

# MANUAL DE UTILIZAÇÃO



⚠ Airpot e jarras vendidos separadamente

## MÁQUINA PROFISSIONAL PARA CAFÉ COADO COFFEA 19L

## 1 - ÍNDICE

2 – Parabéns .....	03
3 – Recebimento .....	03
4 – Recomendações de Segurança .....	03
5 – Recomendações de Segurança Elétrica .....	04
6 – Etiquetas de Avisos .....	04
7 – Apresentação .....	05
7.1 – Características .....	05
7.2 – Componentes .....	05
7.3 – Painel de Controle .....	05
7.4 – Itens Avulsos .....	06
7.5 – Especificações Técnicas .....	06
7.6 – Itens Opcionais .....	06
8 – Esquema Elétrico – 220V .....	07
9 – Instalação do Equipamento .....	08
9.1 – Configuração Inicial .....	08
10 – Instrução de Operação .....	09
10.1 – Lembretes Importantes .....	09
10.2 – Receita .....	09
10.3 – Modo de Preparo .....	10
11 – Limpeza .....	10
11.1 – Limpeza do Equipamento .....	10
11.2 – Limpeza do Funil Porta Filtro.....	11
11.3 – Limpeza das Jarras .....	11
12 – Resolução de Problemas .....	11
13 – Garantia .....	12
14 – Informações e Controle do Pós-Venda .....	13
14.1 – Como Solicitar Assistência Técnica .....	13
14.2 – Entrega do Produto .....	13

## 2 - PARABÉNS

Você acaba de adquirir um equipamento muito conveniente de qualidade excepcional para preparar seu café filtrado de uma forma fácil e alcançando o melhor sabor com uma qualidade nunca antes alcançada pelos sistemas tradicionais até então.

Leia atentamente todo este manual de instruções, para conhecer e aproveitar o máximo de desempenho.

Este produto atende ao regulamento de avaliação de conformidades de segurança requeridas.

Para informações adicionais, sugestões ou dúvidas, entre em contato conosco através dos nossos canais de atendimento:



SAC: +55 (54) 3067-6730



cafe@maiscafe.ind.br

## 3 - RECEBIMENTO

Ao receber seu equipamento, faça uma inspeção cuidadosa para avaliar qualquer possível avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassados;
- Peças faltando;

Em caso de avaria, deve-se anotar no conhecimento do documento fiscal de venda e devolver o equipamento a transportadora, avisando-nos imediatamente.

**NÃO LIGUE O EQUIPAMENTO SEM LER TODO O MANUAL**

## 4 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

**LEIA ATENTAMENTE TODAS AS RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA!  
TODAS AS RECOMENDAÇÕES SÃO IMPORTANTES**

A G +CAFÉ não se responsabiliza por qualquer dano material ou pessoal em decorrência do não cumprimento das recomendações de segurança e operação deste equipamento constadas neste manual.

Todas as informações de instalação estão contidas neste manual e devem ser seguidas.

Antes de ligar o equipamento a energia elétrica, siga as instruções. Certifique-se de estar ligando o equipamento na voltagem e frequência corretas.

Somente instale o equipamento em uma base plana e firme.

Este equipamento, possui superfícies quentes, bem como o conteúdo dentro do funil pode estar quente ao ser removido.

Este equipamento deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal treinado e qualificado.

Um profissional eletricista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.

Este equipamento não pode ser limpo com jatos de água, não deve ser colocado em uma posição horizontal e nivelado, só poderá ser utilizado por pessoas que tenham recebido treinamento ou lido as instruções relativas à utilização deste mencionadas neste documento de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.

Menores de 18 anos devem ser obrigatoriamente supervisionados para garantir que não manipulem o equipamento de forma errada ou qualquer outra não constada neste manual.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada.

Este equipamento não se destina a ser utilizado em ambiente externo, somente interno ou abrigado.

A limpeza externa não deve ser feita por pessoal não treinado ou de forma diferente constada neste manual ou supervisionada pelo responsável.

A manutenção deve ser realizada somente por profissionais habilitados pela G +Café.

Este equipamento destina-se somente ao uso comercial e ou similares descritas abaixo.

