

MONDIAL

C-28-ECL

Manual de Instruções

Cafeteira Espresso



Acesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



CAFETEIRA ESPRESSO DOLCE LATTE 20 BAR MONDIAL

Parabéns, agora você possui um **CAFETEIRA ESPRESSO DOLCE LATTE 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



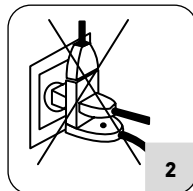
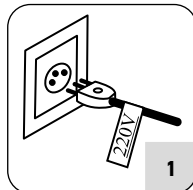
SUPERFÍCIE QUENTE



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 se certificar 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.
- Nunca use o produto com o cabo-plugue danificado, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- 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 o estiver utilizando, mesmo que por poucos instantes.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe 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 Mundial**.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.



Este aparelho é designado para preparar café. 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.

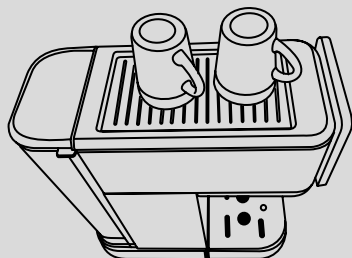


ADVERTÊNCIA: Conforme determinação da Portaria 148/22 do INMETRO, o aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Cafeteira C-28-ECL | 7. Filtro Duplo |
| 2. Aquecedor de Xícara | 8. Filtro Simples |
| 3. Tampa do Reservatório de Leite | 9. Cachimbo |
| 4. Reservatório de Leite | 10. Colher Medidora |
| 5. Manipulo para Direcionamento do Leite | 11. Reservatório de Água |
| 6. Bandeja de Resíduos Removível | 12. Painel Touch |





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.

CONHECENDO O PAINEL TOUCH



Espresso

O espresso é um método de preparo de café em que água quente é forçada sob pressão através de pó de café moído fino. Popular especialmente na Europa, o espresso se destaca por seu sabor intenso e corpo marcante, sendo mais encorpado e aromático que o café coado tradicional. Devido à sua concentração, é servido em pequenas porções de 40 a 50 ml, geralmente em xícaras específicas para essa bebida.



Cappuccino

O cappuccino é uma tradicional bebida de origem italiana composta por três partes iguais: 1/3 de café espresso, 1/3 de leite aquecido no vapor e 1/3 de leite espumado. Essa combinação resulta em uma textura cremosa e um sabor equilibrado entre o café intenso e a suavidade do leite. Geralmente, o cappuccino é servido em xícaras de 150 a 180 ml, permitindo uma experiência completa entre aroma, textura e sabor. Para finalizar, é comum a adição de uma leve camada de cacau em pó ou canela sobre a espuma, destacando ainda mais o perfil sensorial da bebida. É ideal para ser apreciado pela manhã ou em momentos de pausa, acompanhando doces ou biscoitos. Sua popularidade ultrapassou fronteiras, tornando-se uma das bebidas de café mais conhecidas e apreciadas no mundo.



Latte

O latte, ou café com leite, é uma bebida originária da Itália que combina café espresso (1/4) com uma generosa quantidade de leite vaporizado (3/4), finalizada com uma leve camada de espuma de leite. Diferente do cappuccino, o latte possui uma proporção maior de leite, resultando em um sabor mais suave e cremoso, ideal para quem prefere um café menos intenso. Tradicionalmente, o latte é servido em copos ou xícaras maiores, com volumes que variam entre 240 e 300 ml, para acomodar a maior quantidade de leite. Ele é amplamente apreciado tanto puro quanto aromatizado, podendo ser enriquecido com xaropes de baunilha, caramelo ou outros sabores. Na cultura do café, o latte é frequentemente associado ao "latte art", a técnica de criar desenhos na espuma da bebida, o que transforma cada xícara em uma experiência visual além do paladar. É uma escolha perfeita para acompanhar refeições leves ou para relaxar durante um dia corrido.



