

N	MODIFICA O	POR	DATA
0	Liberação do Arquivo	Dieli	17-07-2012
1	Substituição de ilustrações por imagens na capa e pág.01.	Dieli	28-02-2013

02/13 872-09-05 779902 REV.1

# BRITANIA

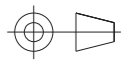



Cafeteira Espresso  
15 Bar Inox

Manual de Instruções

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

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**  
 ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Dieli	DATA	28-02-2013	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Gustavo	DATA	28-02-2013	PRODUTO	ESTRUTURA	SEM ESCALA
APROV.	Nayana	DATA	28-02-2013	Cafeteira Espresso 15 Bar Inox	779902	FOLHA
				TÍTULO	NÚMERO	1/1
				Folheto de Instrução - User Manual	872-09-05	REV. 

## 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- Tampa do reservatório de água
- 2- Controle de saída de vapor
- 3- Recipiente de água
- 4- Luz indicadora de aquecimento
- 5- Botão de vapor
- 6- Saída de vapor
- 7- Luz indicadora de funcionamento
- 8- Botão de café
- 9- Botão Liga/Desl.
- 10- Bocal de preparo do café
- 11- Suporte do filtro
- 12- Depósito de resíduo
- 13- Grade
- 14- Colher dosadora
- 15- Filtros (um e dois copos)



01

## 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*, a fim de evitar riscos.
- 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 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.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- 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.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBRXXXX e que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.

06

### **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.

05

### **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.
  - Pressionar o botão Liga/Desl, a luz indicadora de funcionamento acenderá.
  - Pressionar o botão de vapor. Aguardar a luz indicadora de aquecimento acender.
- Nota: O botão de café deverá estar na posição desligado.
- 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.
  - Ao encerrar o preparo, pressionar novamente o botão Liga/Desl para desligar o aparelho.

02

### 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.
- Nota:** O filtro raso deve ser utilizado para preparar uma dose de café e o filtro maior para duas doses. Para se preparar duas doses, deve ser colocado as xícaras uma ao lado da outra, direcionando-as a saídas do suporte do filtro.
- Cada dose corresponde a uma quantia de 100ml a 150ml. Antes de encaixar o suporte do filtro, certifique-se que não contenha pó de café ou qualquer outro resíduo em sua borda.
- 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.
  - Pressionar o botão Liga/Desl, a luz indicadora de funcionamento acenderá.
  - Quando a luz de aquecimento acender, pressionar o botão de café.
- 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, pressionar o botão Liga/Desl. novamente para desligar o aparelho.
- 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.

03

### 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.
  - Pressionar o botão Liga/Desl, a luz indicadora de funcionamento acenderá.
  - Pressionar o botão de vapor. Aguardar a luz indicadora de aquecimento acender.
  - 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, pressionar o botão de vapor e o botão Liga/Desl. para desativar ambas funções.
  - 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.

04