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Uso por clientes em restaurantes, escritórios, hotéis e outros tipos de ambientes comerciais.

## 5 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA ELÉTRICA

Antes de ligar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de ter seguido todas as instruções de instalação contidas neste manual.

JAMAIS ligar o equipamento *sem água*. Realize o procedimento descrito no item 9.1 antes de conectar o plug na tomada elétrica.

Antes de qualquer manutenção, sempre retire o equipamento da tomada.

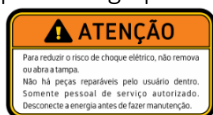
Não desligue o equipamento da tomada puxando pelo cabo.

Este equipamento possui aterramento interno, consulte um eletricitista para certificar-se de que sua rede elétrica possui o aterramento necessário.

Não utilize nenhum tipo de adaptador elétrico padrão NBR ou quebre o terminal de aterramento do cabo elétrico que acompanha este equipamento. Em caso de quebra ou sua adaptação ocorrerá a perda imediata da garantia.

## 6 – ETIQUETAS DE AVISOS

Todas as etiquetas contidas no equipamento devem ser mantidas em bom estado. Do contrário, solicite pelo código para fazer a substituição.



00.66.001.04



00.66.001.05



00.66.001.01



00.66.001.09



00.66.001.06



00.66.001.08



00.66.001.02



00.66.001.03



00.66.001.07



00.66.001.10



00.66.0002.01

## 7 – APRESENTAÇÃO

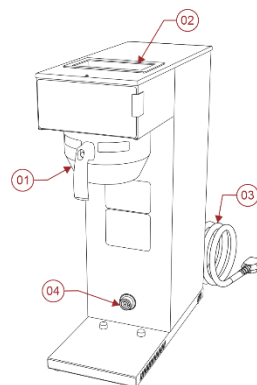
### 7.1 Características

- Estrutura externa em aço inoxidável e pintura epóxi e componentes internos com peças em aço inoxidável 304 anticorrosivo que garante durabilidade das partes que ficam em contato com a água.
- Disponível na versão elétrica de 220V.
- Preparada para uso de garrafas térmicas Airpots de até 3 litros total inox.
- Pronta para uso com jarras de material resistente com capacidade de até 1,90 litros.

\*(Acessório, jarras e garrafas térmicas Airpots, são vendidos separadamente).

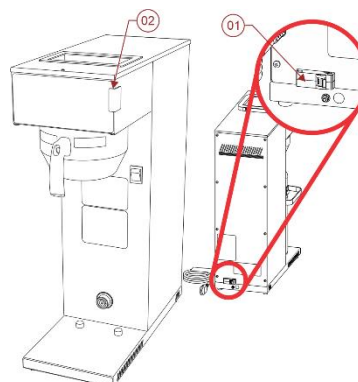
## 7.2 Componentes

- 01 – Funil porta Filtro
- 02 – Entrada d'água
- 03 – Cabo de Energia
- 05 – Plug para acessório de Jarra (observe condições comerciais, não incluso).



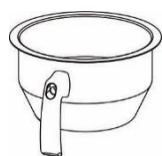
## 7.3 Painel de Controle

- 01 – Chave Geral Liga/Desliga
- 02 – LED Sinalizador de pronta



## 7.4 Itens avulsos

Os itens que acompanham esta embalagem estão listados a seguir:



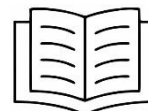
Suporte Filtro



Jarra Medidora



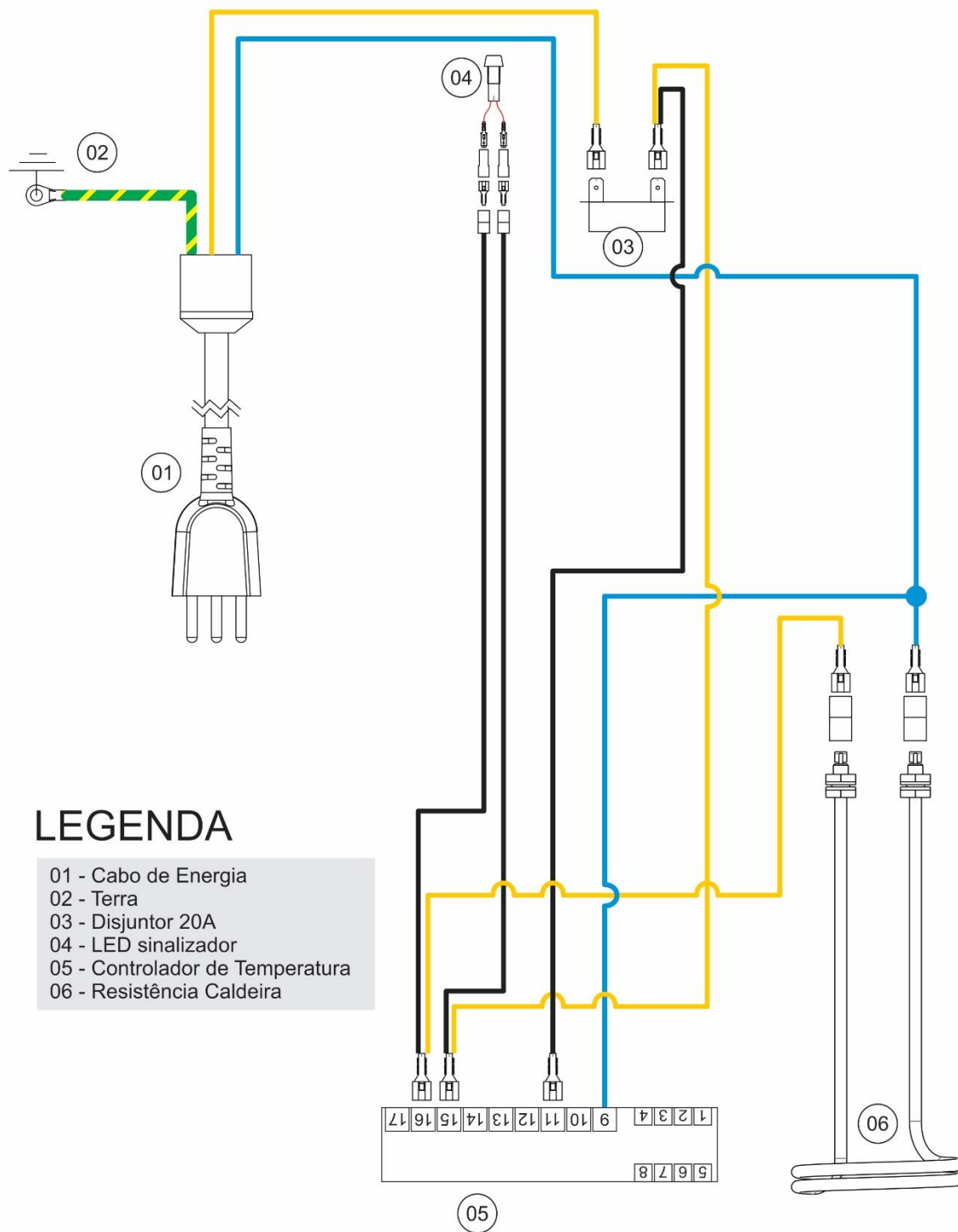
Copo Medidor Pó



Manual

## 7.5 Especificações Técnicas

Especificação	Coffea 19L
Aplicação	Destinada à escritórios, hotéis, cafeterias, restaurantes e demais locais comerciais para produção de café passado.
Tensão	220V
Frequência	50-60Hz
Potência Instalada	1850W
Amperagem	10A
Capacidade Produção	Aproximadamente 19 Litros por hora
Aquecedores de Jarra	Uma unidade (Acessório)*
Dimensões	(L)200x(P)490x(A)641 mm
Temperatura ambiente máxima de operação	45°C