Americano

O café americano é uma bebida simples e popular, feita ao diluir uma dose de café espresso em água quente. Essa preparação resulta em um café com sabor mais suave e menos intenso do que o espresso, mas ainda preserva suas características aromáticas. A proporção típica é de uma parte de espresso para duas ou mais partes de água, dependendo da preferência pessoal. A bebida é tradicionalmente servida em xícaras maiores, com volumes que variam de 150 a 240 ml, sendo apreciada por sua leveza e por permitir uma degustação prolongada. Ao contrário do café coado, o americano tem uma textura mais encorpada, mantendo a cremosidade do espresso, embora em menor intensidade. É uma opção perfeita para quem gosta de café menos concentrado ou para aqueles que preferem um acompanhamento para refeições e reuniões prolongadas. Em alguns países, é comum adicionar leite ou açúcar para personalizar ainda mais a experiência.



Flat white

O flat white é uma bebida de café de origem australiana e neozelandesa, caracterizada pela combinação de um café espresso com leite vaporizado, formando uma textura suave e sedosa, sem a espessa camada de espuma que caracteriza o cappuccino. Essa preparação destaca o sabor do café, com um equilíbrio perfeito entre o espresso encorpado e o leite levemente cremoso. Geralmente servido em uma xícara de 150 a 180 ml, o flat white utiliza uma proporção menor de leite em comparação ao latte, o que confere à bebida um perfil mais robusto e menos diluído. A espuma fina e uniforme é conhecida como "microfoam" e é essencial para a textura aveludada que define o flat white. É ideal para os amantes de café que buscam um sabor intenso, mas apreciam a suavidade proporcionada pelo leite vaporizado. A simplicidade do flat white o torna uma escolha versátil, adequada para qualquer momento do dia.



Leite

Função onde libera somente espuma do leite de acordo com as especificações desejadas (mais cremoso ou mais líquido).



Manual

Café do seu jeito - Configure como preferir.



Limpeza

Higienize o reservatório de leite com um clique.



On / Off

Liga/Desliga.

ANTES DO PRIMEIRO PREPARO

Consulte a seção **CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO** para familiarizar-se com o seu produto e identificar peças e acessórios.

- 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.
- Retire etiquetas e adesivos do aparelho.
- Limpe o corpo da cafeteira com um pano úmido.
- Retire e lave com água e detergente o tanque de água, o tanque para o leite, o porta filtro, os dois filtros e a colher medidora. Enxágue bem todas as peças, enxugue-as e coloque-as de volta na cafeteira.
- 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 uso por um tempo prolongado.

CONHECENDO OS PREPAROS DA SUA CAFETEIRA DOLCE LATTE

Os preparos das bebidas de sua cafeteira são compostos por um mix de soluções práticas, tornando seu dia a dia mais prático. Primeiramente, se atente à escolha do tamanho da xícara adequada de acordo com cada preparo conforme abaixo:

BEBIDA		XÍCARA RECOMENDADA
ESPRESSO	CURTO (1)	40 ml
	LONGO (2)	80 ml
CAPPUCCINO	CURTO (1)	100 ml
	LONGO (2)	200 ml
LATTE	CURTO (1)	150 ml
	LONGO (2)	250 ml
AMERICANO	VOLUME	150 ml
FLAT WHITE	CURTO (1)	70 ml
	LONGO (2)	140 ml
ESPUMA DO LEITE	MÁXIMO	150 ml
	MÍNIMO	80 ml

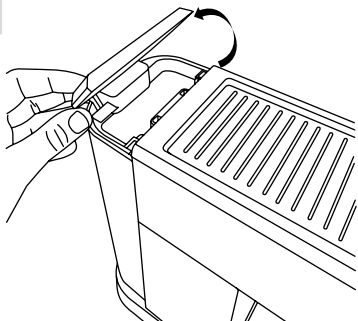
Nota: Pode ocorrer variações na quantidade do volume dos preparos em 20%

APRENDENDO A UTILIZAR SUA CAFETEIRA

O passo a passo abaixo vai ajudar você a se tornar familiar com sua **CAFETEIRA DOLCE LATTE** conhecendo as funções e aprendendo as ações para operar o aparelho.

