

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Máquina de Café Espresso Aço Inox 127 V

EM-100

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste aparelho, leia com atenção as instruções antes de usar.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Nós, da Cuisinart somos muito conscientes. Projetamos e fabricamos produtos com a segurança que você, consumidor, precisa. Pedimos que você tenha um grau de cuidado ao usar aparelhos elétricos e siga as seguintes precauções de segurança:

Ao usar aparelhos elétricos, sempre tomar precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

- 1. LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE OPERAR O APARELHO E GUARDE-AS PARA CONSULTA NO FUTURO.**
2. Desconectar da tomada quando não for usar e antes de limpar. Deixar esfriar antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar o aparelho.
3. Para se proteger contra incêndio, choque e ferimentos, não mergulhar o aparelho, o fio ou a tomada em água ou outro líquido.
4. Este aparelho é apenas para uso doméstico.
5. Só usar este aparelho para a finalidade para a qual ele foi projetado.
6. Este aparelho não deve ser usado por ou perto de crianças ou pessoas com determinadas incapacidades.
7. Não deixar o aparelho sem assistência durante o uso.
8. Não tocar em superfícies quentes. Usar as alças.
9. Usar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e seca.
10. Para desconectar, desligar todos os controles e remover o plugue da tomada da parede.
11. Não deixar o aparelho sobre ou perto de queimador a gás ou elétrico aceso e nem tocar superfícies quentes.
12. Não deixar o fio pendurado na extremidade de mesa ou balcão, onde ele pode ficar preso.
13. O uso de acessórios não recomendados pela Cuisinart pode causar ferimentos, incêndio ou choque.
14. Seguir estritamente as instruções de limpeza e cuidados.
15. Não usar este aparelho em veículos recreacionais ou barcos.
16. Não usar em ambientes externos.
17. Desligar primeiro o aparelho e em seguida remover a tomada da parede quando o aparelho não for usado por algum período e antes de limpar.
18. Não recomendamos usar extensão. No entanto, se for necessário, a extensão deve ser do tipo com aterramento e sua potência nominal deve ser a mesma ou mais alta do que a voltagem do aparelho. Inspecionar regularmente o fio elétrico, a tomada e o aparelho, procurando por danos. Se houver algum dano, não usar o aparelho e levá-lo à autorizada Cuisinart.
19. Para qualquer manutenção, levar o aparelho à autorizada Cuisinart.
20. Não operar aparelhos elétricos que estejam com o fio ou a tomada danificado, se o aparelho apresentar mal funcionamento ou se ele foi danificado de alguma maneira. Levar o aparelho à autorizada mais próxima para ser examinado, consertado ou ajustado.
21. Não operar o aparelho dentro de armários. Quando guardar o aparelho, sempre desconectá-lo da tomada elétrica. Se isso não for feito, há risco de causar incêndio, especialmente se houver proximidade com a parede ou porta do armário.
22. 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 sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
23. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
24. Não remova o porta-filtro durante o uso, pois ele estará pressurizado e há risco de queimaduras.
25. O jato de água liberado pela função Vapor é quente. Abra sua válvula de controle lentamente. Tenha cuidado pois há risco de queimaduras.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ALERTA: RISCO DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO



O raio com a seta dentro de um triângulo alerta o usuário da presença de voltagem perigosa não isolada dentro do compartimento do aparelho, que pode ser de grandeza suficiente para constituir em risco de incêndio ou choque elétrico além de ferimento em pessoas.



O ponto de exclamação dentro de um triângulo alerta o usuário da presença de importantes instruções operacionais e de manutenção (serviços) na literatura que acompanha o aparelho.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA

1. Usar apenas água fria no reservatório de água. Não usar qualquer outro líquido.
2. Nunca ligar a máquina sem água dentro.
3. Assegure que o porta-filtro está firmemente seguro ao usar o aparelho.
4. Nunca remover o porta-filtro durante a operação, pois o aparelho estará sob pressão.

NOTA: Por motivo de segurança, recomendamos conectar este aparelho Cuisinart diretamente na tomada. Não recomendamos usar extensões.

INSTRUÇÃO ESPECIAL SOBRE O FIO ELÉTRICO

É fornecido um fio curto para reduzir o risco que o mesmo fique preso ou que alguém possa tropeçar em um fio mais longo.

