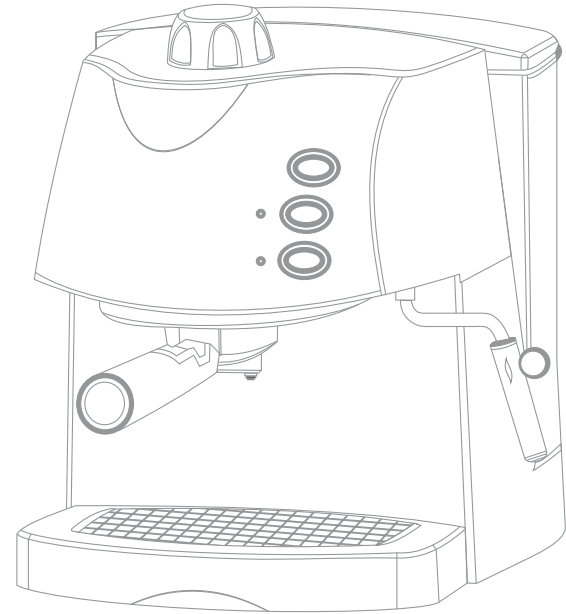


BRITANIA



Cafeteira Espresso
BRCE2

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

Manual de Instruções

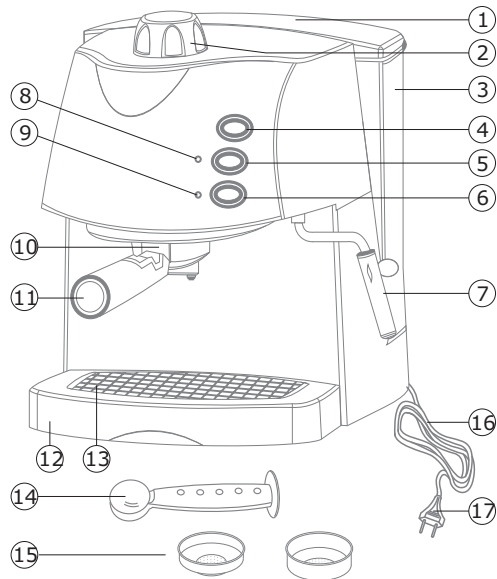
ATENÇÃO

- Ler atentamente este manual para melhor utilização do produto.
- Antes de ligar a sua cafeteira, verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do aparelho.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES

- 1- Tapa do reservatório de água
- 2- Controle de saída de vapor
- 3- Recipiente de água
- 4- Botão de café
- 5- Botão de vapor
- 6- Botão Liga/Desl.
- 7- Saída de Vapor
- 8- Luz indicadora de aquecimento
- 9- Luz indicadora de funcionamento
- 10- Bocal de preparo do café
- 11- Suporte do filtro
- 12- Depósito de resíduo
- 13- Grade
- 14- Colher dosadora
- 15- Filtros
- 16- Cordão elétrico
- 17- Plugue



CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Não ligar a cafeteira com a xícara fora do lugar.
- Não retirar o filtro durante o funcionamento do aparelho.
- Não ligar a cafeteira perto de produtos explosivos ou inflamáveis.
- Não inserir nenhum objeto em qualquer abertura do aparelho.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoeçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Não utilizar ao ar livre.
- Não permitir que o cabo de força fique pendurado do lado de fora da mesa ou balcão.
- Não utilizar água mineral, devido aos sais que podem danificar o aparelho.
- Utilizar apenas água limpa para preparar o café. Nunca colocar açúcar ou leite no reservatório de água.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir cordão elétrico, plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Não desligar o aparelho puxando pelo cordão elétrico.
- Não remover a cafeteira do lugar com a xícara cheia de café.
- Aguardar que as partes metálicas do aparelho esfriem para tocá-la, se preferir use suportes ou pegadores. Retirar o aparelho da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de perder a garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

PÓ DE CAFÉ ADEQUADO

- Utilizar apenas café moído especial para café expresso ou moer conforme abaixo.
- Os grãos de café têm de ser moídos finos.
- Com a moagem correta o pó de café deve parecer granulado, tal como sal e areia.
- Se a granulação for muito fina, a água não fluirá através do pó, ainda sob pressão.
- A granulação é muito fina é definida pelo toque, parecendo-se com farinha.
- Se a granulação for muito grossa, a água fluirá através do café tão rapidamente que não extrairá todo o aroma.

LIMPEZA

- Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada.
- Remover o suporte do filtro girando-o da direita para a esquerda.
- Tomar cuidado pois o filtro ainda pode conter água quente flutuando sobre o pó de café.
- Sacudir o filtro para retirar o café, tomando os devidos cuidados pois o filtro e o porta-filtros estarão muito quentes.
- Enxágüar o filtro e o porta-filtros com água.
- Caso não usar a cafeteira novamente por um determinado período de tempo, não recolocar o porta-filtro na cafeteira, isso aumentará a vida útil da vedação do filtro.
- Retirar o reservatório de água e esvaziá-lo da água remanescente. Não lavar esta peça na lava-louças.
- Remover a bandeja para gotejamentos e a grade do aparelho e lavá-las com água morna e sabão. Não lavar esta peça no lava-louças.

LIMPEZA DO BOCAL DE PREPARO DO CAFÉ

- O bocal de preparo do café pode precisar de limpeza após o uso prolongado.
- Utilizar um pano úmido para a retirar os restos de pó de café.
- Acionar alguns ciclos na máquina apenas com água para a limpeza da peneira (na parte de baixo da cabeça preparadora).
- Prender o porta-filtro com o filtro na cafeteira e operar por diversas vezes por 30 segundos. Isto fará com que a água quente circule pela cabeça preparadora e limpe quaisquer resíduos de pó de café.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Lavar todas as partes removíveis com água morna e um detergente suave.
- Seguir os passos para fazer café expresso, para limpar o interior da máquina utilizando apenas água. Não adicionar café no filtro.
- Para limpar a saída de vapor, seguir os passos de "AQUECENDO LÍQUIDOS" utilizando apenas água.

