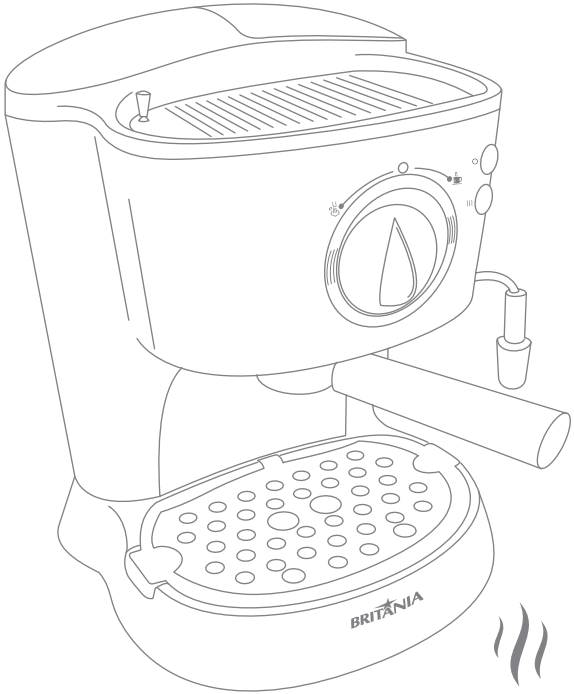
10/07 140-05/0 014019 REV.2

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITÂNIA



15B

CAFETEIRA EXPRESSO

Manual de Instruções

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
•O café é filtrado em gotas.	•O café foi moído muito fino ou foi muito compactado.	•Usar café moído apropriado. Não compactá-lo muito no filtro em aço.
•O café passa muito rápido.	•O café foi moído muito grosso.	•Moer o café mais fino ou usar uma marca de café moído especial para expresso com textura mais fina.
	•Não há café suficiente no filtro em aço.	•Colocar a quantidade correta de café no filtro em aço.
	•O pó de café não foi suficiente-mente compactado no filtro em aço.	•Compactar o pó de café mais firmemente.
•O café expresso não fica cremoso	•O pó de café está velho ou muito seco.	•Usar café fresco. Depois de abrir a embalagem guardar num recipiente apropriado.
	•O pó de café não foi suficiente-mente compactado no filtro em aço.	•Compactar o pó de café mais firmemente.
	•O café foi moído muito grosso.	•Moer o café mais fino ou usar uma marca de café moído para expresso com textura mais fina.
•O café não passa.	•Não há água no reservatório de água removível.	•Encher reservatório de água removível com água.
	•O reservatório de água removível não foi corretamente instalado.	•Instalar corretamente, empurrado para baixo.
	•O botão está na posição .	•Girar o botão para a posição .
	•O filtro em aço está entupido, o pó de café é muito fino ou foi muito compactado.	•Esvaziar o filtro em aço e enxaguar em água corrente para limpar. Limpar o cabeçote com um tecido. Encher novamente o filtro em aço e compactar com auxílio da extremidade da colher dosadora.
•O café escorre pelas bordas do suporte do filtro.	•O filtro em aço não foi corretamente instalado.	•Ver a seção "Preparando Café"
	•As bordas do filtro em aço estão cheias de pó de café.	•Limpar em volta da borda do filtro em aço retirando todo o pó acumulado.
	•O cabeçote está suja.	•Limpar o cabeçote com um tecido umedecido.
•Pouca espuma ao preparar um *cappuccino.*	•O leite não está fresco.	•Utilizar leite fresco.
	•Problemas com a jarra.	•Para obter melhores resultados usar uma jarra de aço inoxidável. Se possível refrigerar a jarra ou passá-la em água fria antes de usá-la.
	•O bico direcionador de vapor está entupido.	•Limpar o bico direcionador de vapor.
	•O leite foi fervido.	•Substituir por leite resfriado.
•O café fica frio.	•A cafeteira não foi pré-aquecida.	•Pré-aquecer o aparelho durante mais tempo.
	•As xícaras e o suporte do filtro estão frios.	•Consultar a seção "Preparando Café" •Certificar-se e que o leite foi suficientemente
	•Ao preparar um *cappuccino* ou café com leite, o leite não foi aquecido o suficiente.	aquecido ao preparar espuma. Cuidado para não fervê-lo.

ATENÇÃO

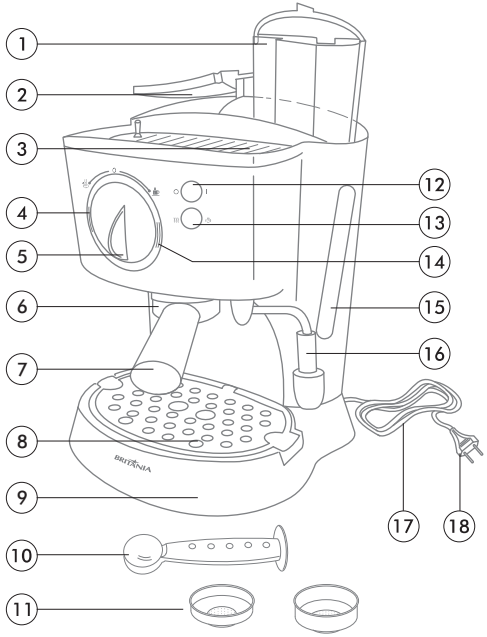
•Ler atentamente este manual para melhor utilização do produto.

