



# Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

Manual de Instruções

Cappuccino Express

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de um aparelho da linha Philco.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir.

Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

**NOTA:** É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

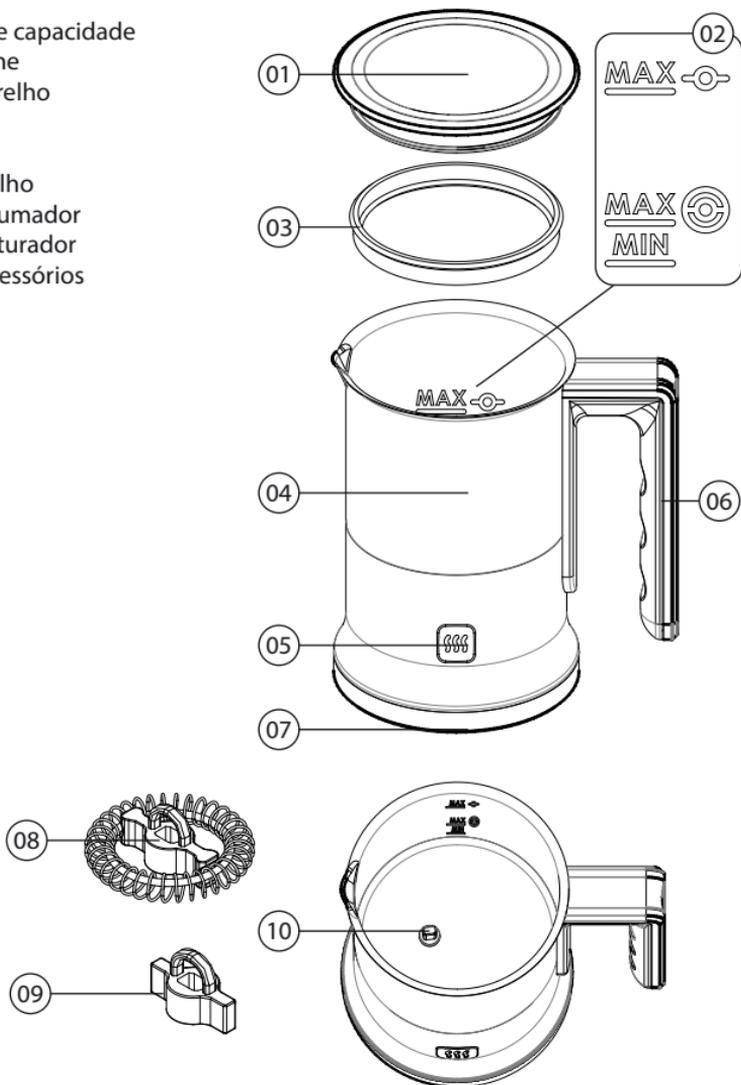
## MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não utilizar o aparelho se ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, é importante procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da tomada elétrica corresponda à da etiqueta do produto.
- Para evitar danos não colocar o produto sobre superfícies quentes nem ao lado do fogo.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais, mentais reduzidas, ou por aquelas sem experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Uma supervisão redobrada será necessária se o aparelho for usado perto de crianças.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- Antes de introduzir líquidos no aparelho, certificar-se de que o mesmo esteja desligado.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o produto ou quando não a estiver usando. Deixar o produto esfriar totalmente antes de remover ou de instalar seus componentes e também antes de limpá-lo.
- Para se proteger contra choques elétricos, incêndio ou acidentes pessoais, não se deve mergulhar o cordão elétrico e/ou o plugue na água ou em outros líquidos.

- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana ou sobre uma mesa. Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões.
- Certificar-se de que o cordão elétrico não toque a superfície quente do produto.
- Algumas partes (componentes) do produto se aquecem durante a utilização; portanto, não tocá-las diretamente com as mãos. Pegar sempre pelas alças ou com pegadores.
- Sempre desconectar segurando pelo plugue; nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Não deixar o produto funcionar vazio.
- Poderão ocorrer queimaduras no usuário se a tampa do produto for aberta durante o funcionamento do aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndio, choques elétricos ou acidentes pessoais.
- Não usar o produto ao ar livre.
- Não usar o produto para fins diferentes dos especificados neste Manual de Instruções.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não se deve tentar consertar o aparelho em casa. Se necessário, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

