiro café, encha o reservatório até o nível máximo e deixe fluir toda a água pela cafeteira para limpar o sistema. Repita a operação sempre que sua Cafeteira ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.

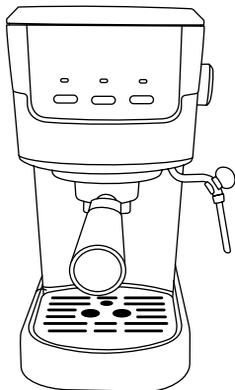
### PREPARANDO SEU CAFÉ

- Inicialmente retire a vedação de borracha que fica abaixo do reservatório para fluir a água para a máquina.
- É possível abastecer o reservatório de duas maneiras, retirando o reservatório puxando-o para cima ou com o auxílio de um jarro abastecendo com a quantidade desejada.
- Abra a tampa do reservatório de água puxando-a para cima.
- Encha o reservatório com água filtrada, tomando cuidado para não exceder o nível MAX.
- Ligue o aparelho conforme **Fig. 3**, pressionando o botão , a luz indicadora ficará piscando constantemente até seu aquecimento completo.
- Enquanto ocorre o aquecimento, retire o cachimbo conforme etapas ilustradas a seguir, puxando o cachimbo no sentido horário.



**NOTA:** Use o café de sua preferência, mas observe que devido à evaporação e absorção de água pelo pó durante o processo, o café resultante dependerá da quantidade de água que passar pelo filtro. Podendo haver, também, uma variação devido ao tipo ou granulação do pó.

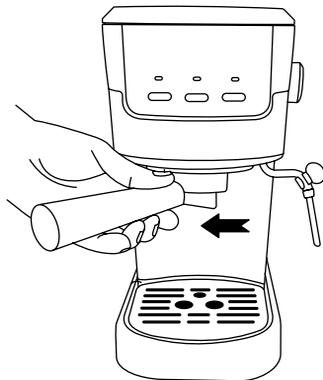
### ETAPA 1



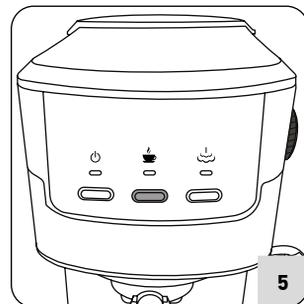
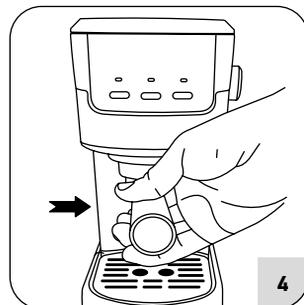
### ETAPA 2



### ETAPA 3



- Coloque o café de sua preferência no filtro, uma colher medidora para uma xícara e duas colheres medidas para espresso duplo.
- É indicada a moagem média do café, com grãos muito finos a água não fluirá sob pressão e com moagem muito grossa a água fluirá muito rapidamente não extraíndo o aroma esperado do café.
- Compacte o café antes de chegar na borda do Filtro e limpe a borda antes de encaixá-la na cafeteira.
- Recoloque o Cachimbo encaixando-o e girando-o em sentido anti-horário até a posição de travamento. Conforme **Fig. 4**.
- Posicione a xícara embaixo do cachimbo, então selecione o segundo Botão, "Botão Café Espresso" para extrair o café, a luz indicadora em cima do botão indicado irá piscar confirmando o acionamento do comando (**Fig.5**).
- A água começará a ser liberada pelos bicos do Cachimbo.
- Enquanto o Botão de Café Espresso estiver acionado, o café continuará a fluir constantemente. Quando o café dentro da xícara estiver na quantidade desejada, desligue o Botão de Café clicando novamente no mesmo.
- O gotejamento ao final de cada preparação é normal durante alguns segundos.
- Recomenda-se a retirada e limpeza do Cachimbo logo após o término de cada preparação. Retire o pó e, se necessário, lave em água quente para que os resíduos não interfiram no sabor do novo café.
- Repita todo o processo para um novo café.





**OBSERVAÇÃO:** Ao passar o primeiro café o tempo de espera de pré-aquecimento é maior. As preparações posteriores devem acontecer em maior velocidade, pois a caldeira já está operando em alta temperatura.



**ATENÇÃO:** Não coloque açúcar, leite ou café no reservatório de água de seu aparelho, para manter o perfeito funcionamento e não danificar o sistema de ebulição.

