

# Manual de Instruções

GARANTIA  
TOTAL  
**1**  
ano

**COF**  
TECH



 **creative**

*Produtos com  
Qualidade de Vida*

Por favor, leia cuidadosamente antes de usar sua Máquina de Café

Parabéns pela aquisição da Cof Tech - máquina de café espresso -, um produto de qualidade superior, com vários acessórios exclusivos. Antes de utilizar a máquina é aconselhável ler atentamente este manual de instruções, para aprender a utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeitas condições.

## **Índice**

*Pág.1 - Informações Gerais e Especificações*

*Pág.2 - Normas de Segurança*

*Pág.3 - Normas de segurança*

*Pág.5 - Garantia e Instalação*

*Pág.6 - Componentes*

*Pág.7 - Preparando a Máquina / Como fazer café*

*Pág.8 - Como fazer cappuccino*

*Pág.9 - Limpeza*

*Pág.10 - Dificuldades comuns*

## **INFORMAÇÕES GERAIS**

A máquina de café é indicada para preparar 1 ou 2 xícaras de café espresso e possui um tubo orientável para fornecer vapor e água quente. Os comandos que se encontram na parte superior do aparelho estão assinalados com símbolos de fácil interpretação.

O corpo da máquina apresenta um “desing” elegante concebido para uso doméstico e não é indicado para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

Atenção. Não se assume qualquer responsabilidade por eventuais danos ocasionados por:

- Uso errado ou não conforme as finalidades previstas;
- Reparações efetuadas por técnicos não autorizados;
- Manipulação do cabo de alimentação;
- Manipulação de qualquer componente da máquina;
- Uso de peças sobressalentes e acessórios não originais;

Nestes casos a garantia perde a sua validade.

## **ESPECIFICAÇÕES**

Potência nominal	800 watts
Material corpo	Termoplástico
Dimensões(L x H x P)	190x300x240 mm
Peso	3,4 kg
Comprimento do cabo de alimentação	1,2m
Painel de comando	Superior
Alimentação	110-120 VAC (modelo 331280) 220-240 VAC (modelo 331281)
Depósito de água	1,1 litros
Pressão bomba	15 Bar
Caldeira	Aço Inox/Alumínio
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança pressão da caldeira termostato de segurança.

Reservamo-nos o direito de modificar a concepção e os componentes da máquina se o progresso tecnológico assim o exigir.

## **NORMAS DE SEGURANÇA**

*Não mergulhe em água as partes com corrente elétrica: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca dirija o jato de vapor ou da água quente para qualquer parte do corpo, tome precauções quando tiver que tocar o tubo do vapor/água quente, pois corre o risco de se queimar!*

### **Destinação de uso**

*A máquina de café está prevista exclusivamente para uso doméstico. É expressamente proibido fazer modificações técnicas ou utilizá-la para uso não indicado, devido aos possíveis riscos!*

*A máquina de café deve ser utilizada somente por adultos.*

### **Energia Elétrica**

*Ligue a máquina de café a uma tomada de corrente adequada. A tensão de alimentação deve corresponder à indicada na chapa de identificação do aparelho.*

### **A - cabo de alimentação.**

*Não utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso. Proceda imediatamente à substituição do cabo e da ficha defeituosa. Não deixe o cabo de alimentação passar por ângulos ou cantos cortantes, sobre objetos muito quentes e não o suje de óleo. Não pegue ou puxe a máquina de café pelo cabo. Não retire da tomada puxando-a pelo fio ou com as mãos molhadas. Evite que o cabo penda livremente das mesas ou das prateleiras.*

### **B - Proteção de terceiros**

*Mantenha a máquina de café fora do alcance das crianças e assegure-se que nenhuma delas tenha a possibilidade de brincar com a máquina. As crianças não tem a noção do perigo ligado ao uso dos eletrodomésticos.*

*Os elementos e a embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem fontes de possíveis perigos.*

**C - Perigo de queimaduras.**

Não dirija para si e/ou para outros o jato de vapor e/ou de água quente. Use sempre as pegas apropriadas. Toque nos bicos exclusivamente através das partes protegidas. Nunca retire o suporte do filtro durante a tiragem do café. Durante a fase de aquecimento do centro de tiragem do café podem sair algumas gotas de água quente.

