

MANUAL DE UTILIZAÇÃO



⚠ Jarras vendidas separadamente

MÁQUINA PROFISSIONAL PARA CAFÉ FILTRADO SMART 2.0 14L

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	04
7.1 – Características	04
7.2 – Componentes	05
7.3 – Painel de Controle	05
7.4 – Apresentação do Controlador.....	05
7.5 – Itens Avulsos	06
7.6 – Especificações Técnicas	06
8 – Funcionamento do Controlador	06
8.1 – Ajuste do Relógio e Dia da Semana	06
8.2 – Timer Liga/Desliga	06
8.3 – Modo ECO	07
8.4 – Controle de Temperatura	07
8.5 – Seleção de Receita	07
8.6 – Funcionamento para Passagem de Café	07
8.7 – Ativação dos Aquecedores warmers	07
8.8 – Contagem de Doses	07
9 – Esquema Elétrico – 220V	08
10 – Instalação do Equipamento	09
10.1 – Configuração Inicial	09
11 – Instrução de Operação	10
11.1 – Lembretes Importantes	10
11.2 – Receita	10
11.3 – Modo de Preparo	11
12 – Limpeza	12
12.1 – Limpeza do Equipamento	12
12.2 – Limpeza do Funil porta Filtro.....	12
12.3 – Limpeza das Jarras	13
13 – Resolução de Problemas	13
14 – Mensagens de Erro	14
15 – Garantia	15
16 – Informações e Controle do Pós-Venda	15
16.1 – Como Solicitar Assistência Técnica	15
16.2 – Entrega do Produto	15

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 desnivelado, 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 e hidráulica, certifique-se de ter seguido todas as instruções de instalação contidas neste manual.

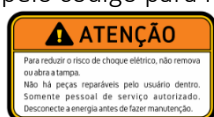
Antes de qualquer manutenção, sempre retire o equipamento da tomada.

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



00.66.0002.01



00.66.001.03



00.66.001.07



00.66.001.10

7 – APRESENTAÇÃO

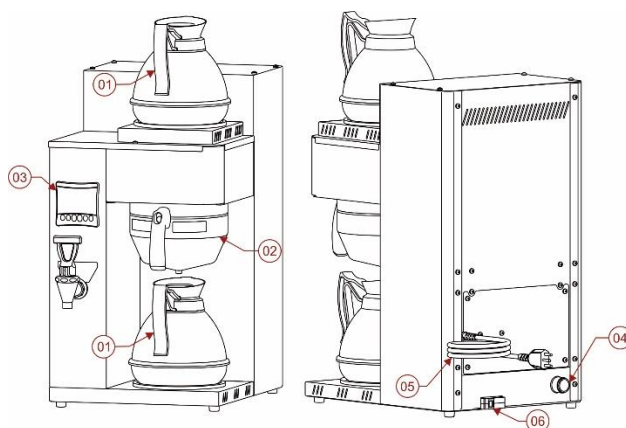
7.1 Características

- Estrutura externa em aço inoxidável 430 e pintura epóxi e componentes internos com peças em aço inoxidável 304 anticorrosivos que garante durabilidade das partes que ficam em contato com a água.
- Disponível na versão elétrica de 220V.
- Preparada para uso de duas (2) jarras* de materiais resistentes utilizadas simultaneamente com armazenamento de até 1,9 litros cada.
- Dois (2) aquecedores que mantém o frescor do café por até três (3) horas, levando em consideração a qualidade da água e do pó do café.

*(Jarras são vendidas separadamente).

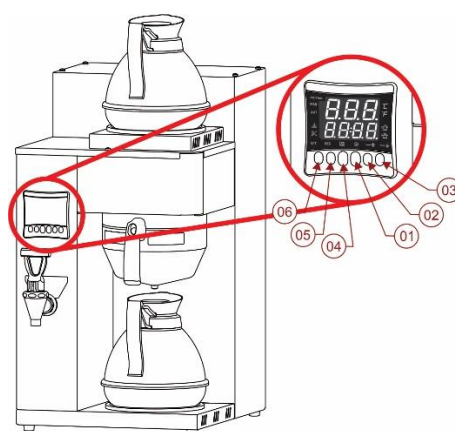
7.2 Componentes

- 01 – Jarra (observe condições comerciais não inclusas).
- 02 – Funil Porta Filtro
- 03 – Painel de Controle
- 04 – Entrada d'água
- 05 – Cabo de Energia
- 06 – Chave geral liga/desliga

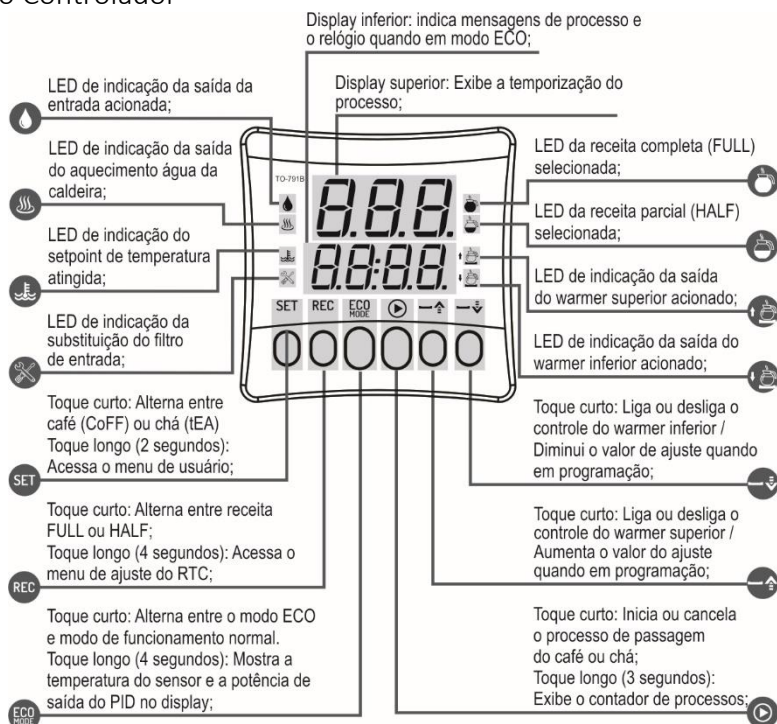


7.3 Painel de Controle

- 01 – Iniciar
- 02 – Chave aquecedor superior
- 03 – Chave aquecedor inferior
- 04 – Modo Eco (hora e temperatura)
- 05 – Receita
- 06 - Configurações

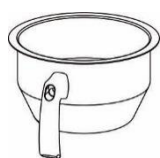


7.4 Apresentação Controlador



7.5 Itens Avulsos

Os itens que acompanham esta embalagem estão listados a seguir:



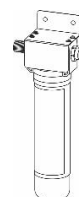
Suporte Porta
Filtro



Copo
Medidor Pó



Manual



KIT Instalação
Filtro da Água

O kit de instalação do elemento filtrante da água, deve ser adquirido junto com a máquina para funcionamento correto da mesma.

7.5 Especificações Técnicas

Especificação	Smart 2.0 14L
Aplicação	Destinada à escritórios, hotéis, cafeterias, restaurantes e demais locais comerciais para produção de café filtrado.
Tensão	220 v
Frequência	50-60 Hz
Potência Instalada	2350 w
Amperagem	20A
Capacidade Produção	93 xícaras por hora (xícara de 150ml) aproximadamente ou 14 Litros por hora Até 6 litros de água quente por tiragem.
Aquecedores de Jarra	Duas unidades
Dimensões	(L)300x(P)476x(A)552 mm
Temperatura ambiente máxima de operação	45°C

8 – Funcionamento do Controlador

8.1 Ajuste do Relógio e Dia da Semana

Para configurar o relógio, pressione a tecla **REC** por 4 segundos até que seja exibida a mensagem **CL** **Ed** **it**. Logo após será exibido o horário com os dígitos referente as horas piscando, ajuste utilizando as teclas **↕** e **↗**, pressione **SET** para fazer o ajuste dos minutos. Para confirmar pressione **SET**. Com isso a mensagem **DAY** será exibida para selecionar o dia da semana, utilize as teclas **↕** e **↗**, após selecionar pressione **SET** para confirmar.