Há fios mais longos disponíveis, que podem ser usados tomando-se alguns cuidados.

Se for usada extensão, a potência nominal da extensão deve ser pelo menos a mesma do aparelho, e o fio mais longo deve ser arrumado de forma a não ficar pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão, onde possa ser puxado por crianças ou onde pessoas possam tropeçar.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES PARA DESEMBALAR

1. Abrir a caixa.
2. Remover a proteção de papelão.
3. Remover o aparelho da caixa.
4. Remover os três filtros de infusão, a concha/compactador e o porta-filtro da estrutura de espuma.
5. Remover o coletor de espuma do meio da máquina de espresso e remover a estrutura de espuma da cafeteira.

Sugerimos guardar o material de embalagem caso a máquina precise ser transportada no futuro. Manter sacos plásticos fora do alcance de crianças.

CONTEÚDO

Informações Importantes	2
Instruções para desembalar	3
A Jornada para Obter o Espresso Perfeito . . .	4
Funções e Benefícios.	5
Pr Eparação da Máquina de Café Espresso. . .	6
Uso do Pannel de Controle	6
Guia do Espresso Perfeito.	7
Gui a Para Texturi Zar o Leite	8
Uso da função Água Quente	9
Limpeza e Manutenção	9
Garantia	11

A JORNADA PARA OBTER O ESPRESSO PERFEITO

Há quatro elementos básicos para preparar o café perfeito:

Elemento 1: Água

Ao preparar um espresso, a água deve fluir pelo filtro no ritmo correto. O fluxo de água pode ser ajustado variando a pressão com que o café é comprimido no filtro ou alterando a moagem do café. Se a água fluir muito lentamente, o café ficará muito forte, muito escuro e amargo, com creme espumoso desigual em cima.

Se a velocidade da água for muito rápida, o café ficará fraco, não desenvolvendo todo seu aroma. O café ficará diluído e não haverá a quantidade adequada de creme em cima.

Elemento 2: Café

Embora a maior parte do líquido seja água, todo aroma deve vir do café. Para obter a mesma qualidade excelente de café que você experimenta em cafeterias, é preciso usar a mesma qualidade de grãos. Se preferir moer seus próprios grãos, comprá-los frescos e inteiros para cerca de duas semanas, para obter grãos sempre frescos. À medida em que o grão de café se quebra, seu aroma se dissipa rapidamente. Se não for prático comprar em pequenas quantidades, recomendamos separar grandes porções de grãos e armazená-los em recipientes à prova de ar em local fresco e seco. Eles não devem ficar guardados por mais de 1 mês. Não

refrigerar ou congelar grãos de café.

Elemento 3: Moagem

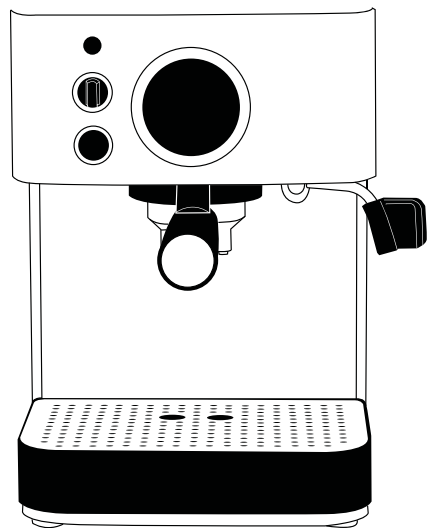
A moagem correta do café é essencial para extrair o melhor aroma. Se usar café pré-moído, compre moagem do tipo espresso própria para máquinas de espresso/cappuccino. Se a moagem for muito fina, o café poderá ficar muito forte e amargo, com um creme escasso e desigual; se a moagem for muito grossa, a água passará rapidamente resultando em pouco creme em cima do espresso.

Elemento 4: Compactação do Pó de Café

Se preferir usar pó de café espresso no lugar de sachê, a compactação do café é uma parte muito importante da preparação. Use a concha fornecida para encher o filtro e usar o compactador (com a extremidade reta da concha medidora), pressionar os grãos para compactar usando pressão moderada. Se necessário, adicionar mais café e compactar novamente até o nível desejado de café. Não encher demais o filtro. O café moído deve ser compactado com pressão moderada.