**D - Localização.**

Coloque a máquina de café num lugar seguro de modo a não poder ser derrubada nem ferir ninguém. A água quente e o vapor poderão sair e provocar queimaduras! Não utilize a máquina em superfícies muito quentes e/ou perto do fogo, para evitar que o corpo da máquina seja danificado.

**E - Limpeza**

Antes de limpar a máquina, é indispensável desativar todos os botões e retirar da tomada elétrica. Além disso, espere que a máquina esfrie. Nunca mergulhe a máquina na água! É expressamente proibido fazer modificações no interior da máquina.

**D - Espaço para a utilização**

Para um correto funcionamento da máquina de café, aconselha-se o seguinte:

- Escolha um plano de apoio bem nivelado.
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiênico e com tomada facilmente acessível.
- Mantenha livre de qualquer objeto uma área de 10 cm ao redor da máquina.

**Conservação da máquina.**

Quando a máquina não está a ser utilizada, desligue-a e retire da tomada. Guarde-a num lugar seco e fora do alcance das crianças. Mantenha livre de poeira e de sujeira.

**Reparações / Manutenção.**

No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeitos após uma queda, retire imediatamente a máquina da tomada. Nunca coloque em funcionamento um aparelho defeituoso.

As reparações devem ser feitas exclusivamente por técnicos autorizados. No caso de intervenções mal efetuadas, não assumimos qualquer responsabilidade por eventuais danos.

**Normas anti-incêndio.**

*Em caso de incêndio, utilize um extintor de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Nunca utilize água ou extintor de pó.*

**GARANTIA**

*Este produto tem garantia de 1 ano contra qualquer defeito de fabricação. Basta dirigir-se com o produto defeituoso e a nota fiscal de compra, à loja em que adquiriu o produto e será prontamente atendido.*

**INSTALAÇÃO**

*Para a sua própria segurança e de terceiros, seguir rigorosamente as "Normas de segurança" constantes deste manual.*

*Antes de instalar a máquina, observe as seguintes indicações de segurança:*

- Coloque a máquina num lugar seguro,*
- Mantenha-a fora do alcance das crianças;*
- Não coloque a máquina perto de superfícies muito quentes ou perto de chamas.*

*A máquina de café está pronta para ser ligada à rede de energia.*

*Ligação à energia elétrica:*

*A corrente elétrica pode ser perigosa!*

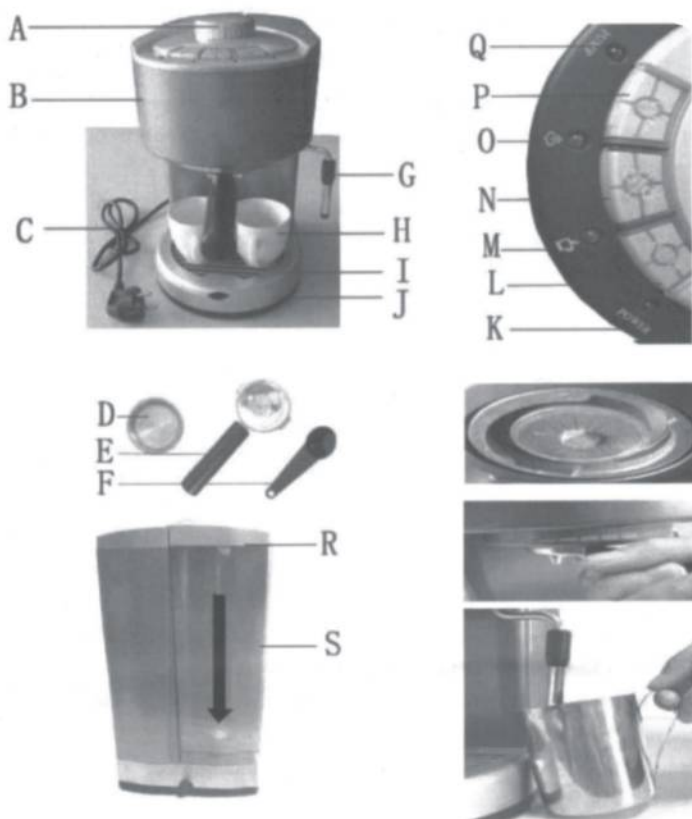
*Observe sempre escrupulosamente as normas de segurança.*