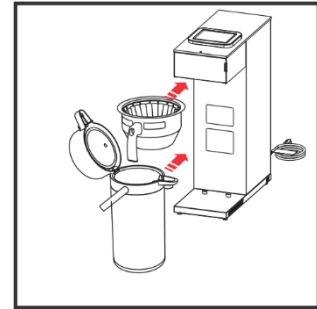


## 09 – Instalação do Equipamento

### 9.1 – Configuração Inicial

**ATENÇÃO!** – *O equipamento deve estar DESLIGADO da rede de energia elétrica durante todo processo de configuração inicial! Exceto quando especificado nas instruções.*

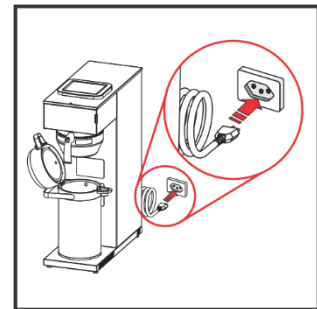
1. Posicione o funil porta filtro vazio no trilho para o funil.  
Posicione a garrafa térmica Airpot vazia abaixo do funil porta filtros.



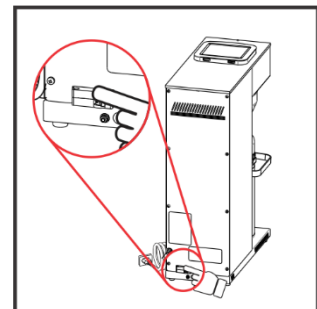
2. Pela abertura de abastecimento na parte superior, derrame **com cuidado e lentamente** três jarras cheias de água fria. **Aguarde aproximadamente três minutos entre cada abastecimento** para que a água possa fluir para dentro do tanque. Quando a terceira jarra for despejada, o tanque irá encher até sua capacidade máxima e a água excedente irá fluir para o pulverizador, passando pelo funil porta filtros a encher a térmica de baixo.



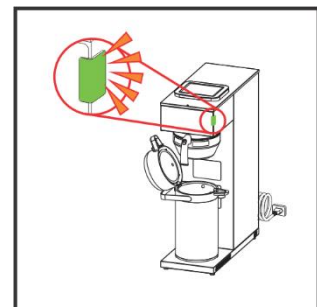
3. Quando o fluxo de água excedente terminar e cessar o gotejamento, conecte o equipamento a fonte de energia.



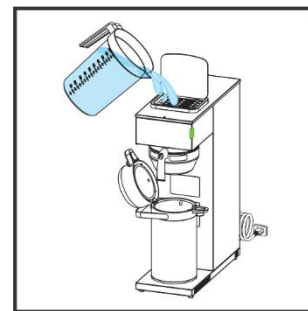
4. Posicione a tecla “liga/desliga” na posição de “ligado”. Durante este processo, alguma água poderá ainda pingar pelo funil; isto devido à expansão o que não deve ocorrer posteriormente.



5. Espere até o aquecimento completo, que se dará ao ligar o LED de indicação de “pronta”. Este procedimento demanda aproximadamente vinte (20) minutos.



6. Com o decanter medidor, coloque a quantidade de 1,8 litros de água na abertura de abastecimento, espere o escoamento total da água. Você irá perceber que irá obter a quantidade aproximada de 1,80 litros.



7. Após fluir toda a água, aguarde novamente para que o tanque aqueça novamente a água do tanque para a temperatura adequada. Repita o processo de abastecimento, pelo menos 3 vezes para fazer a limpeza da caldeira.

## 10 – Instrução de Operação

### 10.1 – Lembretes importantes

**IMPORTANTE: Nunca abasteça o tanque com sobras de café já coado das jarras!** Isto fará o sistema entrar em colapso (a caldeira vai entrar em ebulição). **Esse procedimento será considerado mau uso e sua intervenção técnica ou troca não será considerada garantia.**




**IMPORTANTE: Sempre abastecer** com água filtrada ou tratada isenta de minerais, isso garante a qualidade do café coado e a vida útil do equipamento.

**IMPORTANTE: A adaptação da receita** deve ser feita de acordo com o tipo de café de cada região e dos diferentes tipos de torra e moagem (granulometria). Que devem ser ajustados ao paladar desejado.