Se o pó de café não for compactado firmemente, a água fluirá pelo café muito rapidamente e o café ficará fraco.

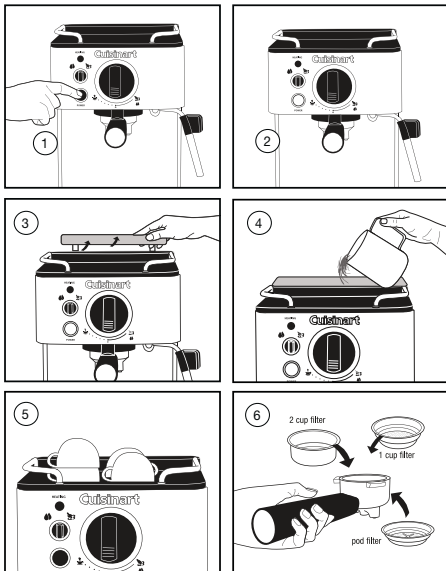
Nota: Se o café for compactado com muita firmeza, a água fluir pelo café muito lentamente e o café ficará muito forte.



PREPARAÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

1. Colocar a máquina sobre uma superfície seca e estável.

Importante: Na primeira vez em que a máquina for usada ou se ela ficar muito tempo sem uso, ela deve ser enxaguada como segue:



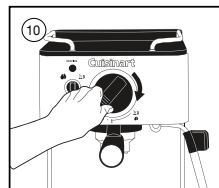
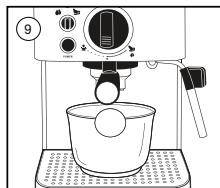
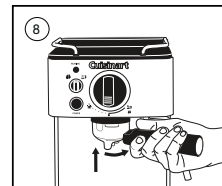
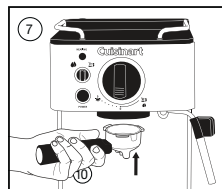
2. Inserir o plugue na tomada da parede. Pressionar a tecla Power para ligar a máquina de espresso (1). A luz da tecla Power acende em vermelho e a luz de aquecimento também acende em vermelho; isso indica que a máquina está aquecendo. Quando a luz apagar, a máquina estará aquecida e pronta para ser usada (2).
3. Certificar-se que a bandeja de gotejamento e a grelha estão no lugar.
4. Para encher a máquina com água, basta levantar a tampa do reservatório de água na parte superior da máquina (3) e encher de água fresca ou filtrada (4).

5. Colocar as xícaras na placa de aquecimento (5).

6. Ajustar a alça do portafiltro c/o filtro de de uma ou duas xícaras ou o sachê para espresso (6). Segurar a alça do porta-filtro no encaixe (7-8).

7. Colocar um recipiente de tamanho adequado sob os bicos (9).

8. Girar o botão grande de função até ☕ (10) e



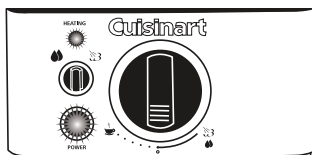
girar Vapor/Água quente até 💧 position. Deixar a água correr até o reservatório vazio.

USO DO PAINEL DE CONTROLE

Força (Power)

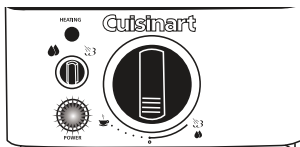
NOTA: Antes de ligar a máquina de espresso, certifique-se que o botão grande de função está na posição off.

Pressionar a tecla Power para ligar a máquina. A luz na chave de força acende em vermelho junto com a luz vermelha de aquecimento; isso indica que a máquina de espresso está sendo aquecida.



A máquina de espresso ajusta a temperatura do sistema de aquecimento automaticamente

Quando a máquina estiver aquecida e pronta para ser usada, a luz apagará.



NOTA: Para desligar, basta pressionar a tecla Power.