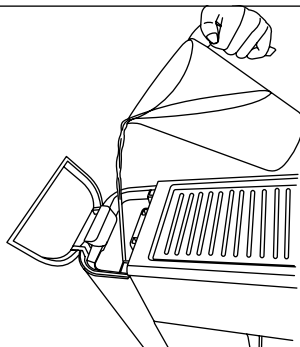
ABASTECENDO O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1



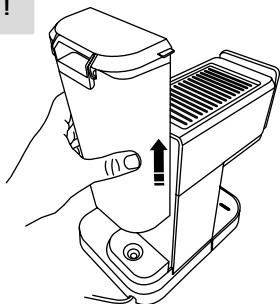
Abra o reservatório de água.

2



Com o auxílio de um recipiente preencha o reservatório com água filtrada.

!



Nota: O reservatório possui um sistema de encaixe possibilitando a remoção para abastecimento e /ou lavagem.

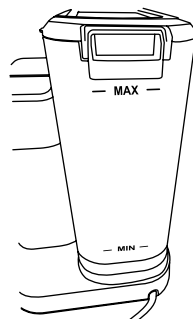


ATENÇÃO: Não coloque açúcar, leite ou café no reservatório de água de seu aparelho, para manter o perfeito funcionamento e não danificar o sistema de ebulição.

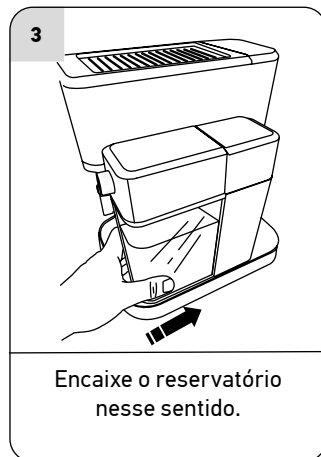


Nota: O reservatório possui marcações de limite mínimo e máximo, não utilize a cafeteira com o limite de água abaixo do limite **MÍN** ou acima do limite **MÁX**.

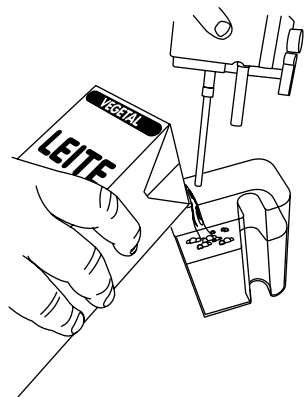
!



ABASTECENDO O RESERVATÓRIO DE LEITE



Nota: A quantidade total das bebidas poderá variar dependendo do tipo de leite utilizado. Leite integral gelado apresenta uma espuma maior e mais concentrada.



- O reservatório de leite pode ser retirado e armazenado na geladeira para preservação dos ingredientes.
- Certifique-se sempre de que o encaixe do reservatório de leite foi bem posicionado na cafeteira durante a operação, caso não esteja encaixado, ou mal inserido, as funções que o utilizam não ficarão disponíveis para seu acionamento.
- Realize a limpeza do reservatório de leite conforme descrito no capítulo **LIMPEZA**.
- O reservatório possui um sistema de controle de espumação, o qual possibilita a escolha de uma espuma mais densa ou mais líquida conforme preferência.

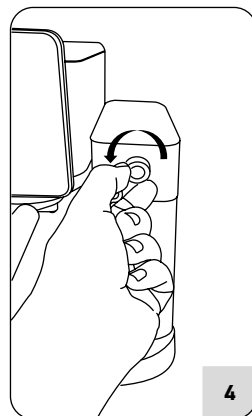
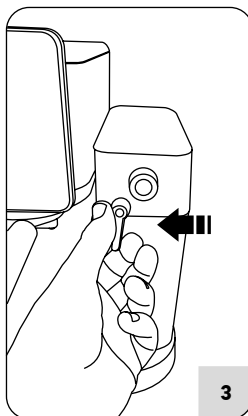


Nota: Leite vegetal pode ser utilizado para o preparo de bebidas, sendo que, a maioria dos leites vegetais possui uma grande quantidade de gordura por terem origem de grãos como soja, amêndoas e outros.



