

REMOÇÃO DE RESÍDUOS

- Caso a água utilizada para fazer o café expresso/cappuccino apresentar uma quantidade maior de minerais, é necessário que a cada 6 meses sua cafeteira passe por um processo para remover o depósito de resíduos dentro do aparelho.
- Verificar se o botão de controle está na posição "OFF" e se o aparelho está desligado da tomada.
- Utilizando a jarra com tampa despejar o vinagre dentro do reservatório;
- Prender a tampa de segurança.
- Colocar o filtro e o suporte do filtro vazios.
- Colocar a jarra com tampa sobre a grade.
- Conectar a cafeteira expresso em uma tomada elétrica.
- Girar o botão de controle para a posição "☕". Em alguns minutos o vinagre aquecido passará através da filtro, para dentro da jarra.
- Colocar o bico de vapor em um copo alto, mover o controle para o máximo de vapor durante alguns segundos, isso irá limpar quaisquer resíduos minerais de dentro do tubo de vapor.
- Desligar o vapor girando o botão de controle para a posição "☕".
- Quando o vinagre parar de fluir, girar o botão do controle para a posição "OFF", esperar alguns minutos para o aparelho esfriar, então retirar o suporte da cesta, filtro e jarra com tampa e enxágüá-los com água quente.
- Repetir a operação novamente utilizando água fria para remover o vinagre (2 vezes).
- Girar o botão de controle para a posição "OFF" e desligar a cafeteira da tomada elétrica.

LIMPEZA

- Antes de limpar o aparelho, retirar o plugue da tomada e esperar esfriar totalmente.
- Após cada uso, a cesta, o suporte do filtro de café e jarra devem ser lavados com água morna e sabão, enxugar bem antes de guardá-los.
- Para limpar a parte externa da sua cafeteira utilizar um pano seco e úmido.
- Não usar produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.
- Não imergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

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 Britânia*.
- **Ao ligar o vapor na regulagem mínima, deixar sempre saindo um pouco de vapor para evitar excesso de pressão na caldeira.**
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Não ligar a cafeteira com a jarra fora do lugar.
- 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 empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Utilizar apenas água limpa para preparar o café.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes não imergir cordão elétrico, plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Não remover a cafeteira do lugar com a jarra cheia de café.
- Aguardar que a placa de aquecimento esfrie para tocá-la. 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.
- Em caso de entupimento das saídas de vapor ou de café, a válvula de segurança (situada na tampa) acionará, liberando vapor por baixo da tampa para diminuir o excesso de pressão na caldeira.
- 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 Britânia*.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

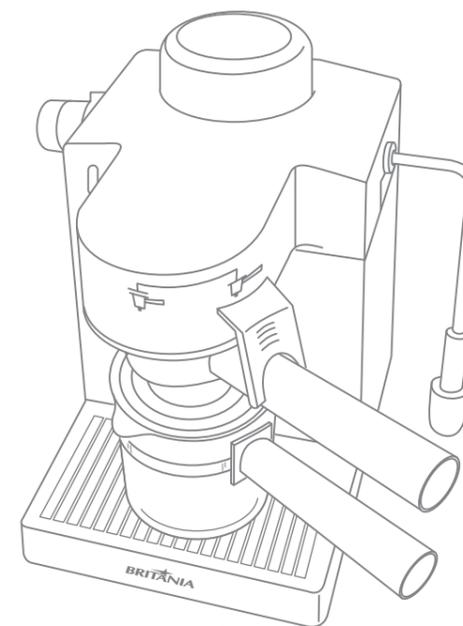
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

BRITÂNIA



ce1
CAFETEIRA EXPRESSO

Manual de Instruções

ATENÇÃO

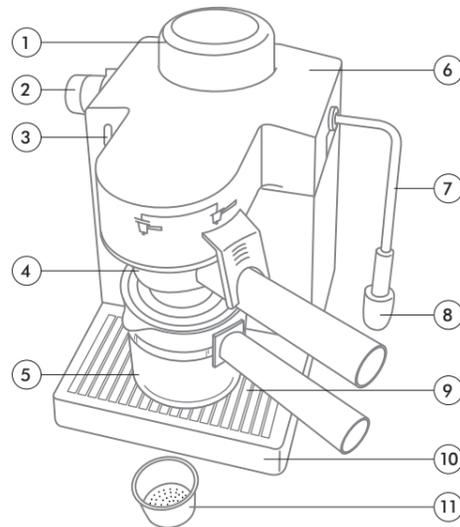
- Parabéns pela escolha da Cafeteira Expresso CE1 Britânia.
- Para garantir o melhor desempenho do produto, **ler atentamente as recomendações a seguir.**

Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.