AQUECENDO LÍQUIDOS

- Certifique-se de que o Botão Liga/Desl. está na posição desligado "○", só então conectar o plugue na tomada.
 - Retirar e encher o recipiente de água com água fria, observando que a água deve estar acima da marca mínima indicada gravada no recipiente.
 - Recolocar o reservatório de água na cafeteira, empurrando-o ligeiramente para baixo até travar, Fechar a tampa do reservatório.
 - Posicionar o botão Liga/Desl para a posição "—", a luz indicadora de funcionamento acenderá.
 - Posicionar o botão de vapor para a posição "—". Aguardar a luz indicadora de aquecimento acender.
- Nota: O botão de café deverá estar na posição "○"
- Posicionar a saída de vapor dentro da leiteira com o líquido a ser esquentado, segurando-o de modo que esteja submerso no líquido e próximo ao fundo.
 - Girar cuidadosamente no sentido anti-horário o controle de saída de vapor.
 - Quando a temperatura desejada for atingida, deve-se girar o controle de saída de vapor no sentido horário até a posição final e colocar o botão de vapor na posição "○".
 - Ao encerrar o preparo, colocar o botão Liga/Desl. na posição "○".

FAZENDO CAFÉ EXPRESSO

- Certifique-se de que o Botão Liga/Desl. está na posição desligado " ○ ", só então conectar o plugue na tomada.
- Retirar e encher o recipiente de água com água fria, observando que a água deve estar acima da marca mínima indicada gravada no recipiente.
- Recolocar o reservatório de água na cafeteira, empurrando-o ligeiramente para baixo até travar, Fechar a tampa do reservatório.
- Remover o suporte do filtro da cafeteira, girando-o para a esquerda. Com a colher dosadora, adicionar no filtro o café moído especial para expresso na quantidade adequada.
- Recolocar o suporte do filtro (com o filtro e o café moído) na cafeteira, posicioná-lo perpendicularmente à cafeteira, empurrá-lo para cima (buscando a posição correta),em seguida, girá-lo para a direita até que esteja firmemente travado.
- Colocar uma ou duas xícaras, uma ao lado da outra, sob as saídas do porta-filtros.
- Posicionar o botão Liga/Desl para a posição " — ", a luz indicadora de funcionamento acenderá.
- Quando a luz de aquecimento acender, colocar o botão de café na posição " — ". O café escorrerá por ambas as saídas.
- Quanto maior o tempo de passagem da água, mais fraco ficará o café. Quanto menor o tempo, mais forte.
- A luz de aquecimento pode apagar novamente, indicando o reaquecimento da água.
- Várias xícaras de café expresso podem ser preparadas uma seguida da outra. Apenas certificar-se de que a água do reservatório está sempre acima da marca mínima indicada no recipiente de água.
- Ao encerrar o preparo do café expresso, colocar o botão de café e o botão Liga/Desl. na posição " ○ ".

ATENÇÃO:

- Devido à pressão que a cafeteira produziu durante o processo de produção de água quente, para evitar acidentes ou queimaduras, após a passagem do café, aguardar pelo menos 10 segundos antes de retirar o suporte do filtro.
- O suporte do filtro e os filtros não deverão ficar com pó de café nas bordas pois poderão causar falha na vedação e vazamentos de água.

FAZENDO CAPPUCCINO

- O cappuccino é a combinação do café expresso, leite e espuma de leite.
 - Para melhores resultados, usar leite integral ou com 2% de gordura, para produzir uma espuma mais espessa.
 - De acordo com "FAZENDO CAFÉ EXPRESSO" Prepare café expresso em um recipiente grande.'
 - Encher um recipiente apropriado (copo , copo medidor, xícara) com leite na temperatura ambiente ou frio, até um ou dois terços de sua capacidade.
 - Certificar-se de que a máquina de café expresso está ligada e de que haja água no reservatório.
 - Posicionar o botão Liga/Desl para a posição " — ", a luz indicadora de funcionamento acenderá.
 - Posicionar o botão de vapor para a posição " — ". Aguardar a luz indicadora de aquecimento acender.
- Nota: O botão de café deverá estar na posição " ○ "
- Posicionar a saída de vapor dentro da leiteira com leite, segurando-o de modo que esteja submerso no leite e próximo ao fundo.
 - Girar cuidadosamente no sentido anti-horário o controle de saída de vapor.
 - Movimentos para cima e para baixo com a leiteira ajudarão a produzir mais espuma.
 - Pode espumar até a consistência desejada ou até que a espuma do leite atinja o topo da leiteira.
 - Quando tiver terminado o processo, girar o controle de saída de vapor no sentido horário até a posição final, colocar o botão de vapor na posição " ○ " e em seguida colocar o botão Liga/Desl. na posição " ○ ".
 - Para finalizar o preparo do cappuccino, misture o leite com a espuma ao café expresso passado anteriormente.

NOTAS:

- Tomar os devidos cuidados com a saída de vapor para evitar queimaduras.
- Limpar a saída de vapor imediatamente após cada uso.
- Após o uso do vapor da sua cafeteira, o sistema de aquecimento estará na sua temperatura mais alta. Para preparar mais café expresso, o sistema de aquecimento deve ser resfriado, aguardando 5 minutos para que o pó de café não queime.