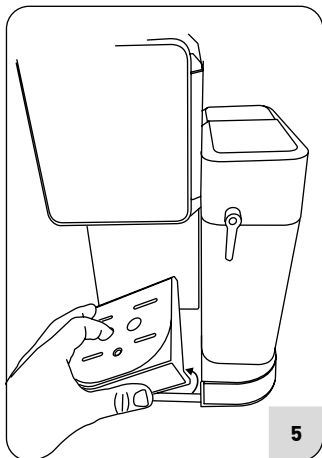
Superfície quente: Sempre se atente ao utilizar funções que necessitem do reservatório de leite, sendo que, se o tubo de saída não for posicionado em direção à xicara, durante seu uso, o vapor/espuma pode ocasionar queimaduras.

- Após realizar o preenchimento do reservatório de leite, insira uma xícara abaixo do cachimbo e em seguida posicione o tubo do leite virando o manipulô conforme **FIG. 3**.
- Gire o botão inserido no reservatório de leite, de acordo com sua preferência conforme **FIG. 4**.
- A escolha da sua espuma varia de acordo com sua preferência conforme demonstrado abaixo:



 	
+ -	
ESPUMA MAIS DENSE	ESPUMA MAIS LIQUIDA
VOLUME MÁX	VOLUME MÍN
170 ml	100 ml

- A escolha da densidade da espuma é essencial para definir o melhor tipo de bebida, de acordo com a sua preferência.



- A **Cafeteira C-28-ECL** possui uma bandeja coletora de respingos removível, permitindo também o uso de copos ou xícaras maiores para o preparo de bebidas maiores, conforme **FIG. 5**.



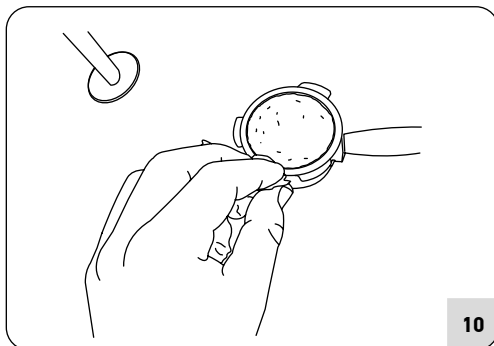
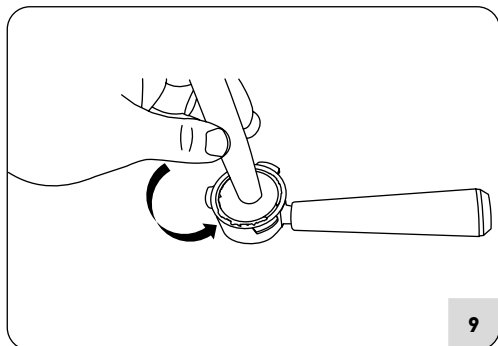
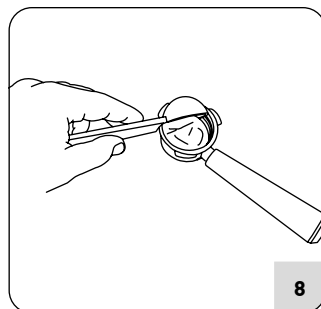
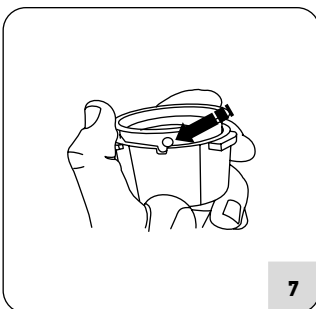
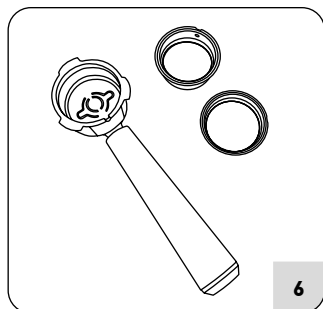
Nota: A bandeja coletora é removível podendo ser lavável conforme demonstrado no capítulo LIMPEZA.