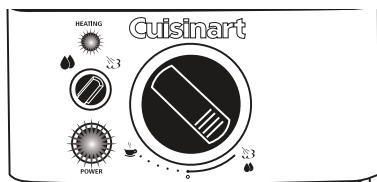
Espresso

Quando o sistema de aquecimento da máquina atingir a temperatura correta e a luz de aquecimento apagar, a máquina de espresso pode ser usada. Girar o botão grande de função no sentido horário até a marca ☕ para começar a coar e girar de volta até a posição Off para parar.

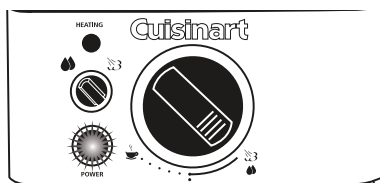
Vapor/Água quente ☕☕

Com a máquina ligada, usar o botão Vapor/Água quente para selecionar uma das funções: vapor ☕☕ ou água quente ☕☕.

A. Se quiser adicionar espuma de leite no cappuccino, girar o botão Vapor/Água quente até a posição ☕☕ e girar o botão de função até Vapor/Água quente. A luz vermelha acende indicando que a máquina de espresso está ajustando a temperatura do sistema de aquecimento.



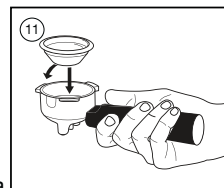
B. Para usar a função de água quente, girar o botão Vapor/Água quente até a posição Água quente ☕☕ e girar o botão de função até a posição ☕☕☕. A luz



vermelha de aquecimento acende indicando que a máquina está ajustando a temperatura do sistema de aquecimento.

Quando terminar de usar a função Vapor/Água quente, girar o botão grande de função no sentido horário até a posição central e preparar o espresso.

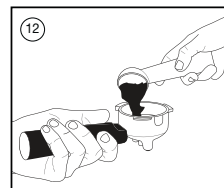
GUIA DO ESPRESSO PERFEITO



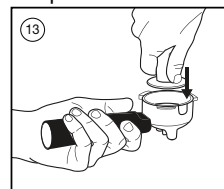
1. Você pode pré-aquecer as xícaras enchendo-as com água quente; isso ajuda a preservar a cremosidade do espresso.

2. Selecionar a cesta de filtro apropriada e inserir na alça do porta-filtro (11).

DICA: Usar filtro de uma xícara para um só espresso e de duas xícaras para dois espressos, e o filtro para sachê para um espresso.

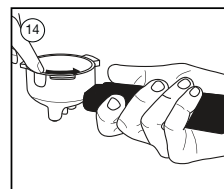


3. Usando a concha medidora, colocar pó de café no filtro (12). Usar uma concha para uma xícara e duas conchas para duas xícaras ou colocar o sachê filtro.



4. Usando o compactador (13), aplicar pressão moderada. Se necessário, adicionar mais pó de café e compactar.

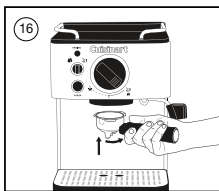
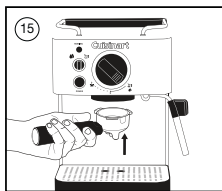
5. Tirar todo excesso de pó de café ao redor do filtro (14).



IMPORTANTE: Não encher demais o filtro.

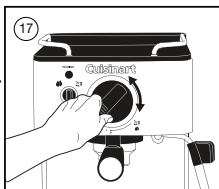
DICA: O compactador deve estar seco para que pó de café não fique preso a ele.

6. Firmar o porta-filtro no encaixe(15-16).



NOTA: Verificar se a máquina de espresso está pronta para ser usada. Lembre-se que se a luz de aquecimento estiver acesa, a máquina ainda estará ajustando a temperatura do sistema.

7. Girar o botão grande de função no sentido horário até ☕ para começar a coar e girar de volta até Off para parar (17).



8. Verificar o gotejamento do espresso. O café ideal é escuro com reflexos avermelhados.

9. Servir imediatamente.

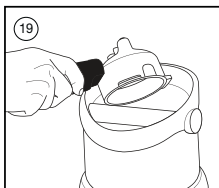
Cuidados com a Máquina de Espresso

10. Remover a alça do porta-filtro do encaixe (18).



11. Jogar o pó de café ou o preparado usado-filtro (19).

Colocar o suporte do porta-filtro na posição de trava ao jogar fora o pó de café para o filtro ficar no lugar.