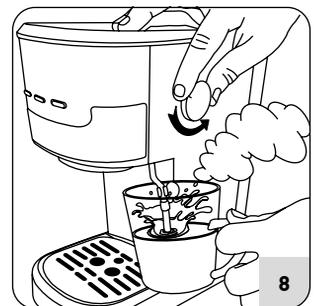
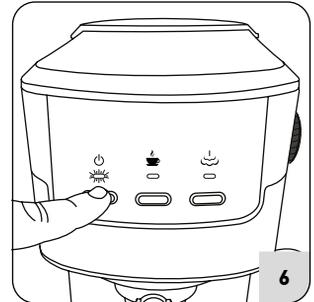
A **CAFETEIRA ESPRESSO DOLCE CREMA 20Bar MONDIAL** está equipada com uma Bandeja de Resíduos que recolhe os possíveis pingos resultantes da filtragem do café. Ela é removível para limpeza e pode ser lavada com água e detergente neutro.

## PREPARANDO O LEITE VAPORIZADO



**ATENÇÃO:** Tenha cuidado ao manusear as peças aquecidas, proteja-se com luvas ou acessórios protetores térmicos.

- Para aquecer e vaporizar o leite, utilize um recipiente refratário ou de metal, com alça, que tenha o dobro do tamanho da quantidade de líquido a ser aquecido e/ou vaporizado.
- Use leite integral de boa qualidade e bem gelado com pelo menos 2% de gordura para fazer espuma de leite ou leite cremoso.
- Selecione o Botão para ligar a cafeteira. Conforme **Fig. 6**.
- Selecione o Botão para acionar o vapor. Após o acionamento, a luz indicadora irá piscar constantemente. Aguarde até parar de piscar indicando que o aquecimento está completo e a função está pronta para o uso. Conforme **Fig.7**.
- Posicione o Bico de Saída de Vapor para fora do Corpo da Cafeteira e coloque-o dentro do recipiente mergulhado no leite. Conforme **Fig. 8**.
- Gire o botão de Vapor, em sentido anti-horário, suavemente liberando a saída de vapor.
- Movimento do recipiente para cima e para baixo para vaporizar todo o líquido.
- Quando o leite estiver emulsificado e a espuma estiver no ponto desejado, retorne o botão de Vapor para a posição inicial.
- Retire cuidadosamente o recipiente do Bico de Saída de Vapor. Sirva a seguir.



## ATENÇÃO



- **A vaporização pode agitar e impulsionar o líquido para fora.**
- **Depois de fazer a espuma do leite, o tubo deve ser limpo com um pano úmido a tempo de evitar que o leite restante grude no tubo de vapor.**

- **O cachimbo pode estar posicionado em seu local durante o processo de fabricação do vapor, esse item não interfere no processo.**
- **O tubo de vapor possui uma proteção em inox em sua ponta, o processo de fabricação pode ser realizado com ou sem essa proteção, não interferindo nos resultados.**



## LIMPEZA

- Antes de realizar qualquer operação de limpeza, retire o plugue da tomada e aguarde até que o aparelho e os acessórios esfriem.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento da superfície.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou quaisquer espécies de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem com um pano suave ou papel.
- Recomenda-se a limpeza do Cachimbo logo após o término de cada preparação. Retire o pó e, se necessário, com ele montado, lave em água quente para retirar os resíduos de pó de café.
- O Cachimbo de Pó pode ser desmontado para a limpeza do Filtro de Café.
- Para limpar o Bico de Saída de Vapor e o protetor do bico, basta emergir sua extremidade dentro de uma xícara de água quente. Em seguida passe um pano para retirar os resíduos de leite ou outro ingrediente.
- O Corpo da Cafeteira não deve ser submerso em água ou qualquer outro líquido.
- Enrole o Cabo-Plugue antes de guardá-lo para não o danificar.
- Antes de guardar seu aparelho esteja certo de que o Reservatório esteja vazio, com a proteção de borracha vedando o reservatório. Evitando assim que a umidade prejudique o funcionamento do seu produto.
- Guarde-o em local seco e seguro, longe do alcance de crianças.

## DESCALCIFICAÇÃO PERIÓDICA

Recomendamos uma descalcificação periódica de sua **CAFETEIRA ESPRESSO DOLCE CREMA 20Bar MONDIAL** pelo menos a cada seis meses para remover os minerais que ficam presos nas paredes e tubulação interna do aparelho.