Verificar se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

COMPONENTES

- 1-Tampa de segurança com válvula de segurança
- 2-Botão seletor de funções
- 3-Luz indicadora de funcionamento
- 4-Suporte do filtro
- 5-Jarra com tampa
- 6-Reservatório de água
- 7-Bico de vapor
- 8-Espumador
- 9-Tampa/grade do depósito para resíduos
- 10-Depósito para resíduos
- 11-Filtro permanente



FAZENDO UM CAFÉ EXPRESSO

- Estar certo de que o botão seletor de funções está na posição desligado "OFF", só então conectar o plugue na tomada.
- Retirar a tampa de segurança, girando-a no sentido anti-horário.
- Encher a jarra com duas a quatro xícaras de água fria, usando as marcas na jarra como referência. Despejar a água no reservatório.
- Fechar firmemente a tampa de segurança, girando-a no sentido horário.
- Remover o suporte do filtro da cafeteira, girando-o no sentido horário. Com uma colher, colocar no filtro permanente a quantidade adequada de café moído especial para café expresso, conforme marcação no próprio filtro permanente. Recolocar o filtro permanente com o café moído no suporte do filtro.
- Recolocar o suporte do filtro (com o filtro permanente e o café moído) na cafeteira. Para isso basta posicionar a alça do suporte do filtro perpendicularmente a cafeteira, empurrá-lo para cima (buscando a posição correta) e, em seguida, girá-lo no sentido anti-horário até que esteja firmemente travado - como mostra a figura 01.
- Tampar a jarra e colocá-la na posição correta, alinhando o centro da tampa com a saída de café do suporte do filtro.
- Girar o botão de controle para a posição "☕".
- Depois de aproximadamente quatro minutos o café expresso irá fluir para o bule.
- Quando o café parar de escorrer para o bule, girar o botão de controle para a posição "OFF".

NOTA: Para fazer cappuccino, consultar a seção "Fazendo um Cappuccino" Não abrir a tampa de segurança ou remover o suporte do filtro durante o processo de preparo do café. Podem ocorrer queimaduras por vapor/água fervente. Antes de retirar a tampa de segurança ou o suporte do filtro, girar o botão de controle para a posição de vapor total e esperar até que todo o vapor tenha saído pelo bico de vapor e então girar o controle de temperatura para a posição "OFF".

FAZENDO CAPPUCCINO

- O cappuccino é a combinação do café expresso, leite e espuma de leite.
- Encher um copo fino com leite frio, de preferência desnatado.
- Seguir os mesmos passos de preparo do café expresso.
- Quando o café começar a cair dentro jarra, segurar o copo com o leite frio embaixo do espumador.
- Manter o bico do espumador abaixo da superfície do leite.
- Para regular a intensidade da espuma girar o botão de controle de função para a posição desejada "☕".
- Movimentar circularmente o copo.
- Caso o bico do espumador não esteja sob a superfície do leite, haverá espirros.
- Quando terminar de fazer espuma, girar o botão de temperatura para a posição "☕" e terminar de fazer o café expresso.
- Após ter parado de fluir o café expresso girar o botão de controle para a posição "OFF".

NOTA: Antes de remover a tampa de segurança ou o suporte do filtro, girar o botão de controle para a posição "FULL STEAM" e aguardar até o bico parar de sair vapor, e então girar o botão de temperatura para a posição "OFF".

Importante: AO LIGAR O VAPOR NA REGULAGEM MÍNIMA, DEIXAR SEMPRE SAINDO UM POUCO DE VAPOR PARA EVITAR EXCESSO DE PRESSÃO NA CALDEIRA.

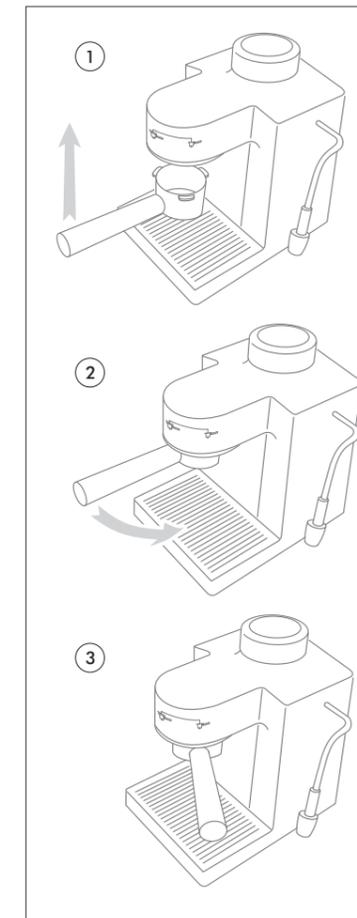


Figura 01