ATENÇÃO: O controlador possui uma fonte auxiliar interna para manter o relógio durante uma falta de energia por no mínimo 72 horas. Caso o controlador fique desligado por um longo período, poderá ser exibida a mensagem **EEL**, indicando que o relógio está desprogramado. Basta ajustar a data e hora novamente, mantendo energizado por 10 horas para que a fonte auxiliar seja totalmente carregada.

8.2 Timer Liga/Desliga

Através desta opção é possível configurar uma programação para iniciar e encerrar o funcionamento do equipamento automaticamente, através do ajuste de horário e programação semanal. Para configurar, pressione a tecla **SET** por 2 segundos até que seja exibida a mensagem **US** **On** **Off** em seguida aparecerá **Pr** **G** junto com a opção semanal selecionada: **Non** **-Fr**, para segunda à sexta, **Non** **-SA** para segunda à sábado ou **ALL** para todos os dias da semana. Para alterar entre as opções, utilize as teclas **↕** e **↗**. Após selecionar a opção desejada, selecione novamente **SET** para configurar o horário inicial, aparecerá a mensagem **LO** **n** junto com um timer 24:00, ajuste a hora desejada, utilizando a tecla **↕** e **↗**, após pressione **SET** novamente para fazer o ajuste dos minutos. Pressionando **SET** novamente, aparecerá a mensagem **LO** **FF** junto com o timer 24:00 para o ajuste do horário de encerramento de aquecimento da mesma maneira. Pressione **SET** novamente para encerrar a configuração.

8.3 Modo ECO

Nesta opção o controlador manterá ativo apenas o monitoramento da temperatura da água na caldeira, com um aquecimento fixo de 60°C, mantendo no display a mensagem ECO junto com o relógio. Para entrar ou sair do modo ECO, basta um toque curto na tecla. Enquanto estiver em modo econômico, o LED das teclas permanecerá desligado, não sendo permitido nenhuma outra função, exceto ao controle dos warmers, caso tenham sido ligados anteriormente. Sendo assim, se os warmers forem ligados antes do acionamento da tecla ECO os mesmos permanecerão aquecidos.

Ao segurar a tecla ECO apertada por alguns segundos é possível verificar qual a temperatura da caldeira e a porcentagem utilizada pela resistência para aquecimento da água.

8.4 Controle de Temperatura

A Smart 2.0 14L possui controle de temperatura automático já configurado direto de fábrica. Após a verificação de nível de água na caldeira, o controle de temperatura da água é ativado através do acionamento da resistência da caldeira, informando no display a mensagem **HEAT** juntamente com o LED , indicando assim o processo de aquecimento da água. Somente quando atingida a temperatura determinada é possível iniciar o processo de passagem de café ou chá.

8.5 Seleção de Receitas

A Smart 2.0 14L possui duas receitas previamente configuradas com as respectivas temporizações de saída adicionadas do processo de passagem do café e tempo de gotejamento. Para alternar entre as receitas é necessário um toque curto na tecla **REC**, para que seja exibido por exemplo a mensagem de “Receita Completa” **REC FULL**, juntamente com o LED  ou “Meia Receita” **REC HALF**, juntamente com o LED .

8.6 Funcionamento para Passagem de Café

Após atingir a temperatura determinada, o display exibirá a mensagem **INIT** para indicar que a preparação do café pode ser iniciada através de um toque curto na tecla  e após será exibida a mensagem **ON** no display. Em seguida, o display mostrará a mensagem **PREP**, juntamente com o tempo de preparo da receita. Após finalizado o tempo de preparo, em breve alarme sonoro será emitido, indicando o fim do processo de passagem do café. Iniciando assim o tempo de gotejamento final, a mensagem de **DRIP** juntamente com novo tempo iniciará no display, para concluir assim o gotejamento final.

Quando o gotejamento finalizar, o controlador emitirá um breve aviso sonoro indicando que o processo foi finalizando e aparecerá no display a mensagem **DONE** por 1 minuto indicando que o processo de preparo do café foi finalizado e está pronto para ser consumido.

OBSERVAÇÃO: Caso a tecla , seja pressionada enquanto a temperatura estiver abaixo do valor determinado, o processo não será iniciado e a mensagem **INF TEMP** será exibida, para indicar que a temperatura da caldeira está abaixo do desejado, só permitindo o início do processo ao atingir a temperatura ideal.