### 10.2 – Receita

A Máquina profissional para Café Coado modelo Coffea 19L foi desenvolvida para a produção de aproximadamente 1,90 litros de café por hora. Recomendamos como sugestão as seguintes quantidades de pó de café de boa qualidade, que pode ser ajustado conforme gosto e aroma desejado. O tempo de preparo de cada jarra pode variar de acordo com o tipo de moagem do grão.

**IMPORTANTE: APÓS PREPARO VOCÊ DEVE CONSIDERAR QUE UMA PARTE LÍQUIDA DO CAFÉ EXTRAÍDO PERMANECE NO FILTRO E NA BORRA. ESTE EFEITO É RECONHECIDO COMO RETENÇÃO.**

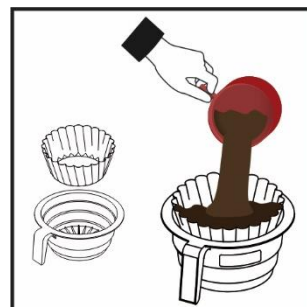
Exemplo de Receitas					
<p><b>RECEITA 2,5 litros</b> Para 2500ml, utilizar aproximadamente 125 gramas de café, para obter aproximadamente: - 50 xícaras de 50ml ou - 13 xícaras de 180ml</p>		<p><b>RECEITA 3 litros</b> Para 3000ml, utilizar aproximadamente 150 gramas de café, para obter aproximadamente: - 60 xícaras de 50ml ou - 16 xícaras de 180ml</p>		<p><b>RECEITA 1,8 litros</b> Para 1800ml, utilizar aproximadamente 60 gramas de café, para obter aproximadamente: - 36 xícaras de 50ml ou - 10 xícaras de 180ml</p>	

### 10.3 – Modo de Preparo

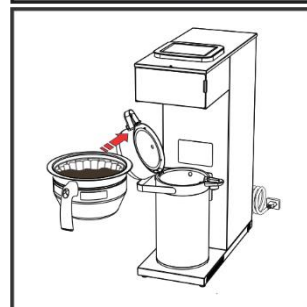
Quando a máquina estiver com o LED ligado, está indicando que a água já está aquecida e pronta para uso. Siga as seguintes instruções a seguir:



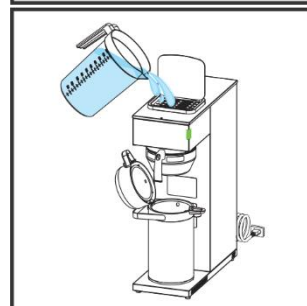
1. Insira um filtro de papel no funil porta filtros. Acrescente a medida de pó de acordo com a quantidade de café passado a obter.



2. Agite o funil suavemente para que o pó compacte e se acomode por igual no filtro.  
Posicione o funil porta filtros nos guias.
3. Posicione a garrafa térmica Airpot abaixo do funil porta filtros.



4. Com o decanter medidor, abasteça através da entrada de água lentamente. Com cuidado despeje a quantidade de água que deseja de café e aguarde.

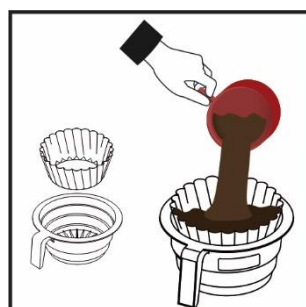


5. Quando a água terminar de fluir por completo vai acontecer o gotejamento. Este tempo total vai depender da receita utilizada, remova o funil cuidadosamente e jogue o filtro com a borra fora. Se necessário, repita a operação para obter a segunda garrafa térmica Airpot de café.

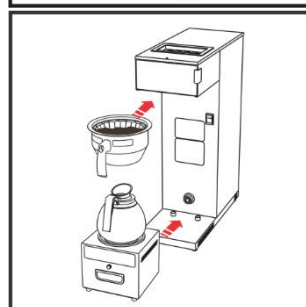
#### 10.4 – Modo de Preparo com Acessório de Jarra

Quando a máquina estiver com o LED ligado está indicando que a água já está aquecida e pronto para uso. Siga as seguintes instruções a seguir:

6. Insira um filtro de papel no funil porta filtros. Acrescente a medida de pó de acordo com a quantidade de café passado a obter.



7. Agite o funil suavemente para que o pó compacte e se acomode por igual no filtro.  
Posicione o funil porta filtros nos guias.
8. Posicione o acessório para jarra de forma que ele encoste completamente no corpo da máquina.



9. Com o decanter medidor, abasteça através da entrada de água lentamente. Com cuidado despeje a quantidade de água que deseja de café e aguarde.



10. Quando a água terminar de fluir por completo vai acontecer o gotejamento. Este tempo total vai depender da receita utilizada, remova o funil cuidadosamente e jogue o filtro com a borra fora. Se necessário, repita a operação para obter outra jarra de café.

## 11 – Limpeza

### 11.1 – Limpeza do Equipamento

1. Retire o plugue da tomada.
2. Espere o resfriamento completo das partes quentes.
3. É aconselhável a utilização de um pano úmido, com detergente líquido não abrasivo para a limpeza de todas as superfícies do equipamento, não é permitida a limpeza com jatos de água.
4. Remova a cabeça de pulverização da água (spray head) girando para verificar se os orifícios por onde a água sai estejam abertos. Lembrando que estes orifícios devem ficar sempre abertos.
5. Secar após estes procedimentos.

**Observação:** em áreas de água dura (água com excesso de minerais, exemplo: água de poço), a limpeza da cabeça de pulverização deve ser feita semanalmente. Isso ajudará a evitar problemas de calcário na máquina de café e demora menos de um minuto.

### 11.2 – Limpeza do Funil Porta Filtro

1. Deve ser lavado em água corrente com detergente alcalino (Descarbonizante de Jarras – cód. 00.88.000.58) e o auxílio de uma escova.
2. Não aconselhável colocar em máquinas de lavar louças.

### 11.3 – Limpeza das Jarras e Garrafas Térmicas Airpot

1. Deve ser lavado em água corrente com detergente alcalino (Descarbonizante de Jarras – cód. 00.88.000.58) e o auxílio de uma escova.
2. Não aconselhável colocar em máquinas de lavar louças.

## 12 – Resolução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O ciclo de filtragem do café não inicia.	1. Sem água	Verifique o recipiente de enchimento em busca de obstruções.
	2. Sem fonte de alimentação elétrica ou tensão ou voltagem incorreta na máquina de café	Certifique-se que a máquina de café está conectada à fonte de alimentação. Verifique os disjuntores ou fusíveis.
Máquina Fervendo - Transbordando	1. Possível tentativa de reaquecer café dentro da máquinas	Consulte a assistência técnica.
Água não se encontra quente.	1. Limite do Termostato	Consulte a assistência técnica para que a mesma possa verificar o termostato.