*Nunca utilize cabos defeituosos! Os cabos e as fichas defeituosos devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados.*

*A máquina de café tem que ser ligada em uma tomada adequada.*

*A tensão do aparelho é estabelecida pela fábrica.*

*Verifique que a tensão de rede corresponda às indicações da chapa que se encontra debaixo do aparelho.*



## COMPONENTES

A - Controle de vapor  
 B - Corpo da máquina  
 C - Cordão de energia e plug  
 D - Filtro  
 E - Porta filtro  
 F - Medida dosadora  
 G - Tubo de vapor  
 H - Xícaras  
 I - Tampa de bandeja removível  
 J - Bandeja inferior

K - Luz indicadora de funcionamento  
 L - Tecla Liga/Desliga  
 M - Luz indicadora de café espresso  
 N - Tecla de vapor  
 O - Luz indicadora de vapor  
 P - Tecla de funcionamento da bomba  
 Q - Luz indicadora da bomba  
 R - Tampa do reservatório de água  
 S - Reservatório de água

## PREPARANDO A MÁQUINA PARA USO

- Verifique se a voltagem da tomada é igual a de sua Cof Tech.
- Coloque sua Cof Tech em uma superfície plana.
- Retire o tanque de água, encha-o com água fria e recoloque-o corretamente em seu encaixe.
- Conecte o aparelho à energia elétrica.
- Pressione a tecla Liga/Desliga (L)  
(Obs.: as teclas (N) e (P) devem estar desligadas. Somente a luz indicadora (K) deve estar acesa, indicando que a caldeira está aquecendo)
- Quando a luz (M) acender, aperte a tecla da bomba (P), e a luz indicadora (Q) irá acender, indicando que bomba está funcionando.
- Se você está usando a máquina pela primeira vez, ou depois de um período sem utilização, é recomendado que pelo menos uma xícara de água percorra todo o circuito hidráulico da caldeira. Para fazer isso, coloque uma xícara vazia no tubo de vapor (G), e gire o Controle de Vapor (A) no sentido anti-horário. Ligue a tecla da bomba(P) até notar que está saindo água limpa no tubo de vapor (G). Desligue a tecla da bomba (P), feche o Controle de Vapor (A).

A COF TECH ESTARÁ PRONTA PARA FAZER CAFÉ QUANDO A LUZ INDICADORA DE VAPOR (O) APAGAR.

## COMO FAZER CAFÉ

Utilizando a medida dosadora (F), coloque o café no filtro (D).

Para fazer espresso duplo, use duas conchas de medição cheias e para um único espresso, use uma concha apenas.

Encaixe o filtro (D) no porta-filtro (E). Encaixe o porta-filtro na máquina, girando-o no sentido anti-horário 40 a 45 graus, ou até onde é possível sem usar pressão excessiva. Um tempo de preaquecimento de 8 a 10 minutos é recomendado, para que o filtro e o porta filtro fiquem na temperatura ideal para fazer o primeiro café espresso. Para fazer outros cafés, este período de tempo não é mais necessário.

A tecla Liga/Desliga (L) deve estar ligada, a luz indicadora (P) deve estar acesa, para que a caldeira esteja aquecendo.