Caso seja necessário, interromper o processo de preparo por algum motivo, basta um toque curto na tecla  para que seja exibida a mensagem de **STOP** no display, indicando que o processo foi cancelado.

8.7 Contagem de Doses

Para visualizar o valor do contador salvo na memória é necessário um toque longo na tecla  até que seja exibida a mensagem **LOE** com a quantidade de processos realizados.

O controlador salva automaticamente cada final de processo em um contador interno, esse contador é inviolável.

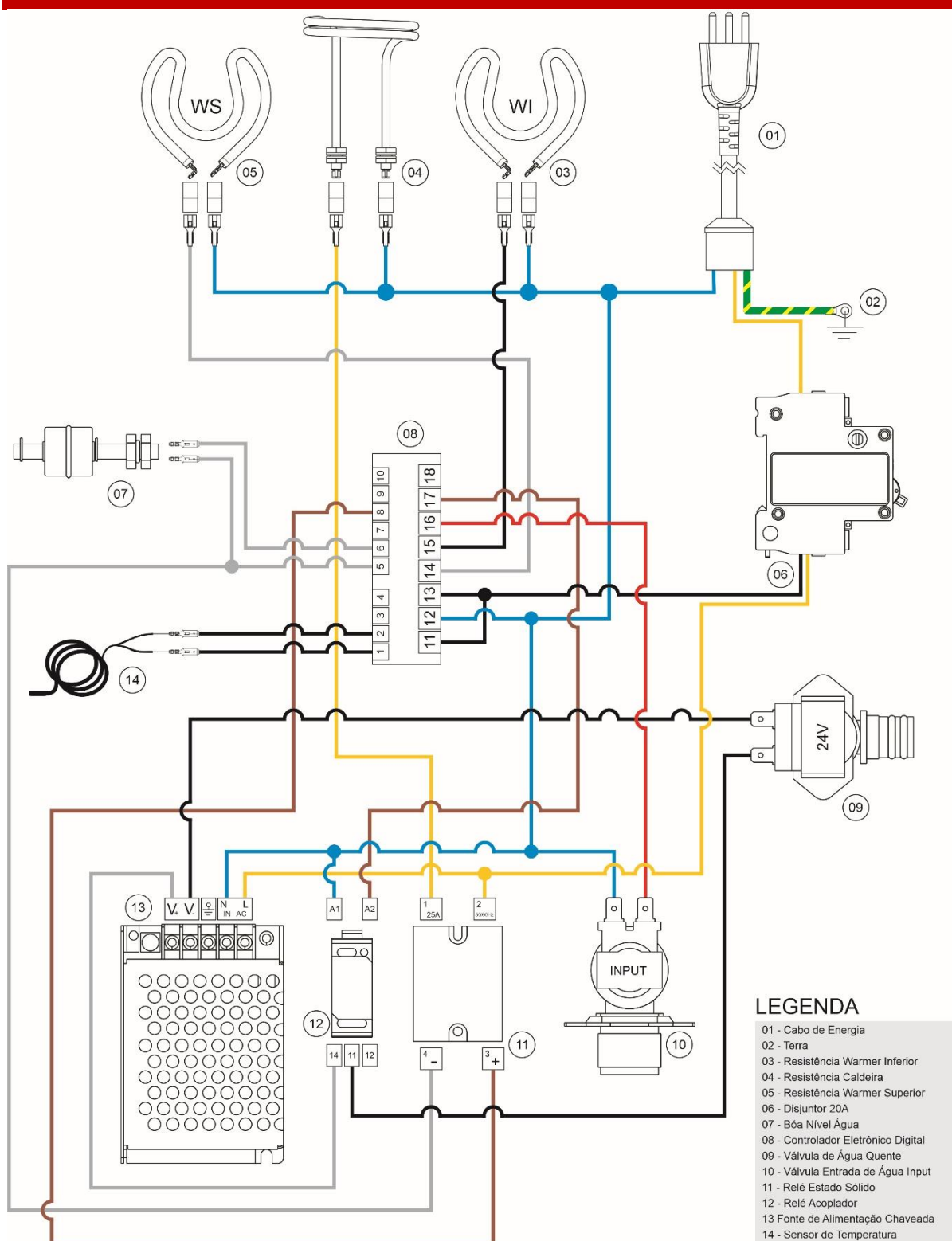
Essa contagem, também serve para indicar a o momento correto para a troca do filtro da água.