	2. Controle do Termostato	Consulte a assistência técnica para que a mesma realize testes para verificar o termostato.
	3. Aquecedor do Tanque	Consulte a assistência técnica.
Nível inconsistente de bebida na jarra.	1. CONSTITUIÇÃO DE CALCÁRIO ATENÇÃO! Os componentes do tanque e o tanque devem ser descalcificados regularmente dependendo das condições locais da água. O acúmulo excessivo de minerais em superfícies de aço inoxidável, pode haver corrosões ou entupimentos resultando em vazamentos graves.	Descalcifique conforme a necessidade. Consulte-nos sobre como adquirir o produto químico descalcificante e siga corretamente as instruções de utilização contidas em seu manual.
Esculpindo ou excesso de vapor	1. CONSTITUIÇÃO DE CALCÁRIO ATENÇÃO! Os componentes do tanque e o tanque devem ser descalcificados regularmente dependendo das condições locais da água. O acúmulo excessivo de minerais em superfícies de aço inoxidável, pode haver corrosões ou entupimentos resultando em vazamentos graves.	Descalcifique conforme a necessidade. Consulte-nos sobre como adquirir o produto químico descalcificante e siga corretamente as instruções de utilização contidas em seu manual.
	2. Controle do Termostato	Consulte a assistência técnica.
Bebida fraca	1. Tipo de filtro	Utilizar filtros de papel tipo “cestinha”, fornecidos pela Gourmet +Café.
	2. Moagem do café	Utilizar uma moagem fina para obter a extração correta, preferencialmente com a receita indicada.
	3. Cabeça de pulverização	Deve-se manter sempre o pulverizador de aço inoxidável com seis orifícios, para obter a extração correta.
	4. Carregamento do funil porta filtro	O filtro deve ser posicionamento no centro, nivelando o pó de café com agitação suave.
	5. Temperatura de água	Coloque um funil porta filtro vazio e uma jarra vazia embaixo da cabeça de pulverização. Inicie o ciclo de preparação e verifique a temperatura da água imediatamente abaixo da cabeça de pulverização com um termômetro. A leitura não pode ser inferior a 80°C. Consulte assistência técnica autorizada.
	6. Quantidade de pó insuficiente	Verifique se a quantidade de pó utilizada é suficiente para a quantidade de água abastecida. Na dúvida, siga a receita sugerida na página 10.2 deste manual
Borra seca de café no funil	1. Abastecimento do funil	O filtro deve ser posicionamento no centro, nivelando o pó de café com agitação suave.
A máquina está fazendo ruídos	1. Aquecedor do tanque	Consulte assistência técnica autorizada.
Temperatura de servir bebida está fria.	1. Interruptor do aquecedor ON/OFF (Ligar/Desligar)	Verifique posição de ligado, caso não esteja ligando, consulte assistência técnica autorizada.
	2. Resistência de aquecimento	Consulte assistência técnica autorizada.
	3. Aguardar sempre led indicador verde ligar.	Tempo máximo vinte (20) minutos.

## 13 – Garantia

A G +Café oferece garantia aos equipamentos conforme especificações a seguir:

- Todo o defeito/vício de fabricação alegado, deverá impreterivelmente ser analisado pela fábrica ou assistência técnica autorizada da G +Café via balcão. Comprovado o defeito/vício de fabricação, a reparação será sem custos de peças e ou mão de obra.
- Os equipamentos violados, reparados, desmontados ou consertados sem autorização da fábrica e/ou utilizados em desacordo com as indicações e especificações contidas neste manual, não serão cobertos pela garantia.
- A garantia do equipamento refere-se à utilização do equipamento em condições de uso normal e que tenham seguido todas as normas e instruções, tanto de instalação quanto de utilização, descritas neste manual que acompanha o produto. Sendo assim, concede-se 3 (três) meses de garantia legal, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra e mais 9 (nove) meses por conveniência da fábrica, totalizando 1 (um) ano. Lembrando que, é impreterível a apresentação da nota fiscal de compra, sendo obrigatório para cobertura da garantia.
- Importante lembrar, que rachaduras nas jarras não são cobertas por garantia, considerando informação contida neste manual, que elas só ocorrem quando o mesmo é aquecido sem líquido ou como quedas bruscas ou batidas.
- É de total responsabilidade do cliente informar a eventual constatação de defeito / vício de fabricação à G +Café através do SAC (54) 3067-6730 ou pelo e-mail: [cafe@maiscafe.ind.br](mailto:cafe@maiscafe.ind.br)
- Defeitos na rede elétrica, instalação incorreta do equipamento, danos de transporte causados por terceiros ou intempéries, invalidam a garantia.

## 14 – Informações e controle do Pós Venda

14.1 – Como solicitar assistência técnica:

1. Recomendamos entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima.  
A lista das mesmas, encontram-se no site: [www.maiscafe.ind.br](http://www.maiscafe.ind.br)
2. Caso necessário, entre em contato diretamente com a fábrica através do  
SAC: +55 54 3067-6730  
E-mail: [cafe@maiscafe.ind.br](mailto:cafe@maiscafe.ind.br)

14.2 – Entrega do Produto:

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do cliente: \_\_\_\_\_

Modelo do aparelho: \_\_\_\_\_

Número de série do aparelho: \_\_\_\_\_

Número da nota fiscal: \_\_\_\_\_

Data da nota fiscal: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_

Vendido por: \_\_\_\_\_

Data de entrega: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_

Instalação feita por: \_\_\_\_\_

Data de instalação: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_