



[www.eternny.com.br](http://www.eternny.com.br)

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**CAFETEIRA ELÉTRICA**  
**EXPRESSO**  
CM-207B

Agradecemos por adquirir este produto que foi projetado para um funcionamento eficiente e seguro.  
Por favor, leia atentamente este manual antes de utilizar e guarde-o para futuras referências.

### **Parabéns pela sua compra!**

Esta Cafeteira Elétrica foi projetada para um funcionamento eficiente e seguro.

Por favor, reserve alguns minutos para ler atentamente este manual.

Aqui, você irá encontrar explicações detalhadas sobre a instalação e uso de seu produto.

**Guarde este manual para futuras referências.**

### **NOTAS E SEGURANÇA**

**Não utilize aparelhos que apresentem qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em qualquer outro componente. Para substituir qualquer peça, entre em contato com um Posto Autorizado mais próximo;**

Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada;

Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver ligado;

Não deixe o cabo elétrico entrar em contato com as partes quentes da cafeteira;

Não utilize a cafeteira para outra função que não seja para a qual ela foi projetada;

Não coloque café para requentar na cafeteira. Nunca coloque açúcar ou pó de café diretamente na água.

Isto danifica o produto e anula a garantia do mesmo;

Nunca abra a tampa de segurança quando a cafeteira estiver em uso. A água pressurizada pode causar graves queimaduras.

Antes de desligar da tomada, desligue primeiro no interruptor Liga/Desliga. A luz indicadora se apagará, indicando que a cafeteira está fora de serviço;

Não mova a cafeteira de lugar durante o seu uso;

Para evitar choques ou outros acidentes, não imergir o cabo elétrico, plugue ou o próprio aparelho em água ou outros líquidos;

Nunca desconecte puxando pelo fio. Aperte firmemente o plugue e então puxe para desconectar;

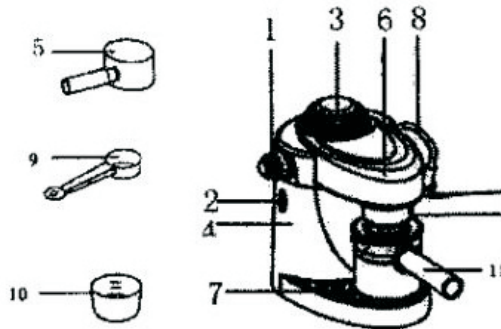
Retire o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso;

Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, nunca tente consertar o aparelho em casa, ou deixe que curiosos abram o produto. Caso seja necessário, leve-o a um Posto Autorizado mais próximo.

**ATENÇÃO! Esta cafeteira foi projetada para o uso exclusivamente doméstico.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Botão liga/desliga e vapor
2. Luz indicadora de ligado
3. Tampa de segurança
4. Reservatório
5. Suporte do filtro
6. Saída de água
7. Bandeja
8. Tubo de vapor
9. Colher medida
10. Filtro
11. Jarra



## INSTRUÇÕES DE USO

**Antes de utilizar pela primeira vez, siga as instruções abaixo:**

- 1) Lave todas as partes móveis em água quente e detergente neutro. Seque bem.
- 2) Encha o reservatório com água (será melhor se a temperatura da água estiver entre 18 a 25°C). Não exceda a capacidade máxima (240ml)
- 3) Siga os passos de como passar um café para limpar dentro da máquina. Use somente água neste processo de limpeza, não utilize café.
- 4) Siga os passos de como gerar vapor para limpar o tubo de vapor. Use somente água neste processo de limpeza.
- 5) Fala um processo de passagem de café por aproximadamente 45 segundos. Esvazie o reservatório, remova, limpe e seque todas as partes.

**ATENÇÃO! Sempre espere a cafeteira esfriar antes de remover qualquer parte.**

### O PROCESSO

Esta máquina de café expresso e Cappuccino foi projetada para fazer um café fresco expresso ou cappuccino em casa, de uma forma fácil. Primeiro, sempre comece com água fresca no reservatório. Esteja certo de que todas as partes de sua máquina estejam limpas de usos anteriores. Você pode preaquecer as xícaras em que você irá preparar o seu café enxaguando-as com água quente. Isto ajudará manter seu café quente depois de ser preparado.

A qualidade, torra, frescor, e moagem dos grãos de café que você usa variará o gosto de seu café. Quando você preparar um café, o pó de café deve ser "socado" no filtro.

Socar é o processo de pressionar ligeiramente o pó de café no filtro.

Use a parte inferior da colher medida para apertar ligeiramente o pó de café no filtro.