Quando a luz indicadora (M) estiver acesa, a máquina está pronta para fazer o café espresso.

Aperte a tecla de funcionamento da bomba (P), e a luz indicadora (Q) irá acender, e o café espresso irá sair pelo filtro.

Nota: assim como as máquinas de café de uso comercial, não remova o porta-filtro quando a tecla da bomba (P) estiver ligada; depois de ter feito seu espresso, desligue a tecla da bomba (P) novamente, aguarde a luz indicadora da bomba (Q) apagar, e gradualmente solte o porta-filtro até reduzir a pressão interna. Se não conseguir soltar o porta-filtro devido à grande pressão, solte um pouco da pressão acionando o Controle de Vapor (A) girando no sentido anti-horário.

Não é necessário nenhuma operação especial para retirar a água de dentro da máquina.

Nenhuma operação especial em necessário quando a água do tanque acabar. Basta retirar o tanque, enchê-lo novamente de água e encaixá-lo novamente.

**Se desejar fazer seu café espresso utilizando sachês, utilize o porta-sachês que acompanha o produto.**

## **COMO FAZER CAPPUCINO**

Para preparar cappuccino, chocolate quente ou outras bebidas quentes, aperte a tecla de vapor (N) para produzir vapor. Quando a luz indicadora (O) acender, a máquina estará pronta para produzir vapor.

Nota: se algumas gotas de água quente sair pelo porta-filtro, isto é considerado absolutamente normal.

Coloque uma xícara ou copo debaixo do tubo de vapor (G) e gire o controle de vapor (A) no sentido anti-horário. A princípio sairá um pouco de água, seguido imediatamente por um forte jato de vapor.

Feche novamente o controle de vapor (A), retire o copo ou xícara, e coloque o recipiente de leite a ser espumado debaixo do tubo de vapor (G).

Mergulhe o tubo de vapor (G) no recipiente de leite e gire o controle de vapor (A) mais uma vez, no sentido anti-horário, até que o volume de espuma desejado seja alcançado.

Durante este processo, notará que luz indicadora (O) irá apagar e acender algumas vezes, indicando que o termostato da caldeira está funcionando para produzir mais vapor. Por isso, é recomendado que o controle de vapor (A) só seja utilizado quando a luz indicadora (O) estiver acesa.

## PARA CONTINUAR O USO DA MÁQUINA FAZENDO CAFÉ ESPRESSO

Depois de utilizar o vapor, antes de preparar outro café espresso, a caldeira deverá esfriar. Para isso, aguarde a tecla de vapor (N) apagar. e desejar esfriar mais rapidamente, gire o controle de vapor (A) no sentido anti-horário e aperte a tecla (P). A luz indicadora (Q) irá acender, permitindo a saída de água pelo tubo de vapor (G). Continue com este procedimento até a luz indicadora (M) acender. A máquina está pronta para fazer outro espresso.

## LIMPEZA

- A manutenção e a limpeza da máquina só podem ser feitas quando ela estiver fria e desligada da energia elétrica.
- Não mergulhe na água.
- Não utilize objetos pontiagudos ou produtos químicos/abrasivos.
- Aconselha-se a limpeza diária do depósito de água e a enchê-lo com água fresca.
- Depois de ter aquecido o leite, pode-se tirar um pouco de água quente para limpar o tudo. Use um pano úmido para limpá-lo externamente.
- Para a limpeza da máquina, utilize um pano macio e úmido.
- Para limpeza do suporte do filtro, proceda do seguinte modo:
  - Retire o filtro, mergulhe-o em água quente e lave-o cuidadosamente.
  - Limpe o interior do suporte do filtro.
- Não enxugue a máquina e/ou os seus componentes num forno de microondas e/ou convencional.