GUIA PARA TEXTURIZAR O LEITE

Texturização é a vaporização do leite. O vapor faz duas coisas: aquece o leite misturando ar para formar uma textura cremosa. Para chegar ao espresso ideal, a perfeita texturização do leite requer tempo e prática.

Antes de começar a preparar a texturização do leite, ver se que o botão Vapor/Água quente está na posição ☕.

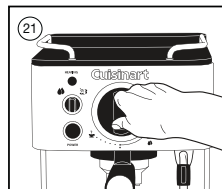
1. Determinar a quantidade de leite necessária com base no número de xícaras.

DICA: Lembre-se que o volume do leite aumenta quase o dobro com a texturização.

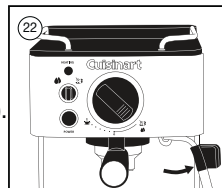
2. Despejar leite gelado na jarra de leite até cerca da metade



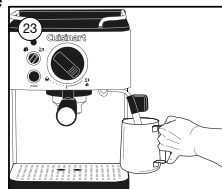
3. Com a alavanca sobre a bandeja de gotejamento, ativar o vapor girando o botão grande de função até a posição ☕ steam (20). Depois de purgar toda água, parar o vapor girando o botão até a posição Off (21).



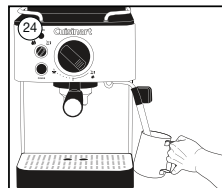
4. Virar a alavanca até a lateral da máquina (22).



5. Colocar a alavanca dentro do leite para que o bico fique 1,5 cm baixo da superfície. Ativar a função ☕ girando o botão de função até a posição ☕ (23).

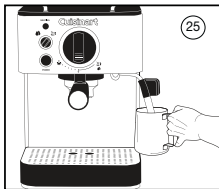


6. A jarra deve ficar em um ângulo de forma que a alavanca descanse sobre o bico da jarra; abaixar a jarra até a ponta do bico ficar embaixo da superfície do leite. Isso cria um redemoinho no leite (24).

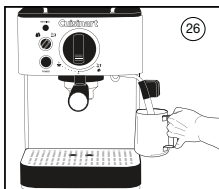


NOTA: Não deixar o vapor se espalhar desigualmente para não criar espuma/bolhas grandes. Se isso acontecer, levantar a jarra para que o bico de vapor desça mais no leite.

7. Girar o botão grande texturizando o leite, o nível do leite no coletor sobe. Se isso acontecer, nivelar o leite mantendo a ponta do bico abaixo da superfície.



8. Depois de criar espuma, levantar a jarra até que o bico de vapor esteja no centro do leite (25).



DICA: A quantidade de espuma varia de acordo com a bebida que estiver sendo preparada; por exemplo, o cappuccino requer quantidade maior de espuma.

9. Parar a espuma assim que o leite estiver quente girando o botão grande de função até a posição Off (26).



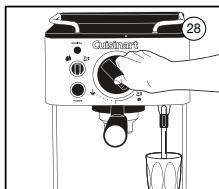
IMPORTANTE: Não ferver o leite.

10. Remover o coletor, limpar o bico e a alavanca usando um pano úmido (27) e despejar um pouco da espuma.

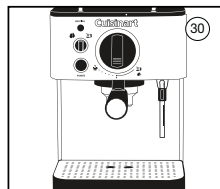
USO DA FUNÇÃO ÁGUA QUENTE

Quando usar a função de água quente, certificar-se que o botão Vapor/Água quente está na posição Água quente ☹.

1. Colocar a xícara ou recipiente sob o bico de vapor/água quente e girar o botão de função até ☹☹ (28).



2. Quando obter a quantidade desejada de água quente, parar girando o botão grande de função até a posição Off (29).



3. Remover a xícara ou recipiente e girar a alavanca de vapor/água quente sobre a bandeja de gotejamento para coletar qualquer respingo (30).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre desligar a Máquina de Café Espresso e remover o plugue da tomada antes de limpar.

Nunca mergulhar em água ou outro líquido. Para limpar, basta passar um pano úmido e secar antes de guardar.