## COMPONENTES

- 01. Tampa
- 02. Indicadores de capacidade
- 03. Anel de silicone
- 04. Corpo do aparelho
- 05. Botão Liga
- 06. Alça
- 07. Base do aparelho
- 08. Acessório espumador
- 09. Acessório misturador
- 10. Engate dos acessórios



## FUNCIONAMENTO

- 1 - Escolher o acessório a ser utilizado e encaixar ao aparelho (figura 1).
  - 2 - Introduzir o líquido a ser preparado. Não ultrapassar a marcação MAX indicada para cada acessório (figura 2).
  - 3 - Tampar o aparelho.
  - 4 - Inserir o plugue na tomada elétrica, em seguida, pressionar o botão Liga (figura 3). O aparelho entrará em funcionamento.
- Assim que o líquido atingir a temperatura de 65°C o aparelho irá desligar automaticamente.
- 5 - Retirar o plugue da tomada elétrica, destampar o aparelho e servir.

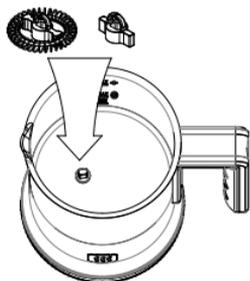


Figura 1

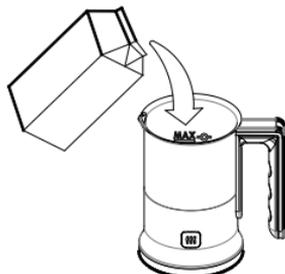


Figura 2

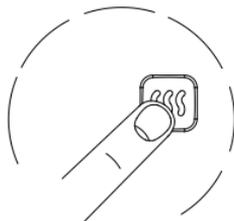


Figura 3

### Atenção:

Após pressionar o botão Liga, o processo não pode ser interrompido ou pausado. Caso haja falta de energia ou o plugue seja retirado da tomada elétrica, o aparelho irá ligar assim que a energia voltar ou o plugue seja conectado na tomada elétrica.

Existem 2 marcações de nível máximo no aparelho, uma para cada acessório.

Marcação MAX  Utilizar apenas o acessório misturador.

Marcação MAX  Utilizar apenas o acessório espumador.

## LIMPEZA

Certificar que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica. Nunca mergulhar o corpo do aparelho em água ou em outro líquido.

**Recipiente de aquecimento:** Limpar logo após cada utilização. Lave as paredes internas com água morna e detergente neutro. Em seguida, seque com um pano macio.

**Tampa:** Separar a tampa e o anel de silicone e lavar em água corrente.

**Corpo do aparelho:** Limpe o corpo do aparelho com pano macio e umido.

**Acessórios:** Retirar os acessórios do aparelho. Lavar em água morna. Secar e guardar em lugar seguro. Não utilizar máquina de lavar louça.

**1-Latte Macchiato Baileys**

Ingredientes

- 70 ml de café expresso ou café preto forte;
- 1 colher de sopa de leite condensado;
- 100 ml de leite;
- 1 colher de sopa de Baileys ou de um licor similar.

Modo de Preparo

Com o acessório Espumador já instalado, coloque o leite na sua Cappuccino Express e ligue o aparelho. Em um copo grande (250 ml) misture o leite condensado e o Baileys, coloque o leite e a espuma e adicione o café.

**2-Sonho de Inverno com café**

Ingredientes

- 200 ml de café preto e forte;
- 200 ml de cacau quente com um pouco de gengibre;
- 100 ml de leite;
- Açúcar a gosto;
- 1-2 pedaços de pão de gengibre para decorar.

Modo de Preparo

Mexa o cacau e a especiaria de pão de gengibre no café (utilize um copo grande), em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador, coloque o leite e ligue o produto, encha metade dos copos com café e, depois, junte o leite espumado. Adicione açúcar a gosto e polvilhe com pedacinhos de pão de gengibre.

**3-Cappuccino**

Ingredientes

- 100 ml de leite;
- 100 ml de café expresso;
- 1 colher de chá de Cacau em pó;
- Açúcar (a gosto).

Modo de Preparo

Coloque o leite em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, coloque o café expresso na xícara adicione o leite e a espuma, decore com cacau em pó ou calda de chocolate, adoce a gosto.

**4-Macchiato**

Ingredientes

- 70 ml de leite;
- Açúcar e/ou cacau em pó (dependendo do gosto);
- ½ xícara de café Expresso (cerca de 70ml).

