

fonte viva

Em todos os momentos



Manual do Cliente

Boas Práticas de Utilização
e Resolução de Avarias - Cafés





Conteúdos

1. Limpeza e Higiene Regular da Máquina	3
2. Limpeza e Higiene sempre que utiliza a Máquina	3
3. Armazenamento de Café, Açúcar, Palhetas e Copos	4
4. Paragens Prolongadas da Máquina	4
5. Reparação e Manutenção da Máquina	4





1. Limpeza e Higiene Regular da Máquina

Para obter a máxima qualidade das bebidas preparadas e garantir o melhor funcionamento da máquina é necessário seguir as instruções que se seguem.

- ✓ A limpeza da máquina e dos seus componentes deve ser feita pelo menos uma vez por semana.
- ✓ Não utilizar álcool etílico, solventes e/ou agentes químicos agressivos.
- ✓ Antes de realizar a limpeza da máquina é indispensável desligar o interruptor geral e a tomada de alimentação elétrica.
- ✓ Aguardar que a máquina esfrie.
- ✓ Nunca colocar a máquina na água!!
- ✓ Lave o exterior do equipamento com um pano macio humedecido em água morna.
- ✓ Retirar e lavar o depósito da água com detergente e água. Enxaguar e secar convenientemente.
- ✓ Enxaguar o filtro que se encontra dentro do depósito da água (Sistema Pastilha).
- ✓ Retirar, esvaziar e lavar o pára-pingos, com água e detergente.
- ✓ Retirar, esvaziar o depósito do café (em cápsulas ou grão) e lavar com água e detergente.
- ✓ Consulte o manual técnico da máquina para instruções mais específicas.

2. Limpeza e Higiene sempre que utiliza a Máquina

- ✓ Sempre que encher o depósito da água, lave-o com água tépida, para prevenir acumulação de sedimentos.
- ✓ Verificar se a pingadeira está cheia de água, em caso afirmativo, despejar a água e lavar a pingadeira com água tépida.
- ✓ Retirar sempre a pastilha de café após utilização da mesma (Sistema de Pastilha).
- ✓ Verificar se o depósito das cápsulas está cheio (Sistema Cápsulas).
- ✓ Fazer passar água pelas tubagens, para garantir a sua higiene na próxima utilização.
- ✓ Limpar o tubo de vapor após cada preparação (Sistema cápsulas).

3. Armazenamento de Café, Açúcar, Palhetas e Copos

- ✓ Armazenar num local limpo, seco, sem cheiros intensos e abrigados da luz solar ou outras fontes de calor. Manter as embalagens limpas e sem pó, quer estejam cheias ou vazias.
- ✓ Controlar o prazo de validade do café e do açúcar. Utilizar, sempre, em primeiro lugar os produtos com a validade mais curta.
- ✓ Antes de utilizar qualquer um dos produtos verificar se a embalagem esta devidamente selada.

4. Paragens Prolongadas da Máquina

- ✓ Se em desuso, desligar a máquina da tomada elétrica.
- ✓ Conservar a máquina em lugar seco e longe do alcance das crianças.
- ✓ Proteja a máquina da poeira e sujidade.
- ✓ Após um longo período de inatividade, por razões de higiene, aconselhamos a enxaguar totalmente o circuito.



5. Reparação e Manutenção da Máquina

- ✓ No caso de avarias, defeitos ou suspeita de algum defeito após uma queda, desligar imediatamente a tomada da corrente elétrica.
- ✓ É da responsabilidade da FonteViva dar assistência técnica às máquinas com eventuais avarias, de acordo com as condições contratuais.
- ✓ As operações de manutenção preventiva são realizadas pela Fonte Viva e compreendem o controlo da integridade da máquina e a conformidade com as normas de instalação.

A qualidade do produto final também depende de si. Ajude-nos a preservá-la.