- Encha o Reservatório de Água, no nível indicado no manual do descalcificador de sua preferência, após esse procedimento adicione o descalcificador.
- Deixe o descalcificador agir durante 15 minutos ou conforme recomendado no manual do mesmo.
- Conecte o Plugue na tomada e selecione o botão ☺.
- Aguarde que a Lâmpada-Piloto se acenda sinalizando que a Cafeteira está pronta para uso.
- Coloque um copo na saída do cachimbo e realize o mesmo processo para obter um café espresso.
- Realize esse procedimento até o nível do reservatório de água chegar no nível MIN.
- Em seguida é necessário lavar novamente a cafeteira, repita o processo de descalcificar, mas sem o produto e com o nível máximo cheio de água. A máquina pode ser utilizada normalmente após a limpeza.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
<b>AS PARTES METÁLICAS DO TANQUE ESTÃO ENFERRUJADAS.</b>	O descalcificador não é do tipo recomendado. Pode corroer as partes metálicas do tanque.	Use o descalcificador de fabricantes confiáveis.
<b>A ÁGUA VAZA NO FUNDO DA CAFETEIRA.</b>	Há muita água na bandeja coletora.	Por favor, limpe a bandeja de gotejamento.
<b>O CACHIMBO NÃO ESTÁ ENCAIXANDO NA POSIÇÃO DE TRAVAMENTO.</b>	Há muito café no adaptador.	Reduza a quantidade do pó de café.
<b>A ÁGUA VAZA DO LADO EXTERNO DE FILTRO.</b>	Há muito café no filtro.	Remover o café na borda.
<b>SABOR ÁCIDO (VINAGRE) EXISTE NO CAFÉ ESPRESSO.</b>	Não limpou corretamente após a limpeza de depósitos minerais.	Limpe a cafeteira de acordo com o conteúdo "antes do primeiro uso" várias vezes.
	O pó de café está armazenado em local quente e úmido por muito tempo. O pó de café estraga.	Use o pó de café fresco ou guarde o pó de café não utilizado em local fresco e seco. Depois de abrir um pacote de pó de café, feche-o bem e guarde-o na geladeira para manter o frescor.
<b>CAFÉ AGUADO.</b>	O pó de café não está sendo prensado o suficiente.	Use a base da colher para prensar adequadamente.
	Pouca quantidade de café colocada no filtro.	Adicione a quantidade adequada para seu gosto de café na prensa.
	O pó de café está muito grosso.	Use café moído adequado de preferência com grãos médios na prensa.
<b>CAFÉ ESTÁ FRIO.</b>	A máquina não está sendo pré-aquecida.	Esperar a luz indicadora durante o processo de aquecimento finalizar seu ciclo para extrair um café na temperatura ideal.
<b>A CAFETEIRA NÃO ESTÁ FUNCIONANDO.</b>	A tomada elétrica não está bem conectada.	Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de parede corretamente, se o aparelho ainda não funcionar, entre em contato com a <b>Assistência Técnica Autorizada Mondial</b> para reparo.
<b>O VAPOR NÃO CONSEGUE FAZER ESPUMA.</b>	O indicador de vapor pronto não está aceso.	Somente depois que o indicador de vapor pronto estiver aceso, o vapor poderá ser usado para fazer espuma.
	O recipiente é muito grande ou o formato não é adequado.	Use o copo alto e estreito.
	Você usou leite desnatado.	Use leite integral ou semidesnatado, a gordura presente no leite gera essa espuma desejada.
<b>A BOMBA ESTÁ BARULHENTA</b>	Não há água no reservatório de água.	Coloque água no reservatório conforme marcação de nível.
	O reservatório de água está mal encaixado.	Encaixe corretamente o reservatório no corpo da cafeteira.

### 1. CAFÉ EXPRESSO

#### Ingredientes

- Café Moído de sua preferência
- Água – para o reservatório

#### Modo de Preparo

Preencha o reservatório para água até o nível assinalado no reservatório, encaixe e tampe. Preencha o adaptador com café moído da Cafeteira Mondial e adapte na máquina, aperte o botão para um café e ligue, em minutos seu café estará pronto. Caso tenha alguma dúvida de como utilizar sua máquina, confira as instruções no manual.

### 2. CAPPUCCINO

#### Ingredientes

- 500gr de leite em pó
- 50gr de café solúvel extraforte e/ou tradicional
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar
- ½ colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de canela em pó
- Água – para o reservatório

#### Modo de Preparo

Para fazer a mistura, você deve ir adicionando numa tigela grande todos os ingredientes peneirando um a um, depois é só misturar tudo. Preencha o reservatório para água até o nível assinalado no reservatório, encaixe e tampe. Para preparar seu cappuccino é só adicionar a mistura no adaptador da Cafeteira Mondial e ligar a sua máquina na função dois cafés. Caso tenha alguma dúvida de como utilizar sua máquina, confira as instruções no manual.