**DIFICULDADES COMUNS****A) A máquina não fornece água fervente:**

- Tenha certeza que há água no tanque.
- Ar provavelmente entrou no circuito, quando a máquina estava desligada.
- Repita os operações descritas na seção "PREPARANDO A MÁQUINA PARA USO".
- Se a pressão não é restabelecida depois de executar o processo acima, ligue para o Serviço de Atendimento ao Cliente.

**B) A máquina não fornece vapor:**

- Com um alfinete, remova qualquer depósito que pode ter formado na ponta do tubo de vapor.
- Verifique se o nível de água no tanque é normal.

**C) O café transborda pelas extremidades do filtro:**

- Provavelmente uma quantidade excessiva de borras de café foi colocada no porta-filtro, ou o porta-filtro não está encaixado corretamente em seu alojamento. Deixe a máquina esfriar, remova o porta-filtro, retire as borras de café, limpe o filtro e tente fazer novamente o café, utilizando a quantidade correta de café.
- Resíduos de borras de café podem se alojar no anel do filtro. Limpe o anel com um palito. Se o problema persistir depois de executar esta operação, ligue para o Serviço de Atendimento ao Cliente

**D) O primeiro café não sai ou flui muito lentamente:**

- Confira o filtro utilizado. Se os furos estiverem bloqueados, utilize uma escova pequena para limpar ou, usando uma ferramenta apropriada, segure o filtro em cima de uma chama de gás durante alguns segundos. Qualquer borra de café residual será queimada, e os buracos serão completamente liberados.
- Também é possível que uma saída lenta de café seja causada por insuficiência de água no porta-filtro. Provavelmente, depois de vários meses de uso, minerais podem obstruir o filtro. Neste caso, o filtro deve ser limpo conforme instrução anterior. Opere a máquina sem o filtro, permitindo a água fluir no porta-filtro. Se a água não flui uniformemente por todos os buracos que significa que a máquina está obstruída. Neste caso, ligue para o Serviço de Atendimento ao Cliente.

-O tanque não está bem encaixado. Encaixe o tanque com firmeza.

-Há pouca água e a bomba não consegue funcionar. Encha o tanque.

**E) O café está muito aguado e frio.**

- O café foi moído muito grosso.
- Para obter um café mais concentrado e mais quente, deve ser usado café em pó de melhor qualidade.



Design elegante e compacto, com tecnologia italiana.

Seu café espresso ou cappuccino muito mais simples, fácil e cremoso.

Utilize com pó ou com sachês. Faz dois cafés simultaneamente.

A máquina de café completa, com todos os acessórios para tornar sua vida mais prática.

### **DICAS ÚTEIS PARA OBTER UM BOM CAFÉ ESPRESSO ITALIANO**

O café em pó no porta-filtro tem que ser ligeiramente pressionado. Um café espresso forte depende de como o café foi moído, da quantidade de café no filtro, e da pressão que é utilizada para fazer o espresso.

São necessários apenas alguns segundos para o café fluir abaixo nas xícaras. Se demorar muito tempo para o café sair, isto significa que o café foi moído muito fino, ou que o pó de café foi muito pressionado dentro do filtro.

### **ESCOLHA O SEU TIPO DE CAFÉ**

**Blend:** Mistura de vários grãos de uma mesma origem ou empresa, que resulta em uma bebida homogênea.

**Café Robusta:** Variedade mais oleosa e amarga. Típica de regiões próximas ao mar.

**Café Arábica:** Cafés especiais de melhor qualidade que o robusta. Típica de regiões mais altas.

**Café Especial:** Café mais suave, com moagem diferenciada. O grão é mais grosso e a cor da torra, mais escura. O período de validade é menor que o do café tradicional.

**Dica:** para limpar o paladar, beba água ou como pão, banana ou maçã antes de tomar o café.



Distribuído no Brasil por: Expambox Ind. Mob. Ltda  
Rodovia General Milton tavares de Souza, km 115  
Campinas - SP - Caixa Postal 6638 - CEP: 13084-970  
Fone: 0800.7708668 (ligação gratuita)