Isto ajudará a você preparar um delicioso expresso com um perfeito creme (a camada dourada em cima do expresso)

### PREPARANDO UM CAFÉ EXPRESSO:

- 1) Certifique-se de que o botão liga/desliga está desligado e que a cafeteira esteja desconectada da rede elétrica.
- 2) Abra a tampa de segurança, girando-a no sentido anti-horário. Remova-a.
- 3) Encha o reservatório com água fresca (entre 18 e 25°C). Certifique-se de que a quantidade de água esteja entre 120ml (2 xícaras) ou 240ml (4 xícaras).
- 4) Recoloque a tampa de segurança na máquina, certificando-se de que ela esteja bem travada.
- 5) Coloque o filtro no suporte.
- 6) Coloque o pó de café no filtro, utilizando a colher medida (verifique as marcas no interior do filtro para a quantidade correta de pó de café).
- 7) Encaixe o suporte do filtro (com o filtro e o pó de café na quantidade desejada) de volta na máquina. Posicione o suporte abaixo da saída de água e gire-o no senti anti-horário para fixar.
- 8) Coloque a jarra abaixo do suporte do filtro, sobre a bandeja.
- 9) Conecte o cabo elétrico à rede elétrica e ligue a cafeteira, girando o botão liga/desliga e vapor no sentido horário. A luz indicadora de ligado se acenderá.
- 10) Após aproximadamente 3 minutos a água quente começará a passar pelo filtro.
- 11) Após passar a quantidade desejada de café, gire o botão liga/desliga e vapor no senti anti-horário, para eliminar o excesso de pressão no reservatório. O vapor sairá pelo tubo de vapor. Cuidado para não se queimar.
- 12) Após remover o excesso de pressão do reservatório, desligue a cafeteira.
- 13) Limpe sempre a cafeteira, o filtro e o suporte após cada uso, para evitar o acúmulo de resíduos na cafeteira.
- 14) Sempre que for reutilizar a cafeteira, certifique-se de que não exista vapor no reservatório. Abrir a tampa de segurança com vapor no reservatório pode ser perigoso, e causar graves queimaduras.

### COMO PREPARAR UM CAPPUCCINO

Cappuccino é um café forte, com espuma de leite. Espumar leite para cappuccino requer prática. Não se sinta desencorajado se não acertar na primeira vez. O leite deve ser metade líquido (parte inferior do tubo de vapor) e metade espumado (topo do tubo de vapor). Pode levar algum tempo antes de você aperfeiçoar este processo.

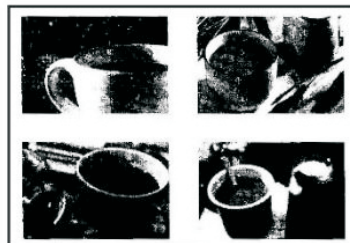
Para um melhor resultado, nós recomendamos espumar o leite em um recipiente separado e despejar o leite em seu café. O leite e recipiente devem estar frios. Não use um recipiente que acabou de ser lavado na água morna. Use leite semidesnatado.

- 1) Prepare um café expresso, conforme descrito anteriormente, utilizando uma xícara grande.
- 2) Certifique-se de que a cafeteira esteja conectada a rede elétrica e que tenha água em seu reservatório.
- 3) Encha um recipiente resistente ao calor com aproximadamente 100 gramas de leite para cada cappuccino que queira preparar. O leite deve estar frio.
- 4) Coloque o recipiente com o leite sob o tubo de vapor, introduza o tubo aproximadamente 5mm dentro do leite.

**NOTA:** É aconselhável utilizar leite semidesnatado frio.

- 5) Acione o botão liga/desliga e vapor. Começará a sair vapor no tubo de vapor. Ao escolher o recipiente, tenha em conta que o volume do leite irá aumentar 2 ou 3 vezes.
- 6) O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.
- 7) Quando o volume do leite tiver duplicado, mergulhe o tubo de vapor em profundidade e continue a aquecer o leite.
- 8) Uma vez atingida a temperatura desejada (a temperatura ideal é de 60°C), interrompa a produção de vapor, girando o botão liga/desliga e vapor no sentido horário, para desligar a cafeteira. A luz indicadora de ligado irá apagar.
- 9) Agora, vire o leite emulsionado sobre a xícara que contém o café expresso previamente preparado.

O cappuccino está pronto. Adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó ou canela.



### **IMPORTANTE:**

Limpe o tubo de vapor logo depois de cada uso. Encha um recipiente com a água e emita vapor novamente por mais ou menos 20 segundos. Isto limpará totalmente o tubo de vapor por dentro. Use um pano úmido para enxugar o tubo de vapor. Você pode enxaguar o tubo de vapor com a água morna. Se ao final o tubo de vapor ficar bloqueado com leite seco, use uma agulha de costura ou alfinete de segurança para desobstruir totalmente o furo.

### **LIMPEZA E CUIDADOS**

Quando você acabar de preparar o café, emitir vapor ou emulsificar leite, comece a limpar a máquina desligando a unidade e desconectando-a da rede elétrica.

O suporte do filtro e o filtro devem ser limpos toda vez que você preparar um café.

Para limpar, remova o suporte do filtro girando-o aproximadamente 45 graus a partir do centro.

A suporte do filtro soltará abaixo de sua posição bloqueada. Tome cuidado, pois o filtro pode ainda conter água quente flutuando acima do pó de café.