Modo de Preparo

Coloque o leite em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, coloque o café expresso na xícara adicione o leite espumado, decore com cacau em pó, adoce a gosto.

**5-Caffè Latte**

Ingredientes

- 100 ml de leite;
- 80 ml de café expresso ou preto forte;
- Açúcar (a gosto).

## Modo de Preparo

Coloque o leite em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, coloque o café expresso em um copo alto e coloque o leite com uma fina camada de espuma.

## 6-Caramel Macchiato Caseiro

### Ingredientes

- 70 ml de café preto;
- 1 colher de sopa de doce de leite;
- 100 ml de leite;
- 2 colheres de açúcar ou adoçante a gosto;
- Cobertura de caramelo ou canela em pó para decorar;

## Modo de Preparo

Coloque o leite em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador, ligue o produto e reserve, em uma caneca ou copo grande (no mínimo 250 ml), coloque uma colher de sopa bem generosa de doce de leite, acrescente um pouco do leite quente e mexa bem até dissolver o doce de leite, acrescente o café preto e o açúcar, misture bem e acrescente o restante do leite, incluindo a espuma, polvilhe canela em pó ou faça uma espiral com cobertura de caramelo para decorar.

## 7-Mocha

### Ingredientes

- 100 ml de leite;
- 70 ml de café preto forte ou expresso;
- 1 colher de sopa de calda de chocolate.

## Modo de Preparo:

Coloque o leite em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, em uma xícara coloque a calda de chocolate e o café, e adicione o leite e a espuma.

## 8-Café com panna

### Ingredientes

- 100 ml de leite;
- 100 ml de café preto forte ou expresso.

## Modo de preparo:

Coloque o leite em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, e uma xícara coloque o café, e adicione o leite e a espuma.

## 9-Café com chocolate

### Ingredientes

- 100 ml de leite;
- 70 ml de café preto forte ou expresso;
- 1 colher de sopa de chocolate em barra triturado;
- 30 g de chocolate em barra inteiro; açúcar a gosto.

## Modo de preparo:

Coloque o leite em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, em uma xícara coloque o café, e adicione o chocolate triturado e o açúcar, misture e coloque o leite espumado e o chocolate em barra e sirva. Pode-se colocar canela em pó para decorar.

### **10-Achocolatado**

Ingredientes

- 200 ml de leite;
- 1 1/2 colheres de Achocolatado em pó;
- Açúcar a gosto.

Modo de preparo:

Coloque o leite, o chocolate e o açúcar em sua Cappuccino Express com o acessório Misturador e ligue o produto, após o término do preparo, sirva.

### **11-Leite em Pó**

Ingredientes

- 200 ml de água;
- 2 colheres de Leite em pó;
- Açúcar a gosto.

Modo de preparo:

Coloque a água, o leite em pó e o açúcar em sua Cappuccino Express com o acessório Misturador e ligue o produto, após o término do preparo, sirva.

### **12-Café Solúvel Cremoso**

Ingredientes

- 100 ml de água;
- 4 colheres de Leite em pó;
- 1 colher de sopa de café solúvel;
- Açúcar a gosto.

Modo de preparo:

Coloque a água, o leite em pó, o café solúvel e o açúcar em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, após pronto, sirva.

### **13-Chocolate Quente Cremoso**

Ingredientes

- 100 ml de água;
- 3 colheres de Leite em pó;
- 3 colheres de chocolate em barra triturado (pó).

Modo de preparo:

Coloque a água, o leite em pó, e o chocolate triturado em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, após o término do preparo, sirva.

### **14-Café Pirata**

Ingredientes

- 100 ml de leite condensado;
- 50 ml de leite;
- ½ colher de sopa de café solúvel;
- 1 colher de sopa de Rum.

Modo de preparo:

Coloque o leite, o leite condensado, o café solúvel e o Rum em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, após pronto, sirva.

### **15-Gemada**

Ingredientes

- 3 gemas;
- 3 colheres de sopa de açúcar;
- 70 ml de leite.

Modo de preparo:

Coloque o leite, as gemas e o açúcar em sua Cappuccino Express com o acessório Espumador e ligue o produto, após pronto, sirva.

www.philco.com.br



[www.philco.com.br/FaleConosco.aspx](http://www.philco.com.br/FaleConosco.aspx)

09/13 1063-09-05 799929 REV.0