PREPARANDO SEU CAFÉ

- Retire o cachimbo da máquina de café.
- Observe que a cafeteira possui dois filtros, um simples e outro duplo. Conforme **FIG. 6**.
- Escolha o filtro que mais se adapte a sua escolha e necessidade. Observe que para encaixar o filtro no cachimbo ele possui uma guia, conforme **FIG. 7**.
- Com o auxílio da colher medidora insira o café de sua preferência, conforme **FIG. 8**. É indicado 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 extraindo o aroma esperado do café.
- Com o auxílio da colher medidora compacte o café antes de chegar nos limites da borda, conforme **FIG. 9**.

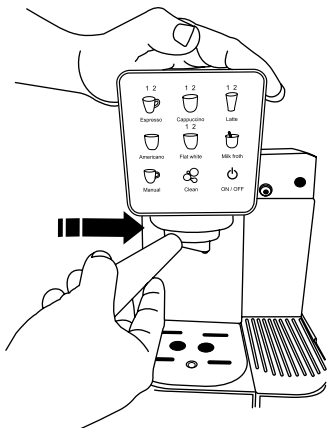


Nota: Sempre limpe as bordas do filtro para evitar o travamento do cachimbo na cafeteira. Conforme FIG. 10.

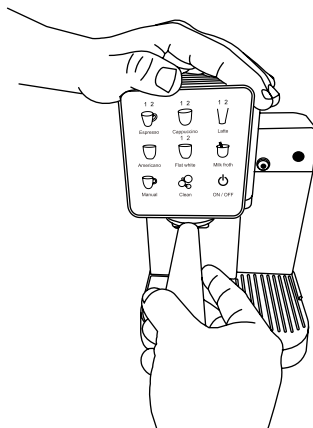


- Coloque o cachimbo encaixando-o e girando-o em sentido anti-horário até sua posição e travamento. Conforme etapas abaixo:

ETAPA 1



ETAPA 2

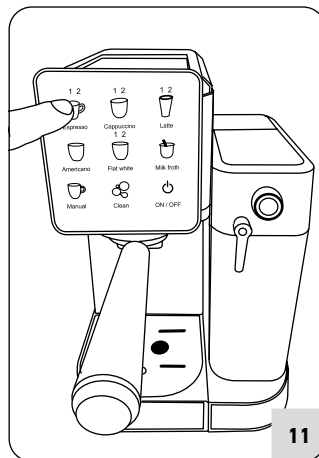


Superfície quente: Tenha cuidado ao manusear as peças aquecidas, proteja-se com luvas ou acessórios protetores térmicos.

SELECIONANDO AS FUNÇÕES

PREPARANDO ESPRESSO

- Inicialmente escolha o tipo de filtro conforme demonstrado no capítulo anterior **PREPARANDO SEU CAFÉ**, siga as recomendações e o modo de utilizar.
- Após a realização das etapas, conecte o cabo-plugue da cafeteira de acordo com a tensão indicada e compatível com sua rede elétrica.
- Pressione o botão ON/OFF para ligar a cafeteira.
- As luzes da cafeteira começarão a piscar indicando o aquecimento da caldeira, após a conclusão do aquecimento as luzes permanecerão acesas constantemente para acionamento, coloque a xícara embaixo do cachimbo e pressione a função conforme **FIG. 11**.



11



Nota: As funções possuem a marcação 1 / 2 que indicam simples e duplo, ou seja, pressionando duas vezes a mesma função ativaremos o café Espresso duplo.

- Para interromper o processo durante a operação clique novamente na mesma função, que automaticamente irá pausar. Para retornar apenas clique novamente.



Nota: Recomenda-se a retirada e limpeza do cachimbo logo após o término de cada preparação. Retire o pó, se necessário, lave em água quente para que os resíduos não interfiram no sabor do novo preparo.

PREPARANDO CAPPUCCINO / LATTE / FLAT WHITE

1

Realize as instruções **ABASTECIMENTO DO RESERVATÓRIO PARA O LEITE** e encaixe o reservatório em sua posição.

2

Vire o manipulador para direcionar a saída da espuma do leite na xícara.