### 3. CAFÉ EXPRESSO – CAPSULA NESPRESSO

#### Ingredientes

- 1 capsula formato Nespresso
- Água – para o reservatório

#### Modo de Preparo

Preencha o reservatório para água até o nível assinalado no reservatório, encaixe e tampe. Adicione a capsula no adaptador para capsulas estilo Nespresso da Cafeteira Mondial e adapte na máquina, aperte o botão para um café e ligue, em minutos seu expresso estará pronto. Caso tenha alguma dúvida de como utilizar sua máquina, confira as instruções no manual.

## 4. CAFÉ EXPRESSO – CAPSULA DOLCE GUSTO

### Ingredientes

- 1 capsula formato Dolce Gusto
- Água – para o reservatório

### Modo de Preparo

Preencha o reservatório para água até o nível assinalado no reservatório, encaixe e tampe. Adicione a capsula no adaptador para capsulas estilo Dolce Gusto da Cafeteira Mondial e adapte na máquina, aperte o botão para um café e ligue, em minutos seu expresso estará pronto. Caso tenha alguma dúvida de como utilizar sua máquina, confira as instruções no manual.

## 5. VAPORIZANDO SEU LEITE

### Ingredientes

- ½ xícara de chá de leite integral gelado
- Água – para o reservatório

### Modo de Preparo

Preencha o reservatório para água até o nível assinalado no reservatório, encaixe e tampe. Puxe o cano lateral da máquina, direcionando-o para a xícara de leite. Preencha a xícara até a metade com leite, aperte o botão na função vapor e gire o botão na lateral da máquina até o final e deixe a espuma crescer até a quantidade desejada. Caso tenha alguma dúvida de como utilizar sua máquina, confira as instruções no manual. Obs.: Tomar cuidado com o calor que sai da vaporizador.

## 6. DRINK DE CAFÉ COM CHOCOLATE VAPORIZADO

### Ingredientes

- 1 cápsula no formato Nespresso do sabor de sua preferência
- Calda de chocolate para decorar
- 1 xícara de leite
- 1 tablete de chocolate pequeno
- 1 colher de sopa de chocolate em pó

### Modo de Preparo

Preencha o reservatório para água até o nível assinalado no reservatório, encaixe e tampe. Em um copo, adicione a calda de chocolate nas laterais. Complete o copo até a metade com leite. Adicione a capsula no adaptador para capsulas estilo Nespresso da Cafeteira Mondial e adapte na máquina, coloque seu copo na máquina e aperte o botão para um café e ligue, em minutos seu expresso se misturará no leite. Em um copo a parte adicione a outra metade do leite, adicione o chocolate em pó e mexa bem, leve até a máquina para vaporizar a mistura. Puxe o cano lateral da máquina, direcionando-o para a xícara de leite com chocolate. Aperte o botão na função vapor e gire o botão na lateral da máquina até o final e deixe a espuma crescer até a quantidade desejada. Obs.: Tomar cuidado com o calor que sai da vaporizador. Com o auxílio de uma colher, pegue a espuma e complete o copo com o drink, e finalize com um pedaço de chocolate na lateral. Caso tenha alguma dúvida de como utilizar sua máquina, confira as instruções no manual.

## 7. FRAPUCCINO DE SORVETE DE CREME COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO

### Ingredientes

- 1 capsula de Nespresso de sua preferência
- 1 xícara de sorvete de creme
- 1 xícara de gelo
- Raspas de limão siciliano a gosto
- Chantilly a gosto

### Modo de Preparo

Preencha o reservatório para água até o nível assinalado no reservatório, encaixe e tampe. Adicione a capsula no adaptador para capsulas estilo Nespresso da Cafeteira Mondial e adapte na máquina, aperte o botão para um café e ligue, em minutos seu expresso estará pronto, reserve. Em um liquidificador adicione o sorvete, o gelo, o café já prontos e bata bem. Transfira esse conteúdo para uma taça e complete com chantilly e raspas de limão. Sirva a seguir. Caso tenha alguma dúvida de como utilizar sua máquina, confira as instruções no manual.

## TERMO DE GARANTIA

### 1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia acima descrito, estão incluídas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

### 2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

### 3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

### 4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

### 5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiverem danificados. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).



# SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

**[www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas](http://www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas)**

Para obter respostas às perguntas frequentes:

**[www.emondial.com.br/faq](http://www.emondial.com.br/faq)**



**SAC: 0800 55 03 93**

**Segunda à sexta, das 07h às 20h;**

**Sábado, das 07h às 13h.**

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:

**[www.emondial.com.br](http://www.emondial.com.br)**

## 1 ANO DE GARANTIA

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.

Imagens meramente ilustrativas.