Jogue o pó utilizado fora do filtro segurando-o com o dedo firmemente. Tome cuidado, pois o suporte e o filtro ainda poderão estar muito quentes. Enxágüe o suporte do filtro e o filtro com água. Não é recomendado pôr o filtro, ou o suporte na máquina de lavar. Se você não for utilizar a máquina novamente por algum tempo, não remonte o suporte do filtro; Isto prolongará a vida de uso do suporte e do filtro.

Esvazie qualquer água restante do reservatório.

Remova o suporte das xícaras e a grade de transbordamento da máquina e enxágüe com a água morna, Não lave estas partes na máquina de lavar

### **LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR:**

Limpe o tubo de vapor logo depois de cada uso. Encha um recipiente com a água e emita vapor novamente por mais ou menos 20 segundos. Isto limpará totalmente o tubo de vapor por dentro. Use um pano úmido para enxugar o tubo de vapor. Você pode enxaguar o tubo de vapor com a água morna. Se ao final o tubo de vapor ficar bloqueado com leite seco, use uma agulha de costura ou alfinete de segurança para desobstruir totalmente o furo.

### **DESCALCIFICAÇÃO:**

A vida útil da sua cafeteira será prolongada se você descalcificar a caldeira regularmente. A caldeira pode ser descalcificada usando vinagre doméstico branco. A frequência descalcificação depende da quantidade de minerais na água usada. A tabela seguinte dá os intervalos de limpeza sugerida.

### **INTERVALO de LIMPEZA SUGERIDO**

Água desmineralizada: A cada 200 ciclos

Água mineral: A cada 100 Ciclos

É aconselhável utilizar produtos específicos para a descalcificação de máquinas de café expresso disponíveis no mercado.

Se não conseguir encontrar estes produtos, proceda da seguinte forma:

- 1) Encha o reservatório com 200ML de água.
- 2) Dissolva 1 colher (cerca de 15 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia ou drogaria).
- 3) Ligue a cafeteira à rede elétrica e ligue-a.
- 4) Certifique-se de que o suporte do filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob a saída de água.
- 5) Deixe passar metade da solução contida no reservatório. Em seguida, interrompa, desligando a cafeteira.
- 6) Deixe a solução atuar por cerca de 15 minutos e, em seguida, retome o operação até passar todo o restante da solução no reservatório.
- 7) Para eliminar os resíduos de solução e de minerais, enxague bem o reservatório, encha-o com água limpa e esvazie-o.
- 8) Encha novamente o reservatório com 200ml de água limpa e deixe toda a água do reservatório passar pela cafeteira.
- 9) Efetue mais uma vez o procedimento do item 8.

Os defeitos relativos a problemas de calcificação não serão cobertos pela garantia.



## CERTIFICADO DE GARANTIA

### CONDIÇÕES GERAIS:

Certificamos que o consumidor está recebendo um produto em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina. Desde que observadas rigorosamente as informações do manual de instruções e respeitadas as disposições legais.

Asseguramos ao consumidor deste produto garantia contra defeito de fabricação ou de material que nele se apresentem pelo período de 6(seis) meses (Obs.: Os 3 primeiros meses conforme termos da lei 8.078 de 11/09/90 e os outros 3 meses como garantia de complemento)a contar da data de venda, comprovada pela Nota Fiscal, e que deve acompanhar o produto, quando exercido da garantia. Constatado o defeito, procure um Serviço autorizado.

Estando no prazo de garantia, o mesmo será reparado ou substituído por modelo similar "a nosso critério" gratuitamente. Em localidades onde não existam Postos Autorizados ou fora do perímetro urbano, o produto deverá ser enviado até o Posto Autorizado mais próximo, com eventuais despesas de seguro ou transporte por conta do consumidor.

### A Garantia não cobre:

- Despesas com instalação de produtos ou transportes até um Posto Autorizado, mesmo em garantia;
- Danos em peças plásticas (botões, tampas, alças, visores, etc...);
- Danos em acessórios (fones, cabos, presilhas, etc...)
- Danos ao cabo de força, decorrente de cortes, emendas ou falha de observação às instruções.
- Não nos responsabilizamos por quaisquer danos diretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

### Dados do Cliente:

Nome:

Endereço:

Cidade/Estado:

### Dados do Produto:

Nº da Nota Fiscal

Modelo:

Nº Série:

Local da Compra:

Data da Compra:

Cidade/Estado:

Telefones: 21-3575-7900 FAX: 21-3575-7931

Email: [sac@eternity.com.br](mailto:sac@eternity.com.br)



**eterny**<sup>®</sup>

[www.eterny.com.br](http://www.eterny.com.br)



**Contato**

Tel.: 21-3575-7900

Fax: 21-3575-7931

[www.eterny.com.br](http://www.eterny.com.br)

[sac@eterny.com.br](mailto:sac@eterny.com.br)

[comercial@eterny.com.br](mailto:comercial@eterny.com.br)