8.8 Troca do Elemento Filtrante

Quando o contador ultrapassar 850 processos realizados, o LED ✂ de manutenção ficará aceso, indicando que este número de processos foi atingido, sendo necessária a troca dos filtros e reset do contador. Mesmo após ter atingido este total, o controlador continuará funcionando normalmente por mais 85 processos de passagem de café, totalizando o máximo de 935 processos.

Após atingir este valor, o display exibirá a mensagem **Er5 CLn** não permitindo o funcionamento, até que seja realizado o processo da troca do elemento filtrante.

9 – Esquema elétrico – 220V



10 – Instalação do Equipamento

10.1 – Configuração Inicial - REQUISITOS DE TUBULAÇÃO

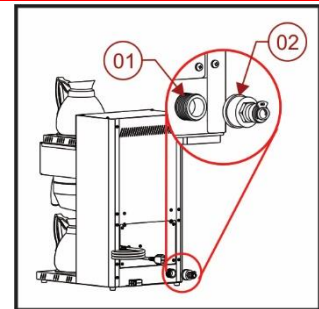
Este equipamento deverá estar conectado a um sistema de água fria com pressão operacional entre 20 e 90 psi (0,138 e 0,620 mPa) a partir de uma linha de alimentação mínimo de 1/2". Uma válvula de corte deve ser instalada na linha, antes do equipamento. No kit de instalação PUR acompanha um regulador de pressão de linha utilizado quando a pressão for maior que 90 psi (0,620 mPa) para reduzir a pressão ideal, 50 psi (0,345 mPa). O encaixe da entrada de água é de 3/4". A fábrica não recomenda o uso de osmose inversa ou água desionizada neste equipamento. **NECESSÁRIO:** Vazão de (3,78 lpm) a partir da linha de fornecimento de água. **NOTA**

Recomendamos uso de tubo de 3/8" plástico destinado para alimentação para todas as instalações a partir da linha de fornecimento de água.

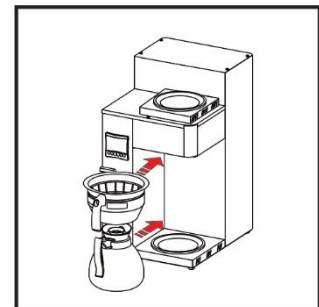
É preciso cumprir o Código de Encanamento/Saneamento vigente em sua região. O equipamento não pode ser conectado à rede hidráulica sem a colocação de filtro adequado descrito na documentação técnica sob risco de perda de garantia. Qualidade da água é diretamente proporcional a qualidade da bebida a ser preparada.

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

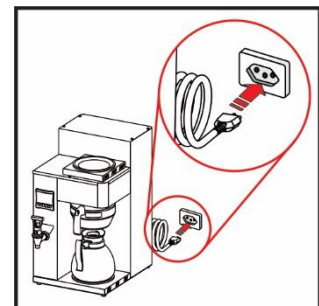
1. Sem ligar o equipamento na tomada, faça a instalação hidráulica.
 - (1) Válvula entrada d'água – R. 3/4"
 - (2) Conexão 3/4" reta para mangueira tubo de 3/8"(Estes itens, acompanham o equipamento)



2. Posicione o funil porta filtro vazio no trilho para o funil. Posicione uma jarra vazia abaixo do funil porta filtros.

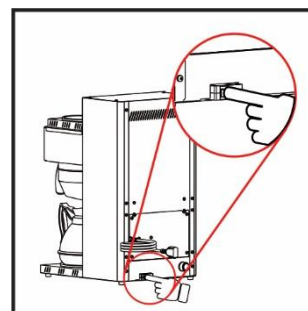


3. Ligue o plug na tomada.



Com a rede hídrica já ligada;

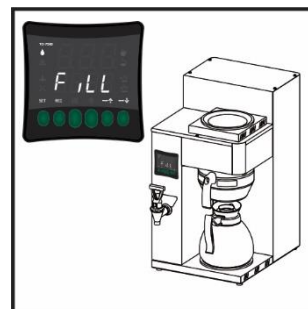
4. Posicione o disjuntor que se encontra na parte traseira da máquina para a posição “Ligado”.