•Antes de ligar a sua cafeteira, verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do aparelho.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES

1- Recipiente de água
2- Tampa do reservatório de água
3- Porta-xícaras
4- Luz indicadora de funcionamento
5- Seletor de funções
6- Bocal de preparo do café
7- Suporte do filtro
8- Grade
9- Depósito de resíduo
10-Colher dosadora
11-Filtros
12-Chave de acionamento
13-Botão água/vapor
14-Lâmpada indicadora de aquecimento
15-Visor do recipiente de água
16-Braço espumador
17-Cordão elétrico
18-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 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.
•Não utilizar ao ar livre.
•Não permitir que o cabo de força fique pendurado do lado de fora da mesa ou balcão.
•Utilizar apenas água limpa para preparar o café. Nunca colocar açúcar ou leite no reservatório de água.
•Não utilizar água mineral.
•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 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.

LIMPEZA

•Girar o botão para a posição " ○ " 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 no lava-louças.
•Remover a bandeja para gotejamentos e a grade do aparelho e lavá-las com água morna e sabão. Não lavar esta peça na lava-louças.

LIMPEZA DA CABEÇA PREPARADORA DE CAFÉ

•A cabeça preparadora 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.

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 d'água, copo medidor, xícara) com leite na temperatura ambiente ou frio, até um ou dois terços de sua capacidade.

•Posicionar o recipiente sob o braço espumador.

•Certificar-se de que a máquina de café expresso está ligada e de que haja água no reservatório.

•Posicionar a chave de acionamento para a posição " | ", a luz indicadora de aquecimento de água acenderá.

•Quando a luz indicadora de aquecimento desligar, a cafeteira estará pronta para preparar o cappuccino.

•Posicionar o braço espumador dentro do recipiente com leite, segurando-o de modo que esteja submerso no leite e próximo ao fundo.

•Posicionar as funções "" (seletor de funções) e "" (botão água/vapor).

•A luz indicadora de aquecimento acenderá novamente enquanto estiver espumando o leite.

•Com movimento para cima e para baixo do recipiente, ajudará a produzir mais espuma.

•Pode espumar até a consistência desejada ou até que a espuma do leite atinja o topo do recipiente.

•Quando tiver terminado o processo, girar o seletor de funções para a posição " O ", o aparelho liberará um pouco de vapor, devido à pressão que ela criou durante o processo de produção de vapor.

Nota: Tomar os devidos cuidados com o vapor emitido pelo braço espumador e o recipiente onde se está fazendo a espuma, estes ficam muito quentes durante o processo.

Limpar a saída e o espumador imediatamente após cada uso.

Para preparar mais café expresso, o sistema de aquecimento deve ser resfriado, aguardando 3 minutos para que o pó de café não queime.

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.

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.

•Seguir os passos de preparo da água quente, de modo a limpar o braço espumador.

•Depois de operar por um ciclo e de produzir vapor por aproximadamente 45 segundos, esvaziar o reservatório de água, aguardar alguns minutos para a cafeteira esfriar por completo, então secar todas as peças.

ÁGUA QUENTE

•Para preparar chocolate quente, chá ou outras bebidas quentes.

•Colocar água no recipiente de água e posicionar a chave de acionamento para a posição " | ".

•A luz indicadora de aquecimento acenderá.

•Direcionar o braço espumador em um recipiente adequado, mantendo-o próximo ao fundo.

•A luz indicadora de aquecimento apagará automaticamente. Posicionar o botão água/vapor para a posição " ⌇⌇⌇ " e o seletor de funções na posição " ♨ ". A água quente fluirá pelo tubo do braço espumador.

•A luz indicadora de aquecimento poderá acender enquanto estiver produzindo água quente, indicando reaquecimento da água.

•Para parar a função, voltar com o seletor de funções para a posição inicial " ○ ".

Nota: A água emitida pelo braço espumador é muito quente, aquecendo também o recipiente.

•Encher o recipiente até a altura desejada.

•Quando estiver terminado o processo, girar o seletor de funções para a posição " ○ ", a cafeteira liberará um pouco de vapor devido à pressão que ela produziu durante o processo de produção de água quente.

FAZENDO CAFÉ EXPRESSO

•Certifique-se de que a chave de acionamento 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 (0,1L) gravada no recipiente.

•Recolocar o reservatório de água na Cafeteira 15B, empurrando-o ligeiramente para baixo até travar, Fechar a tampa do reservatório de água.

•Posicionar a chave de acionamento na posição " | ", a lâmpada indicadora de funcionamento e aquecimento acenderão.

•Enquanto a água estiver aquecendo, remover o suporte do filtro da cafeteira, girando-o para a esquerda. Com a colher dosadora, adicionar no filtro o café moído 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. (Sequência 01 a 03 da Figura 01)

•Colocar uma ou duas xícaras, uma ao lado da outra, sob as saídas do porta-filtros. O café escorrerá por ambas as saídas.

•Quando a luz de aquecimento apagar, girar o seletor de funções para a posição " ☕ ".

•Quanto mais tempo, mais fraco ficará o café. Quanto menor o tempo, mais forte.

•A luz de aquecimento pode acender novamente, reaquecendo a 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 (0,1L).

•Quando estiver terminado de preparar o café expresso, girar a chave de acionamento para a posição " ○ ".

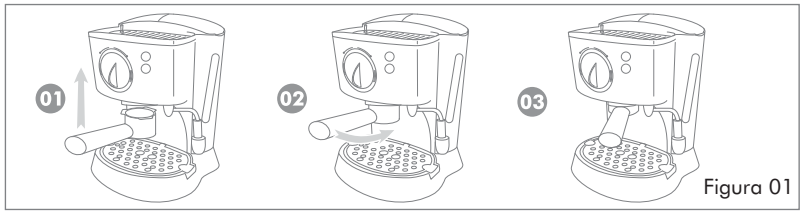


Figura 01