



COMO PREENCHER SUA GUSTO PURO:

1. Enxágüe a cápsula, tampa e a colher com água quente;
2. Encha sua cápsula com café moído;
3. Utilize a colher medidora, ela se encaixa perfeitamente na cápsula
4. Passe o dedo para que o café fique rente na borda da colher.
5. Coloque a colher cheia revestida na cápsula e vire a colher;
6. Toque para que o café moído se acomode uniformemente;
7. Com o café dentro da cápsula, coloque a tampa;
8. Acomode o café dentro da cápsula com a própria tampa, deixando o café plano para a tampa encaixar perfeitamente;
9. Faça vácuo com a palma da mão para que a tampa fique bem selada nas bordas.
10. Veja se a tampa está no local indicado conforme a foto ilustrada
Observe se nenhum grão de café ficou nas bordas da cápsula, pois isso interfere no selamento da tampa.

SUA GUSTO PURO EM FUNCIONAMENTO:

1. Inicie o processo de infusão.
2. O espresso irá fluir lentamente em um jato fino e reto.
3. Com um Lungo ou Grande, o jato de café será mais espesso e fluirá mais rápido. Se o jato de café não fluir em linha reta e estiver instável, escolha um café com moagem mais fina.
4. Se o café pinga lentamente ou não sair, seu café pode ter sido moído em moagem muito fina.
5. Se o processo de infusão não começar, certifique-se de que a cápsula e a tampa estão posicionadas corretamente na gaveta da sua Dolce Gusto.

Se você encontrar resíduo de água e café moído na tampa após o processo de infusão, você preencheu café a mais ou a menos.

CUIDADOS AO MANUSEAR A CÁPSULA APÓS O USO:

1. **CUIDADO!** A cápsula está quente após ser utilizada.
2. Para esfriar, enxágüe a cápsula na própria gaveta da sua Dolce Gusto com água fria corrente.
3. Depois de esfriar remova a cápsula da gaveta, retire a tampa e descarte a borra do café moído no seu lixo orgânico.

LIMPEZA DA SUA GUSTO PURO:

1. Limpe a cápsula após cada utilização;
2. Enxágüe a cápsula e a tampa com água fria ou morna;
3. Não use detergentes;
4. Lembre-se de descalcificar sua máquina de café regularmente;
5. Caso haja algum tipo de entupimento, inicie o processo de infusão da máquina com água quente na cápsula vazia

NÍVEL DE MOAGEM CORRETA:

- ❖ Recomendamos que o nível de moagem seja "média fina" (Moka, entre 0,4 e 0,5 mm).
- ❖ Se o nível de moagem do café for muito fino, pode acabar obstruindo a saída da cápsula.
- ❖ Se você preferir moer seu próprio grão, para ter melhores resultados recomendamos a utilização de um moedor de rebarba.

Moedores de lâmina produzem partículas de pó que podem obstruir sua cápsula

- ❖ Recomendamos os cafés "**Pilão Extra Forte**", "**Cabloco Extra Forte**" e "**Pilão Tradicional**". Você pode encontrá-los em qualquer supermercado.

COMO VERIFICAR NÍVEL DE MOAGEM CORRETA:

1. Abra uma cápsula descartável Dolce Gusto e terá o café moído como referência para o nível correto de moagem para seu moedor de café ou café comprado já moído.



COMO UTILIZAR O FILTRO CREMA:

1. Encha a colher medidora de café;
2. Passe o dedo rente a borda da colher;
3. Coloque a colher revestida na cápsula;
4. Vire a colher para baixo;
5. Pressione levemente o café dentro da cápsula;
6. Coloque o filtro e não deixe nenhum grão para fora;
7. Acomode o café pressionando o filtro para baixo;
8. Feche a cápsula com a tampa de silicone;
9. Faça vácuo com a palma da mão ou dedos;
10. Verifique se a tampa está selada;
11. Coloque a cápsula na máquina e pronto!



COMO ENCAIXAR A TAMPA NA CÁPSULA:



Passo-a-Passo utilização Gusto Puro para Dolce Gusto

1. Coloque a cápsula vazia dentro da máquina e utilize 3 barras de água quente para limpá-la. (Verifique se a água vai sair normalmente. Tem que sair um jato em linha reta.)
2. Verifique se o café que você está utilizando é o ideal para a cápsula; (qualquer tipo de café que tenha o nível de moagem média fina)
- Recomendamos os cafés, "Pilão Extra Forte", "Caboclo Extra Forte" e "Pilão Tradicional". Você pode encontrá-los em qualquer supermercado.
3. Encha com café a colher medidora que vem juntamente com sua Gusto Puro até o topo; passe o dedo rente nela para ficar plano;
4. Coloque o café dentro da cápsula e pressione o café dentro da cápsula com a própria colher para ele se acomodar uniformemente na sua Gusto Puro;
- 5. Acomode o filtro crema sobre o café;**
- 6. Limpe as bordas da cápsula para não ficar nenhum grão nela;**
- 7. Feche sua Gusto Puro com a tampa de silicone e pressione a borda tampa com os polegares até sentir que o café preencheu todo e qualquer espaço e a cápsula está selada (vácuo);**
8. Coloque sua Gusto Puro no compartimento da sua Dolce Gusto e se atente as duas marcações que ficam na tampa de silicone (verifique a ilustração no manual de instruções da sua Gusto Puro);
9. Utilize uma barra para ter um café expresso forte ou duas barras para um café tradicional.
10. 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.

Manual de instruções: <https://www.ecoreciclos.com/como-usar/>

Vídeo de utilização 1: <https://www.youtube.com/watch?v=D6GZuRFkqkA&feature=youtu.be>

Vídeo de utilização 2 (Filtro Crema): <https://vimeo.com/291154694>

Cafés utilizado no vídeo:

- Cabloco Extra Forte e Pilão Extraforte

Tipo de café ideal:

- Nível ideal de moagem do café - Média fina (Moka, entre 0,4 e 0,5 mm).

- Se você preferir moer seu próprio grão, para ter melhores resultados recomendamos a utilização de um moedor de rebarba.

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