5. Ao ligar o equipamento, primeiramente ele irá encher completamente a caldeira. Este tempo pode variar de acordo com a rede hidráulica. Aguarde.

No display irá aparecer a mensagem “FILL” (enchendo).

Neste momento o ícone de abastecimento  ficará piscando no display.



6. Assim que o nível de água da caldeira cheia for atingido, a máquina passa para o processo de aquecimento da água, aparecendo a mensagem “COFHEAT”. Ficar piscando no display o ícone de aquecimento .

Segurando o botão **ECO** pressionado por 5 segundos, você pode acompanhar a temperatura em que se encontra a caldeira.

IMPORTANTE – Enquanto a máquina estiver em processo de aquecimento é impossível começar o processo de preparo.



7. Quando a máquina estiver na temperatura correta, a mensagem “COF In it” irá aparecer, indicando que pode-se preparar o café ou retirar água quente pela torneira.

Para tirar a primeira jarra de água para confirmação da instalação.

- (1) Selecione através da tecla **REC** na posição de receita completa .
- (2) Pressiona a tecla  para iniciar o processo.



ATENÇÃO! – Máquinas com sistema de abastecimento de água através de “bombinha” a substituição das bombonas de abastecimento deve ser feita VISUALMENTE.
NUNCA deixar a bombinha funcionando sem água.

11 – Instrução de Operação

11.1 – Lembretes importantes

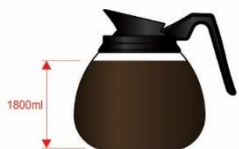
IMPORTANTE: Nunca deixe a jarra vazia de café sendo aquecida no warmer. Ela permanecendo vazia sem líquido pode danificar-se aparecendo trincas ficando assim inutilizável. Jarras trincadas devem ser obrigatoriamente substituídas.

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.

11.2 – Receita

A Máquina profissional para Café Filtrado Coffe Station Smart 14L foi desenvolvida para a produção de aproximadamente 1,90 litros de café por jarra. 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 NA BORRA. ESTE EFEITO É RECONHECIDO COMO RETENÇÃO. APÓS A EXTRAÇÃO TOTAL DO CAFÉ O FILTRO COM A BORRA DEVE SER DESCARTADO.

Smart 14L			
MEIA RECEITA Para 1000ml, utilizar aproximadamente 50 gramas de café, para obter aproximadamente: - 18 xícaras de 50ml ou - 5 xícaras de 180ml		RECEITA INTEIRA Para 1800ml, utilizar aproximadamente 60 gramas de café, para obter aproximadamente: - 36 xícaras de 50ml ou - 10 xícaras de 180ml	

** Para obter um padrão de qualidade no seu café, consulte no “Café Dose Única” – cód. 00.88.000.85.

11.3 – Modo de Preparo

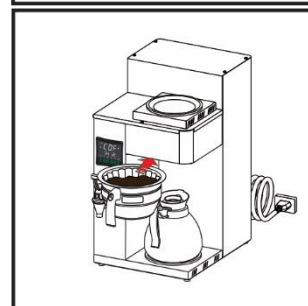
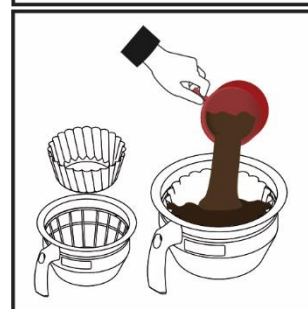
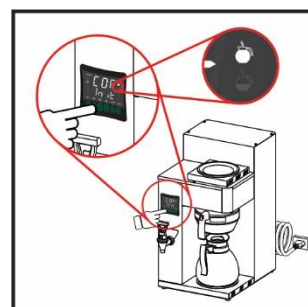
Quando o visor indicar “**CDF In it**” está indicando que a água já está aquecida e pronto para uso. Siga as seguintes instruções a seguir:

1. Selecione na tecla **REC**, a receita que deseja obter:

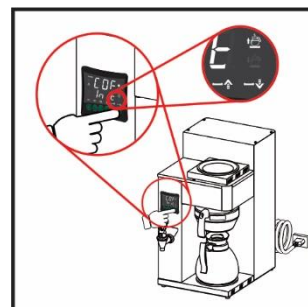
-  Jarra completa
-  Meia jarra

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

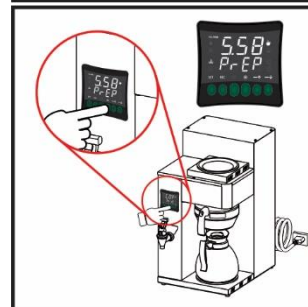
3. Agite o funil suavemente para que o pó compacte e se acomode por igual no filtro.
Posicione o funil porta filtros nos guias.
4. Posicione a jarra abaixo do funil porta filtros.



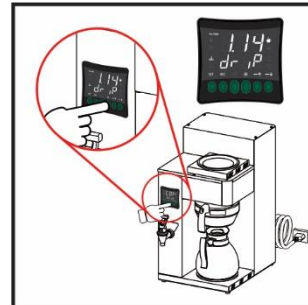
5. Ligue o aquecedor (warmer) inferior, pressionando a tecla . Observe que acenderá a jarra sendo aquecida na parte de baixo 



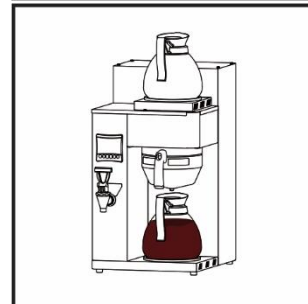
6. Pressiona a tecla  para iniciar o processo. O tempo de preparo irá aparecer no visor. Aguarde.



7. Ao final do tempo de preparo, irá começar o tempo de "dr IP" para a água que está no pó termine de passar por completo.



8. Aguarde finalizar e se necessário, repita a operação para obter outra jarra de café.
Ao finalizar a mensagem "done" irá aparecer no display.



OBSERVAÇÃO: mantenha o aquecedor superior e inferior ligado apenas quando houver uma jarra sendo aquecida, para evitar acidentes.

12 – Limpeza

12.1 – 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. Para limpeza de calcário da caldeira, consultar SAC.

12.2 – Limpeza do Funil Porta Filtro

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

12.3 – Limpeza das Jarras

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

13 – Resolução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O ciclo de filtragem do café não inicia.	1. Não está na temperatura correta.	Aguardar o tempo de aquecimento de aproximadamente 15 minutos. Caso não atingido temperatura, consultar assistência técnica.
	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.
Água não se encontra quente.	1. Máquina não sai da função HEAT	Consulte a assistência técnica para que a mesma realize testes para verificar o termostato.
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. Quantidade de pó insuficiente	Verifique se a quantidade de pó utilizada é suficiente para a receita selecionada. Na dúvida, siga a receita sugerida no item 11.2 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.

14 – Mensagens de Erro

	Motivo: Elemento filtrante chegando ao final dos processos. Providência: - Fazer a troca do elemento filtrante. Consulte a fábrica.
	Providência: - Consultar fábrica.
	Providência: - Consultar fábrica.

	Motivo: Sensor de temperatura desconectado ou fora da faixa especificada. Providência: - Consulte assistência técnica.
	Motivo: Erro no sensor de nível de água (bóia) Providência: - Realizar procedimento de limpeza.
	Motivo: Controlador realizou mais de 935 processos de passagem do café. Providência: - Realizar a troca do filtro e fazer reset no controlador.
	Motivo: Hora e/ou dia da semana inválidos. Providência: - Ajustar hora e o dia da semana. (Ver item 8.1)

15 – 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 quando 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
- Defeitos na rede elétrica, instalação incorreta do equipamento, danos de transporte causados por terceiros ou intempéries, invalidam a garantia.

16 – Informações e controle do Pós Venda

16.1 – 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
2. Caso necessário, entre em contato diretamente com a fábrica através do
SAC: +55 54 3067-6730
E-mail: cafe@maiscafe.ind.br

16.2 – 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: ____/____/____