

---

#### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Lavar a cápsula com água quente, secar e aplicar o anel de vedação se necessário para o modelo da sua cafeteira. Veja mais dicas úteis em:

[www.ecoreciclos.com/perguntas-frequentes/](http://www.ecoreciclos.com/perguntas-frequentes/)

---

#### PERGUNTAS E RESPOSTAS FREQUENTES:

##### **Porque a alavanca de fechamento fica mais dura?**

No início, o mecanismo de fechamento requer um pouco mais esforço do que quando se utiliza cápsulas de alumínio. Verifique se o anel de vedação é necessário para a sua máquina e se o anel foi aplicado corretamente.

##### **Por que existem restos de café no recipiente de recolha da Nespresso?**

Verifique se o anel de vedação foi aplicado corretamente e se o nível de moagem é compatível com a cápsula.

##### **Nível recomendado de MOAGEM**

Procure identificar o número correspondente ao "grau de moagem" na embalagem do pó caso você queira comprar seu café já moído. Recomendamos grau meio fino Moka (grau 8 / entre 0,4 e 0,5mm).

(se atente para a moagem da amostra de café que vai junto com a cápsula)

Utilize a amostra de café que vem com a cápsula como exemplo para encontrar o nível

de moagem perfeito para desfrutar seus próximos cafés.

#### INSTRUÇÕES DE USO - CÁPSULA MYCOFFEESTAR

#### PERGUNTAS E RESPOSTAS FREQUENTES:

##### **O que fazer se o café fica "aguado"?**

O café deve ser moído com grau meio fino Moka (entre 0,4 e 0,5mm). Depois preencha mais café na cápsula, sem prensar exageradamente para não ocorrer um entupimento, coloque o pó moído aos poucos e dê batidinhas para o café ir se acomodando na cápsula.. Moer os grãos mais finos como a amostra do café que vai junto com a cápsula.

##### **Por que o café não está com gosto bom? E não está com espuma/crema?**

Para um gosto bom utilizar um café de alta qualidade. Para obter a espuma/crema utilize grãos frescos e moídos na hora.

##### **Que tipo de MOEDOR eu devo utilizar?**

Se você prefere moer seu próprio grão e para ter melhores resultados recomendamos a utilização de um **moedor de rebarbas**.

(Moedores de lâmina produzem partículas de pó que podem obstruir sua cápsula).

**Faça testes! Para chegar no ponto de um café espresso você precisa fazer algumas tentativas!**

**A Cápsula Mycoffeestar funciona e já temos milhares de clientes satisfeitos!**

---

## PASSO A PASSO:

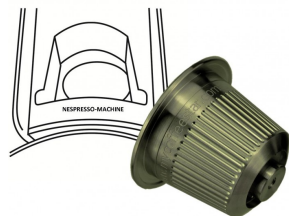
### PASSO 1

Aplicar o anel de vedação com a cápsula fechada.

**IMPORTANTE!** Use o anel de vedação **apenas nas máquinas que tem ranhuras**. O anel de vedação não é necessário se a sua máquina não tem ranhuras no suporte da cápsula.



(Anel de vedação necessário)



(Anel de vedação não necessário)

### PASSO 3

Coloque a cápsula no cilindro da máquina e feche o compartimento da máquina abaixando a tampa, aperte o botão e espere o café escorrer.

Com o nível ideal de moagem dentro da cápsula este processo vai demorar cerca de 15 segundos.

### O Segredo?

Combinar a moagem e a pressão! É nesse ponto que devem focar os testes. Se o fluxo de café for grande, prenda mais o pó. Se a água não passar, prenda menos o pó! Simples assim.

### PASSO 2

Mergulhe a cápsula no recipiente ou preencha a cápsula aos poucos, de pequenas batidinhas para assentar o café e continue enchendo.

**IMPORTANTE:** Deixe aproximadamente 1 mm de espaço entre a tampa e o pó!

**IMPORTANTÍSSIMO:** Depois que a cápsula estiver devidamente preenchida, limpe a lateral da cápsula e da rosca para evitar QUALQUER grão ali.

Qualquer pequeno grão pode fazer com que este ponto vire um ponto de "escapamento de água" ou seja, a água passa pela cápsula e vai para a sua xícara sem passar pelo café!

Esse é o motivo do "café aguado".

\*Se a moagem do grão for muito fina não prenda o café para não ocorrer um entupimento na hora da passagem da água.

### PASSO 4

Atenção! Após o uso, a cápsula fica quente! Retire a cápsula pela borda da tampa do recipiente da sua máquina. Abra a cápsula, descarte devidamente a borra do café e lave sua cápsula apenas com água corrente, depois é só secar a cápsula e pronta para usar novamente.

## **Passo - a - Passo utilização Gamma para Nespresso**

- Preencha a cápsula aos poucos, dê pequenas batidinhas para assentar o café e continue enchendo até preencher toda ela até a "boca".
- **IMPORTANTÍSSIMO:** Limpe a lateral da cápsula e a rosca para evitar resquícios de grãos entre a tampa e cápsula. Qualquer pequeno grão pode fazer com que este ponto vire um ponto de escapamento de água, ou seja, a água passa pela cápsula e vai para a sua xícara sem passar pelo café! Esse é o motivo da "água suja". Além disso, verifique se a tampa está perfeitamente encaixada e rosqueada até o final. Qualquer grão deixado na lateral também pode deixar passar a água acarretando na diminuição da pressão.
- O "segredo" é combinar a moagem e a pressão! E é aí que devem focar os testes. Se o fluxo de café for grande, aperte mais. Se a água não passar, aperte menos o pó! :)
- Recomendamos os cafés "Pilão Extra Forte", "Caboclo Extra Forte" e "Pilão Tradicional" . Você pode encontrá-los em qualquer supermercado.
- **ATENÇÃO:** Infelizmente, ao fazer testes, percebemos que o café Melitta possui uma moagem muito fina e isso acaba causando a obstrução da cápsula, não sendo compatível com a Mycoffeestar. Portanto, não a recomendamos.
- Na cápsula Mycoffeestar não ocorre o entupimento, mas caso ocorra você pode fazer a utilização de filtros. Existem "filtros permanentes" feitos de uma malha de inox que você pode recortar do tamanho da tampa e colocar na cápsula. Teste também com um filtro de papel (recortado com papel filtro "melitta" do tamanho da cápsula). Mesmo com filtro, você pode conseguir bastante crema e sabor e evitar o entupimento da cápsula se a moagem for muito fina.

**Observação: Tivemos alguns relatos de clientes com problemas referente ao encaixe da cápsula Gamma - Mycoffeestar. Caso você ache que é isso que está acontecendo, segue abaixo uma possível solução:**

1. Coloque a cápsula no compartimento;
2. Puxe a alavanca até a metade;
3. Com o dedo, encaixe ela no compartimento;
4. Puxe a alavanca normalmente.