

A Máquina de café

**DICAS
PARA CLIENTES**



Instalação e Treinamento

Na instalação realizamos também um treinamento específico para limpeza e abastecimento. Executar bem esses trabalhos é essencial para o bom funcionamento do equipamento e higiene.



Entrega Programada

Na entrega programada, você recebe os produtos nos dias pré-determinados. Consulte o nosso SAC para saber os dias e horários.

tele vendas@amaquinadecafe.com.br



Assistência Técnica

Com atendimento regionalizado, nossa Equipe Técnica utiliza a tecnologia a seu favor, prestando um atendimento Rápido e Seguro. Nossa visita preventiva periódica somada ao acompanhamento e treinamento, garante um funcionamento perfeito do seu equipamento. Ao sinal de qualquer problema, solicite um Atendimento Técnico para providenciar o reparo.

sac.chamadostecnicos@amaquinadecafe.com.br



Horário de Atendimento:
Segunda a Sexta, das 8h às 18h



Serviço de Atendimento ao Cliente

**(11) 3622-2400
0800 55 7677**

ATENDIMENTO RÁPIDO E REGIONALIZADO



Conheça nossa linha de produtos

Caffetteria
italiana



Visite nosso site:
www.amaquinadecafe.com.br

Nossa equipe de atendimento
está pronta para lhe atender.



**(11) 3622-2400
0800 55 7677**
sac@amaquinadecafe.com.br

Uma empresa do grupo





PARABÉNS

Você acaba de adquirir uma das mais modernas máquinas de café do mercado.

E, para termos certeza que de que você irá aproveitar ao máximo tudo o que o equipamento pode oferecer, elaboramos esse manual de dicas.

Com ele você vai conhecer melhor a máquina e saber como mantê-la funcionando perfeitamente por muitos e muitos anos. Assim, você não perde dinheiro e nem o sabor de um café fresquinho.

Limpeza e Abastecimento

Lembre-se de limpar:

1. Desligue a máquina
2. Retire o Grupo do café
3. Retire a bandeja de respingo e coletor de borras para lavá-los
4. Limpe bem a máquina por dentro e por fora antes de recolocar as peças
5. Abasteça os recipientes de água e café. Verifique também se todas as peças estão bem secas

Use sempre água corrente e detergente neutro. Não use nenhum tipo de produto químico, nem esponjas abrasivas, pois danificam as peças. O local deve permanecer sempre limpo e dedetizado para evitar a atração de insetos.

As especificações técnicas variam de equipamento para equipamento. Em caso de dúvida, favor contatar o nosso SAC.

CONHEÇA O EQUIPAMENTO



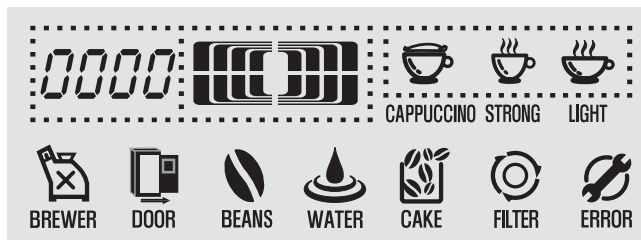
1. **Reservatório de água:** Fácil limpeza e reabastecimento, com saída independente de água quente para o preparo de **chás**.
2. **Seletor de tamanho do café:** Ajuste a intensidade (forte ou fraco) e também o tamanho: de uma xícara a uma caneca, obtenha o café **ao seu gosto**.
3. **Reservatório de Grãos de Café:** Capacidade para 200g de grãos de café
4. **Visor Digital:** Contador mostra a quantidade de cafés preparada, e tudo o que acontece com a sua máquina.
5. **Cremador para leite fresco:** Sistema automático, obtém a espuma perfeita do **cappuccino**.
6. **Porta**
7. **Cremador de leite**
8. **Tampa do reservatório do Café**
9. **Reservatório de Café**
10. **Válvula de Água quente**
11. **Trava do grupo**
12. **Grupo Espresso**
13. **Caixa de Borra**
14. **Bandeja de respingos**

Operação

1. Ligue a máquina na tomada, tensão 220V
2. Ligue a máquina no botão Power
3. Aguarde alguns minutos para esquentar a água da caldeira

Use apenas produtos fornecidos pela A Máquina de Café. Outros produtos podem prejudicar o funcionamento, alterar os ajustes de sabor e até danificar sua máquina. Os nossos produtos são todos testados e desenvolvidos para o funcionamento perfeito da sua máquina de café.

ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA, VERIFIQUE:



Painel LCD

- 0000 Contador** • Marca a quantidade de cafés produzidos, desde o início. Quando chega a 9999, retorna a 0001 novamente. (Mostra o código de erro quando há algo errado com a máquina.)
- [||||] Indicador Preparo** • Pisca da esquerda para a direita, quando a bebida está sendo preparada. Para de piscar quando a bebida está pronta. Pisca - também - quando está aquecendo a água
- CAPPUCCINO** • Fica ACESA se o tubo do leite estiver conectado corretamente.
- FORTE / STRONG** • Pisca quando estiver preparando café **Forte**.
- FRACO / LIGHT** • Pisca quando estiver preparando café **Fraco**.
- Se o ícone estiver Piscando, significa que não está disponível, ou que está aguardando pré-aquecimento, ou em preparo.*
- GRUPO / BREWER** • Indica problema no encaixe do grupo espresso. Se estiver piscando, abra a porta e encaixe o Grupo Espresso corretamente.
- PORTA / DOOR** • Indica se a porta está fechada corretamente. Se piscar, feche a porta corretamente.
- GRÃOS / BEANS** • Indica se a tampa do compartimento de café está fechada corretamente. (Não retire a tampa do reservatório de grãos enquanto o moinho estiver funcionando. Se abrir a tampa do compartimento com a máquina em funcionamento, o preparo do café será interrompido).
- ÁGUA / WATER** • Indica a correta colocação e encaixe do reservatório de água, ou que necessita repor água
- BORRA / CAKE** • Se estiver piscando, indica que é necessário esvaziar o compartimento de borra. A borra precisa ser removida a cada 13 preparos.
- FILTRO / FILTER** • Indica que é necessário trocar o filtro de água. Irá piscar quando a quantidade de água utilizada ultrapassar os 300 litros (incluindo água utilizada para café, água quente e de enxague).
- ERRO / ERROR** • Indica que há algum problema com a máquina. Favor abrir um Chamado Técnico.

Será cobrada a visita técnica nas seguintes hipóteses:

- Falta de produto ou produto inadequado
- Entupimento pela falta de higienização
- Fora da tomada ou botão liga/desliga não ativado
- Infestação por insetos

sac.chamados@amaquinadecafe.com.br