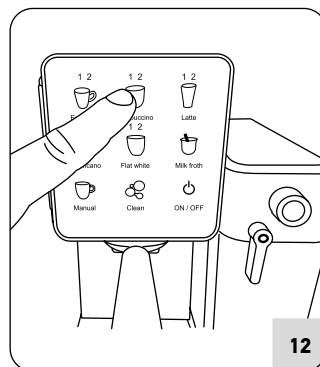
3

Escolha a consistência desejada para essa função. Recomenda-se utilizar a consistência **MÁX** ☞ para função Cappuccino, e ☞ para Latte e Flat White.

- Após a realização dessas etapas, siga as instruções de **PREPARANDO SEU CAFÉ**, o Cappuccino é um mix sendo composto de 1/3 de café Espresso, 1/3 de espuma de leite e 1/3 de vapor de leite. Para selecionar a função clique conforme a **FIG. 12**.
- Todas as funções que tiverem a marcação 1 / 2 possuem duas variações de volume, sendo simples e duplo.
- Repita as mesmas instruções para as funções Latte e Flat White.

PREPARANDO AMERICANO

- O Americano dentre as funções presentes é a única que não possui dois volumes, simples ou duplo.
- Para realizar o preparo do Americano realize as instruções semelhantes à função Espresso.
- Já no reservatório para o leite, preencha com água filtrada, sendo que o Americano tradicionalmente é um café menos encorpado que o Espresso, pois acrescenta-se mais água em sua composição.
- Após a realização de todas as etapas prepare sua bebida e sirva-se.



PREPARANDO ESPUMA DE LEITE

- O capítulo **ABASTECENDO O RESERVATÓRIO DE LEITE** é o primeiro passo para iniciar essa função, sendo que, para seu funcionamento é necessário cumprir as etapas do capítulo destacado.
- A função **ESPUMA DE LEITE** tem a mesma funcionalidade da função **AMERICANO**. Contudo, somente o reservatório de leite será acionado nessa função.
- A função possui a finalização automática conforme outras funções, porém, há a disponibilidade de pausar ou interromper somente clicando novamente na função.

PREPARANDO MANUALMENTE

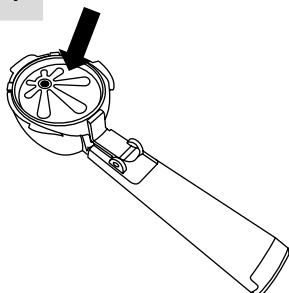
- Nessa função é possível escolher o volume de café personalizado, ou seja, de acordo com a preferência do usuário da cafeteira.
- Nessa função, o usuário manualmente tem a disponibilidade de escolher um Espresso mais intenso do que a função programada ou um café meio a meio, além de possibilitar criar receitas diversas.



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.

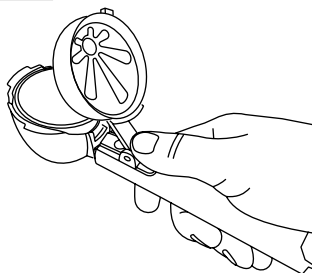
COMO UTILIZAR SEU CONJUNTO DE PORTA-CÁPSULA DOLCE GUSTO®*

1



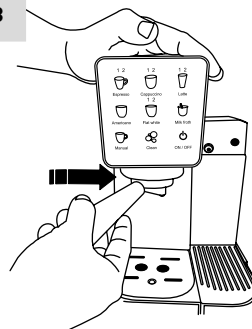
Retire seu produto da embalagem e pressione a alavanca para levantar a tampa do conjunto de porta-cápsula.

2



Insira a cápsula e pressione a tampa para furá-la.

3



Insira o conjunto de porta-cápsula na cafeteira e prepare sua bebida.



Manuseio Seguro: Ao inserir o cachimbo na máquina de café, certifique-se de que esteja corretamente encaixado e travado no lugar. Evite tocar na parte quente do cachimbo durante ou imediatamente após o uso para evitar queimaduras.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