LIMPEZA DOS FILTROS, PORTAFILTROS, SUPORTE E CABEÇA DE FERVURA

- Os filtros e o suporte de filtro de aço inoxidável devem ser lavados em água corrente logo após o uso para remover partículas de café. Também pode-se usar um pino de limpeza para limpar as aberturas.
- Periodicamente, deixar água corrente através da máquina com o suporte de filtro no lugar, mas sem pó de café para lavar quaisquer partículas de café. A parte interna do encaixe deve ser limpa com um pano úmido para remover partículas de pó de café.

LIMPEZA DO COMPARTIMENTO EXTERNO/PLACA DE AQUECIMENTO

- O alojamento externo e a placa de aquecimento podem ser limpos com um pano úmido macio. Não usar agentes abrasivos ou limpadores agressivos.

LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

- A bandeja de gotejamento pode ser removida depois de remover a grelha e ser limpa com um pano úmido macio. Não usar agentes abrasivos ou limpadores agressivos.
- A bandeja pode ser lavada com detergente sua vez e em seguida enxaguando bem. Usar detergente não abrasivo para limpar. Não usar agentes ou escovas abrasivos.

NOTA: Não limpar qualquer parte deste aparelho ou seus acessórios na máquina lava-louça.

LIMPEZA DA ALAVANCA DE VAPOR


- Limpar sempre a alavanca de vapor após usar.
- Limpar a alavanca com um pano úmido e com a alavanca virada para baixo na bandeja de gotejamento, ajustar o botão de função na posição de água quente. Isso solta todo leite restante dentro da alavanca.
- O botão grande de função deve estar na posição Off. Pressionar a tecla Power, desconectar o fio e esperar a máquina esfriar.
- Se a alavanca de vapor continuar bloqueada, usar o pino para limpar.

MANUTENÇÃO:

Todos os outros serviços devem ser executados por uma oficina autorizada.

DESCALCIFICAÇÃO:

Descalcificação é a remoção de depósitos de cálcio que se formam com o tempo em peças metálicas da máquina.

Para obter o melhor desempenho de sua máquina, descalcificar o aparelho periodicamente. A frequência dependerá da dureza da água da sua torneira e da frequência com que o aparelho é usado. Para limpar, encher o reservatório com uma mistura de $\frac{1}{3}$ de vinagre branco e $\frac{2}{3}$ de água. A tecla Power deve estar na posição Off e o aparelho deve estar desconectado. Remover o porta-filtro. Despejar a solução descalcificante no reservatório de água e ligar a máquina novamente. Ajustar a tecla Power na posição On e o botão de função na posição Off. Colocar um recipiente grande sob o encaixe do porta-filtro e a alavanca de vapor. Ao atingir a temperatura de fervura, a luz de aquecimento apagará. Colocar o botão grande de função na posição espresso solução passar pelo encaixe do porta-filtro. Colocar  e deixar metade da o botão de função na posição de vapor e deixar o resto da solução passar pela alavanca de vapor. Quando a solução parar de correr, colocar o botão de função de volta na posição Off.

Após a descalcificação, deixar um ciclo de água fresca passar pelo aparelho antes de usá-lo para preparar café.

CERTIFICADO DE GARANTIA CUISINART

Solicitamos a todos que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer ação com relação a ele, leiam com atenção o manual e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada. Garantimos que os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de defeitos de materiais e de manufatura. Nossa obrigação sob este termo de Garantia se limita à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, e problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor. Esta garantia não se aplica caso seja comprovado uso indevido do produto. Este produto Cuisinart se destina ao uso doméstico; não recomendamos seu uso em locais comerciais sob pena de perda da Garantia. Não autorizamos terceiros que não sejam posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos terceiras pessoas a assumirem em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data da venda ao primeiro consumidor, devendo constar na nota fiscal o CPF do mesmo. ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício de seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

www.cuisinartbrasil.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafeteiras



Liquidificadores



Extratores
de suco



Panelas



Utensílios
de Cozinha

A Cuisinart oferece uma extensa gama de produtos de primeira qualidade para tornar mais fácil sua vida na cozinha. Experimente outros de nossos aparelhos, panelas e utensílios.

www.cuisinart.com
www.cuisinartbrasil.com.br

©2012 Conair Corporation
Cuisinart® é marca
registrada de Conair Corporation

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

10CE113901

IB-7261C-PT