



CHALEIRA MANUAL MELITTA®



PT – Manual de instruções de uso

Caro Consumidor,

Obrigada por escolher a chaleira Melitta®. As instruções de uso irão ajudar você a conhecer o produto e usá-lo da maneira mais adequada. Caso necessite de mais informações, ou se tiver qualquer dúvida, por favor entre em contato com a Melitta, ou visite o site www.melitta.com.br

Esperamos que você aproveite sua nova chaleira.

Por favor, leia atentamente as informações e instruções de uso antes de usar o produto!

Informações de Segurança

- Não encha demais a chaleira. A capacidade máxima de enchimento está sinalizada com marca 'max' inscrita no produto. Se a chaleira for enchida além da capacidade, há o risco de escape de água e queimaduras. O enchimento mínimo é de 200 ml pois, se a chaleira tiver menos água do que isso, há o risco de superaquecimento e descoloração.
- Antes de colocar a chaleira sobre qualquer fonte de aquecimento, sua base deve estar seca.
- Sempre coloque a chaleira no centro da fonte de aquecimento para garantir estabilidade enquanto aquece.
- Nunca coloque a chaleira sem água sobre uma fonte de aquecimento e certifique-se de que a água não evapore por completo! Isso pode causar descoloração e deformação da sua chaleira!
- Nunca encha ou esquente a chaleira com nenhum líquido que não seja água!

Cooktop por indução elétrica:

ATENÇÃO: Não utilize a função *turbo* do cooktop, pois isso pode causar a descoloração do material!

Durante o aquecimento em cooktop por indução elétrica, pode haver ruídos como zumbidos ou vibração. Isso é normal e não significa que sua chaleira está com defeito.

O diâmetro da base da chaleira (cerca de 120 mm) e o diâmetro da área de aquecimento devem ser aproximadamente iguais. Caso contrário, a zona de aquecimento (campo eletromagnético) pode não responder à base da chaleira.

Fogão a gás:

Coloque a chaleira centralizada no queimador do fogão de forma que as chamas não encostem nas laterais da chaleira. Isso previne o superaquecimento da alça e do puxador da tampa.

- Pode haver a formação de incrustações calcárias no interior da base após uso contínuo. Isso vai depender da qualidade da água. Limpe e descalcifique a chaleira regularmente.
- A chaleira foi feita para uso doméstico apenas. Sempre utilize a chaleira com a tampa. Nunca remova a tampa durante o aquecimento. Sempre sirva com a tampa colocada. Não sirva com movimentos bruscos ou muito rapidamente, para que não haja derramamento de água e evite o risco de queimaduras.
- Mantenha a chaleira fora do alcance de crianças durante e após o uso. A chaleira não é brinquedo!
- Antes de usar, verifique se o produto não está danificado. Não utilize produtos amassados, ou se a alça não estiver firme.

Antes do primeiro uso:

- Limpe o exterior da chaleira com detergente líquido e esponja úmida antes de usar. Então, enxague a chaleira cuidadosamente com água.
- Em seguida, encha a chaleira com água até o nível da marcação 'max' e ferva. Despeje a água. Agora você já pode começar a usar sua chaleira. Somente lave a chaleira manualmente. Quando limpar a chaleira, não utilize limpadores e produtos abrasivos e nem produtos que contenham cloro.
- A chaleira pode ser usada com as seguintes fontes de aquecimento:



- Utilize o produto apenas com as fontes de aquecimento aqui especificadas! Não utilizar no micro-ondas, forno ou aquecedor.

O café fresquinho preparado manualmente é especialmente aromático e muito saboroso. Os seguintes passos explicam o método correto de utilizar sua chaleira Melitta®:

1. Encha a chaleira com água (no máximo 700 ml) e coloque-a sobre uma fonte de aquecimento.
2. Coloque o filtro de café Melitta® dentro do suporte para filtro e coloque o café em pó no filtro. Recomendação: moa o café em nível médio de moagem pouco antes de usar.
3. Recomendamos entre 50 g e 60 g de café moído por litro de água. Exemplo: Para preparar duas xícaras grandes com 275 ml, utilize 600 ml de água. Você precisará de 33 g a 36 g de café moído. A colher de medição da Melitta® ajudará na medida correta.
4. Remova a chaleira com água fervendo da fonte de aquecimento e deixe esfriar por pouco tempo. A temperatura ideal para preparar o café é entre 92°C e 96°C.
5. Comece a preparação umedecendo o café moído (pré-infusão também chamada de *blooming*): Despeje, vagarosamente, a água sobre o filtro em movimentos circulares começando do centro para fora, até que o café moído esteja completamente úmido. Aguarde um curto período para que a água penetre. Nessa fase, o café incha e os gases de torrefação são liberados.
6. Vagarosamente, despeje o restante da água. Certifique-se de que está despejando a água diretamente sobre o café moído e não sobre as bordas do filtro! Despeje a água na mesma velocidade em que o café sai do filtro. Isso garante que a água despejada não subirá no filtro acima do nível do café moído, extraíndo, assim, o melhor sabor do café.