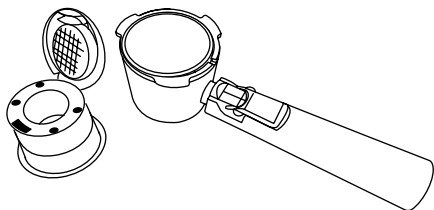
- **Limpeza Regular:** Antes de utilizar o cachimbo pela primeira vez e após cada uso, lave-o cuidadosamente com água morna e detergente neutro. Certifique-se de enxaguá-lo completamente para remover quaisquer resíduos de sabão. Periodicamente, é recomendável realizar uma limpeza mais profunda do cachimbo, seguindo as instruções do fabricante.
- **Compatibilidade:** Certifique-se de que o cachimbo seja compatível com sua máquina de café **Dolce Latte 20 Bar C-28-ECL**. Utilizar acessórios não compatíveis pode danificar a máquina e afetar a qualidade do café.
- **Utilização Adequada:** Siga as instruções fornecidas pelo fabricante do cachimbo para preparar seu café. Normalmente, isso envolve o uso adequado de cápsulas de café compatíveis com o sistema Dolce Gusto®*. Não sobrecarregue o cachimbo com cápsulas de café paralelas. Utilize a quantidade de água recomendada para evitar vazamentos ou danos à máquina.
- **Manutenção:** Verifique regularmente o estado do cachimbo e da máquina de café. Se detectar qualquer problema, como vazamentos ou mau funcionamento, entre em contato com uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.

Seguindo estas recomendações de segurança e utilização, você poderá desfrutar de seu café preparado com o cachimbo compatível com a máquina de café **Dolce Latte 20Bar C-28-ECL** de forma conveniente e segura.

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

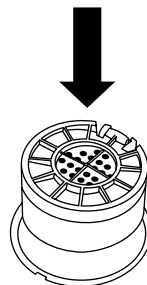
COMO UTILIZAR O CONJUNTO DE PORTA-CÁPSULA NESPRESSO® *

1



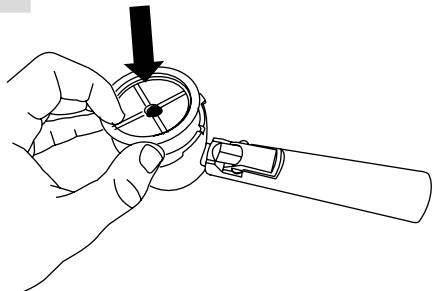
Retire o filtro do conjunto porta-cápsula e coloque a cápsula de sua preferência compatível com o sistema Nespresso®*.

2



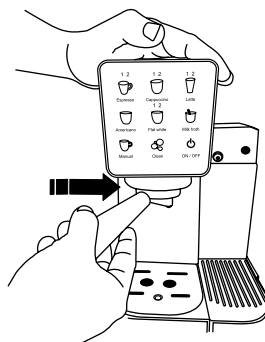
Fecher a tampa do filtro com a cápsula no mesmo.

3



Encaixe o filtro no conjunto de porta-cápsula.

4



Insira o conjunto de porta-cápsula na cafeteira e prepare sua bebida.



Não Force a Cápsula: Nunca force uma cápsula na máquina. Se a cápsula não se encaixar facilmente, verifique se está corretamente alinhada e tente novamente. Forçar a cápsula pode danificar o equipamento.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Verifique a Compatibilidade:** Antes de utilizar cápsulas compatíveis, certifique-se de que são compatíveis com seu conjunto porta-cápsula CPC-NP. Algumas cápsulas genéricas podem não se encaixar corretamente ou podem danificar a máquina.
- **Limpeza Regular:** Mantenha sua máquina de café **Dolce Latte 20 bar C-28-ECL** limpa e livre de resíduos. Limpe regularmente o compartimento de cápsulas e a bandeja de gotejamento para garantir um funcionamento adequado.
- **Siga as Instruções do fabricante:** Leia atentamente as instruções fornecidas pelo fabricante das cápsulas compatíveis. Eles podem ter recomendações específicas sobre a utilização e armazenamento.
- **Atenção à Temperatura:** As cápsulas e a máquina de café podem ficar quentes durante e após o uso. Tenha cuidado ao manuseá-las para evitar queimaduras.

Seguindo estas recomendações de segurança e utilização, você pode desfrutar de seu café com tranquilidade e sem preocupações.

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

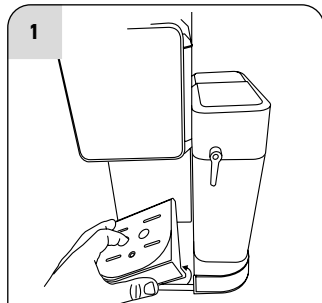


Limpeza: Antes de realizar qualquer operação de limpeza, retire o plugue da tomada e aguarde até que o aparelho e seus acessórios esfriem.

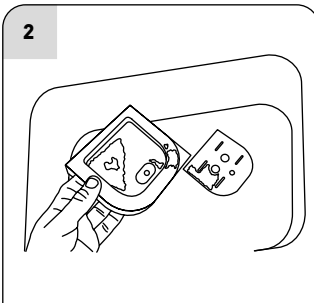
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento da superfície.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou quaisquer espécies de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solventes 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 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 mesmo. Evitando assim que a umidade prejudique o funcionamento do seu produto.
- Guarde-o em local seco e seguro, longe do alcance de crianças.

LIMPEZA DA BANDEJA DE RESÍDUOS

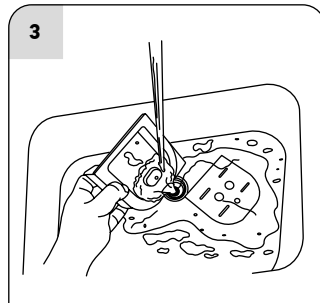
- A **Cafeteira Mondial Dolce Latte C-28-ECL** está equipada com uma bandeja de resíduos que recolhe os possíveis pingos resultantes da filtragem do café. Ela é removível para limpeza, podendo seguir as etapas abaixo:



Retire a bandeja de resíduos.



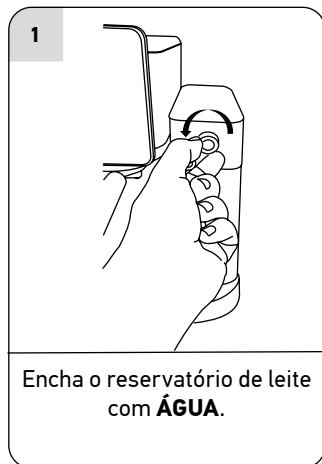
Remova a tampa de inox superior.



Lave com água corrente e detergente neutro.

FUNÇÃO LIMPEZA DO PAINEL TOUCH

- A função **LIMPEZA DO PAINEL TOUCH** foi desenvolvida para garantir uma limpeza do reservatório de leite e das áreas onde há dificuldades para limpá-lo, ocasionando na calcificação do leite nos tubos.



DESCALCIFICAÇÃO PERIÓDICA

Recomendamos uma descalcificação periódica de sua **Cafeteira Mondial Dolce Latte C-28-ECL** 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 produto 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 .
- Coloque um copo na saída do cachimbo e realize o mesmo processo para preparar um café expresso.
- Realize esse procedimento até o nível do reservatório de água chegar no nível MÍN.
- Em seguida, é necessário lavar novamente a cafeteira, repita o processo de descalcificar, mas sem o produto e com o nível máximo de água cheio. A máquina pode ser utilizada normalmente após a limpeza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GERAIS	
Tensão Nominal	127V 220V
Frequência	60Hz
Potência	1250W 1350W
Tempo de Aquecimento da Caldeira	60 seg.
Capacidade Máx. de Preparo	Duas xícaras
Capacidade do Reservatório de Água	1L
Capacidade do Reservatório de Leite	700ml
Capacidade da Colher Medidora	10g - 25ml
Peso Líquido	4,78Kg

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.
- d. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao Consumidor.
- e. A garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que quaisquer dúvidas sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo Manual de Instruções ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

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-plugue 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.
- e. Houver alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- f. O vício ou defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto.
- g. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.

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-plugue e/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 capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, 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.).

6. NÃO É COBERTO PELA GARANTIA:

- a.** Despesas com a instalação do produto.
- b.** O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.
- c.** Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento etc.).
- d.** Preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



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

<https://atendimento.emondial.com.br/sac>



Ou acesse pelo QR Code ao lado:

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/duvidas-frequentes



SAC: 0800 550 0393

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

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 550 0393."

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

Imagens meramente ilustrativas.