



### 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:

