

Guia Rápido

TRAMONTINA

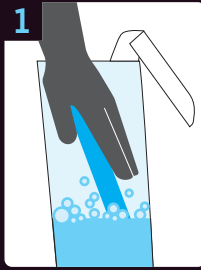
by **Breville**

Este Guia Rápido foi criado para o primeiro uso.
Consulte o Livro de Instruções e o Guia de Extração para obter mais informações.

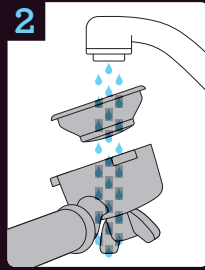
BES870 BRZ A15

A

Antes do Primeiro Uso



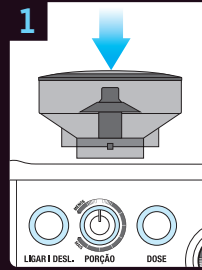
Lave o tanque de água



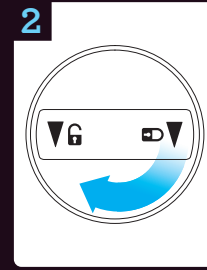
Lave e enxágue os cestos de filtro e o porta-filtro

B

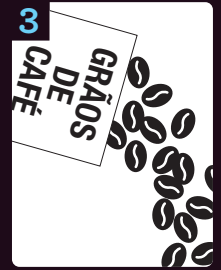
Instalação do Funil para Grãos



Posicione o funil



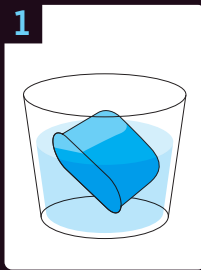
Trave o funil



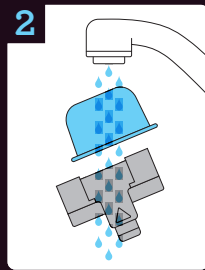
Encha o funil com grãos frescos

C

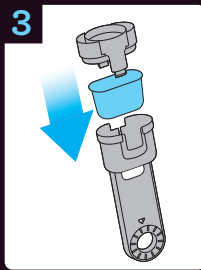
Instalação do Filtro de Água



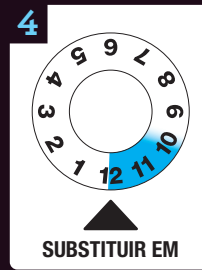
Deixe o filtro de água de molho por 5 minutos



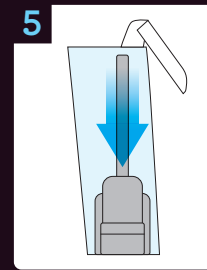
Enxágue o filtro e o encaixe



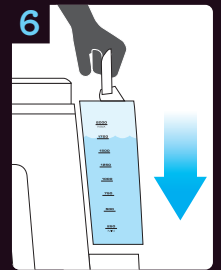
Monte



Posicione a data + 2 meses



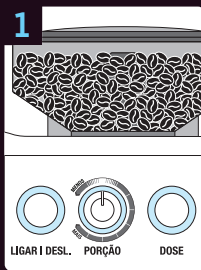
Instale o filtro no tanque



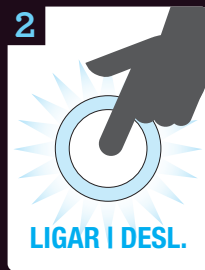
Insira e trave o tanque de água

D

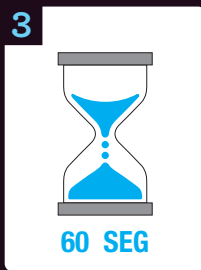
Verificação Antes de Cada Uso



Há grãos no funil?



Ligue a máquina



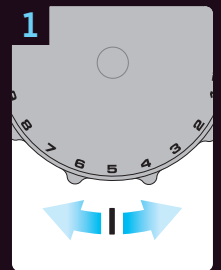
Deixe aquecer



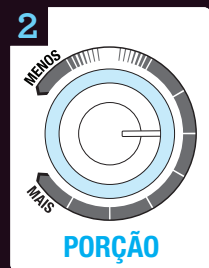
Deixe a água correr para enxaguar a máquina

E

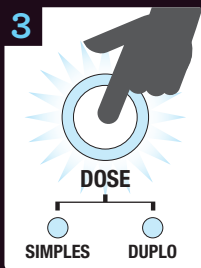
Fazendo o Espresso



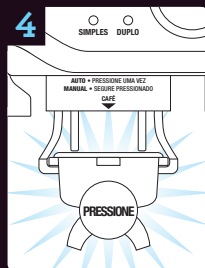
Selecione a ESPESSURA DA MOAGEM. Consulte o Guia de Extração (no verso).



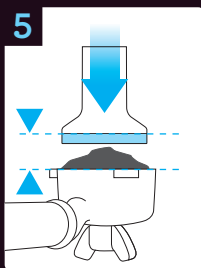
Selecione a PORÇÃO



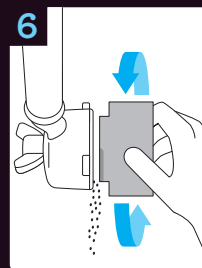
Selecione a DOSE



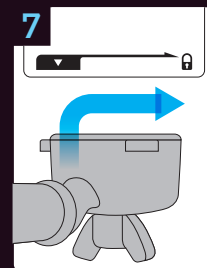
Faça a moagem do café
AUTO - PRESSIONE UMA VEZ



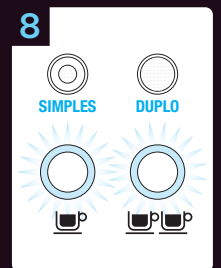
Pressione o pó até a linha



Pressione o Razor contra o pó e gire-o para frente e para trás



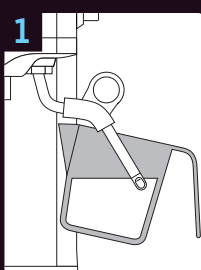
Insira e trave o porta-filtro corretamente



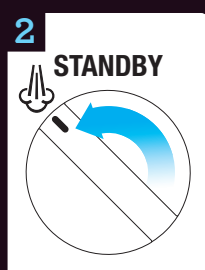
Pressione 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS para iniciar a extração

F

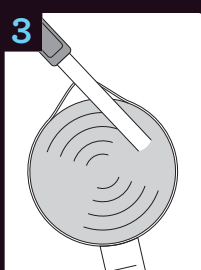
Texturização do Leite



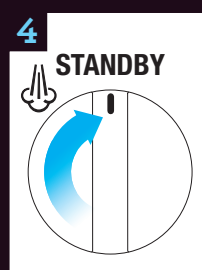
Insira o bico de vapor na jarra na posição 3 horas



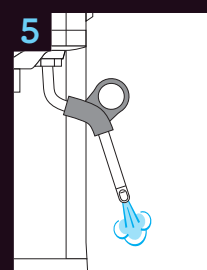
Ligue o vapor



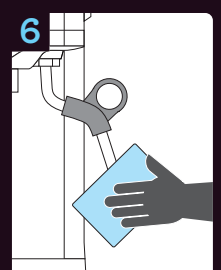
Gire o leite (movimento de redemoinho). Pare quando a jarra estiver quente ao toque



Desligue o vapor



Deixe o vapor correr para limpar o leite do bico após a texturização



Limpe o bico de vapor após cada uso

Guia de Extração

Este Guia de Extração foi feito para ajudar você a alcançar resultados superiores e mais consistentes.

EXTRAÇÃO CORRETA



✓
Dentro
da Escala
Expresso



- O fluxo tem início após 4-7 segundos
- O fluxo é lento como o de mel aquecido
- O creme é marrom-dourado com uma textura de mousse fino
- O expresso tem cor marrom-escura
- A extração leva 25-35 segundos

SUBEXTRAÇÃO



✗
Abaixo
da Escala
Expresso



- O fluxo tem início após 1-3 segundos
- O fluxo é rápido como o de água
- O creme é fino e pálido
- O expresso é marrom pálido
- O gosto é amargo, fraco e aguado
- A extração leva até 20 segundos

SUPEREXTRAÇÃO



✗
Acima
da Escala
Expresso



- O fluxo tem início após 8 segundos
- O fluxo goteja ou não sai
- O creme é escuro e fragmentado
- O expresso é marrom muito escuro
- O gosto é amargo e queimado
- A extração leva mais de 40 segundos

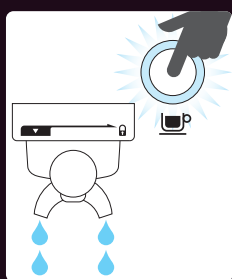
APÓS A EXTRAÇÃO



REMOVA O PÓ USADO

O pó usado formará um 'disco' similar a um biscoito esfarelento.

Se estiver úmido, consulte a seção "Subextração".



LAVE O CESTO DO FILTRO

Mantenha o cesto do filtro limpo para evitar entupimentos.

Sem café no cesto do filtro, trave o porta-filtro na máquina e deixe a água quente correr.

SOLUÇÕES



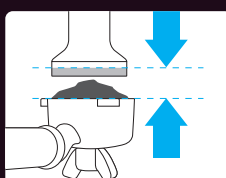
ESPESSURA DE MOAGEM MAIS FINA

Ajuste e teste novamente



AUMENTE A QUANTIDADE DE PÓ

Ajuste e teste novamente



PRESSIONE SEMPRE ATÉ A LINHA

Ajuste e teste novamente

Pressione usando aproximadamente 15-20kg de pressão. Ao ser pressionada, a borda superior da tampa de metal do tamper deve estar nivelada com o topo do cesto.

Acerte o disco no nível correto usando o limitador de dosagem Razor.

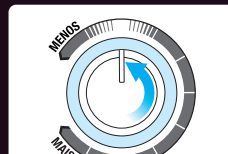
Experimente ajustando estes fatores um a um.

SOLUÇÕES



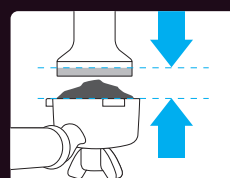
ESPESSURA DE MOAGEM MAIS GROSSA

Ajuste e teste novamente



DIMINUA A QUANTIDADE DE PÓ

Ajuste e teste novamente



PRESSIONE SEMPRE ATÉ A LINHA

Ajuste e teste novamente

Pressione usando aproximadamente 15-20kg de pressão. Ao ser pressionada, a borda superior da tampa de metal do tamper deve estar nivelada com o topo do cesto.

Acerte o disco no nível correto usando o limitador de dosagem Razor.

Experimente ajustando estes fatores um a um.

Guia de Limpeza

TRAMONTINA

by Breville®

Como fazer a manutenção da sua cafeteira expresso

A

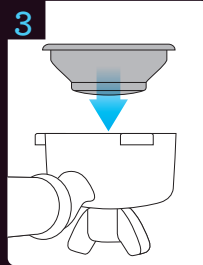
Manutenção
Após a
Extração



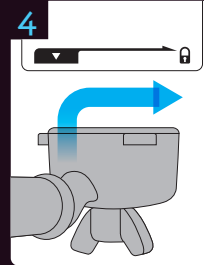
Retire o pó



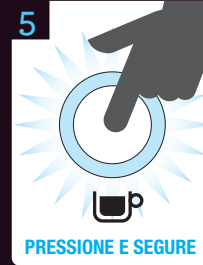
Limpe o cesto de filtro



Coloque o cesto de filtro
no porta-filtro



Insira e trave o Porta-Filtro
corretamente

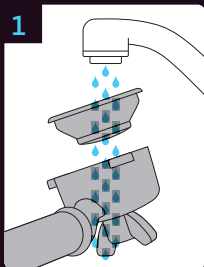


Passa água

PRESSIONE E SEGRE

B

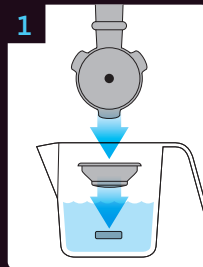
Limpeza
Diária
dos Cestos
de Filtro
e do
Porta-filtro



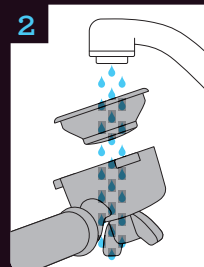
Lave e enxágue os cestos
de filtro e o porta-filtro

C

Limpeza
Semanal
dos Cestos
de Filtro e do
Porta-filtro



Deixe de molho em água
quente com a pastilha
de limpeza



Enxágue bem

D

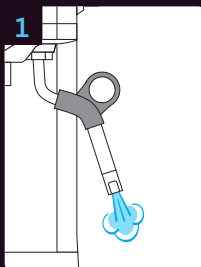
Como
Desentupir
os Cestos
de Filtro
de Parede
Dupla



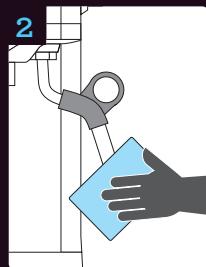
Use o instrumento de
limpeza para desentupir.
Repita as etapas C1-C2.

E

Manutenção
do Bico de
Vapor



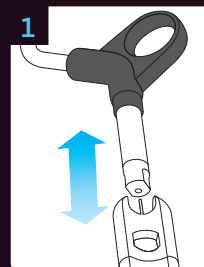
Deixe o vapor correr para
limpar o leite do bico
após a texturização



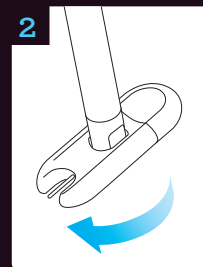
Limpe o bico de vapor
após cada uso

F

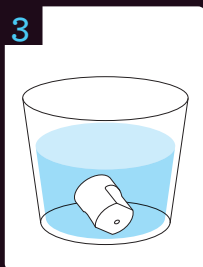
Bico de
Vapor
Entupido?



Limpe o orifício com a
agulha



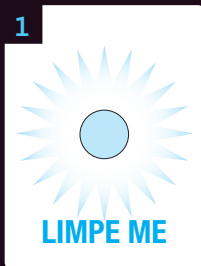
Remova a ponta



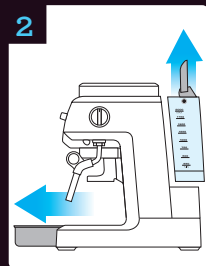
Deixe a ponta de molho por
uma noite e, em seguida,
reinstale-a

G

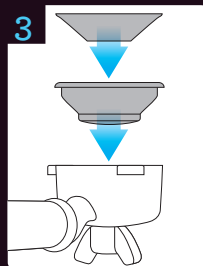
Ciclo
de Limpeza
da Máquina



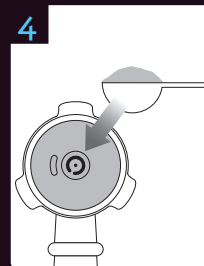
Limpeza necessária



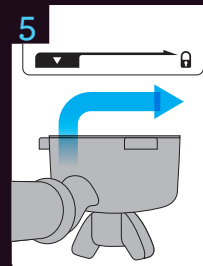
Esvazie a bandeja e encha
o tanque de água



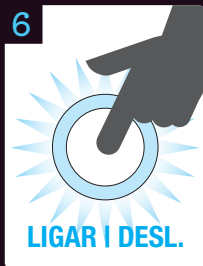
Coloque o disco de limpeza
e o cesto de filtro no
porta-filtro



Inserir uma dose do produto
com a colher medidora



Encaixe e trave o
porta-filtro corretamente



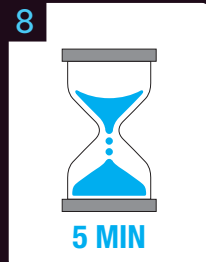
Desligue a máquina

7

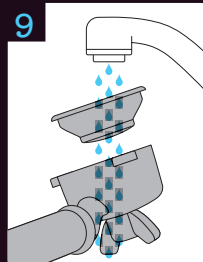
**PRESSIONE SIMULTANEAMENTE
POR 3 SEGUNDOS**



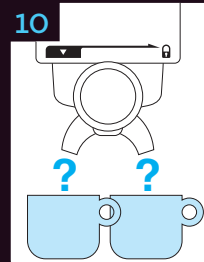
Ao mesmo tempo que pressiona o botão LIGAR/DESL.,
pressione e segure os botões 1 XÍCARA e 2 XÍCARAS



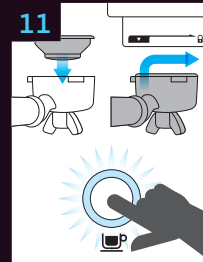
Espere 5 minutos para
finalizar



Enxágue o cesto de filtro e
o porta-filtro antes de usar



Não consegue extrair
expressos?



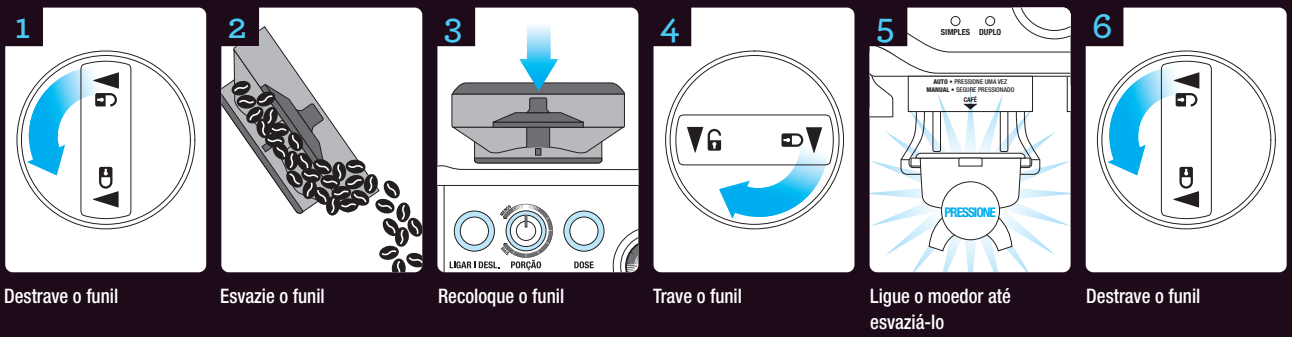
Consulte o Guia de Resolução
de Problemas na pág. 25.



Telefone para o Serviço de
Atendimento ao Consumidor
para obter o detergente em pó.

H

Limpeza do Moedor



1 Destra o funil

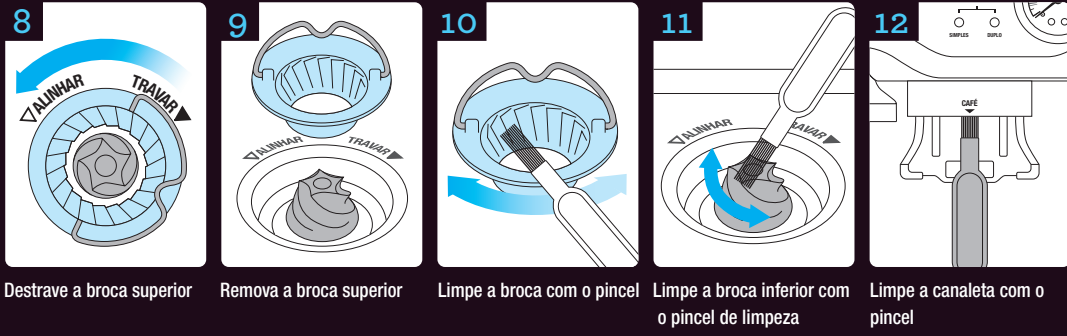
2 Esvazie o funil

3 Recoloque o funil

4 Trave o funil

5 Ligue o moedor até esvaziá-lo

6 Destra o funil



7 Remova o funil

8 Destra a broca superior

9 Remova a broca superior

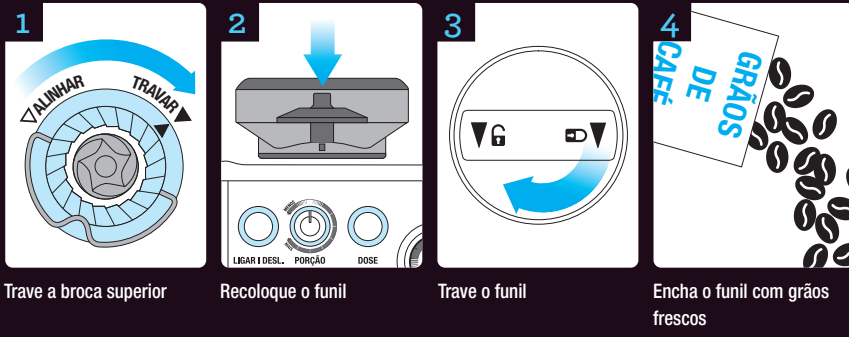
10 Limpe a broca com o pincel

11 Limpe a broca inferior com o pincel de limpeza

12 Limpe a canaleta com o pincel

I

Montagem do Moedor



1 Trave a broca superior

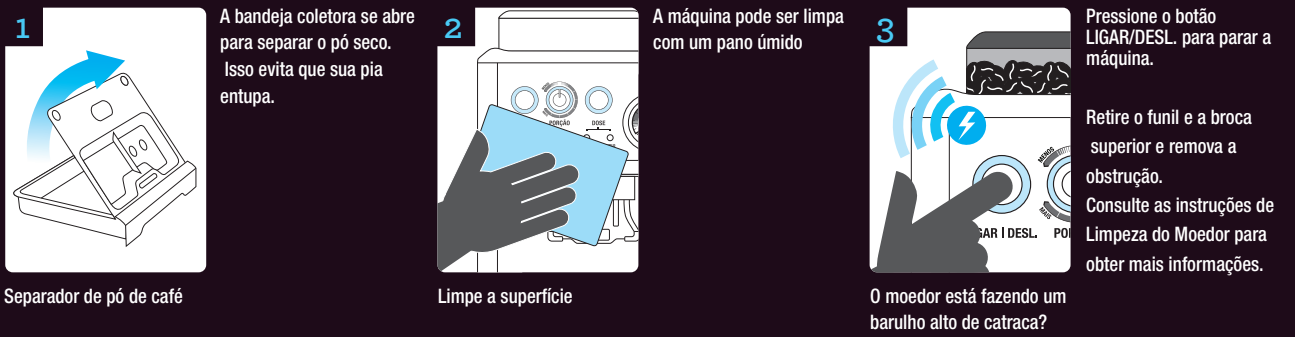
2 Recoloque o funil

3 Trave o funil

4 Encha o funil com grãos frescos

J

Outras Dicas de Limpeza



1 Separador de pó de café

A bandeja coletora se abre para separar o pó seco. Isso evita que sua pia entupa.

2 Limpe a superfície

A máquina pode ser limpa com um pano úmido

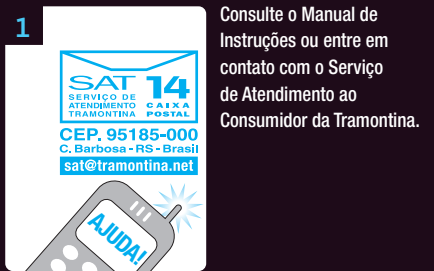
3 O moedor está fazendo um barulho alto de catraca?

Pressione o botão LIGAR/DESL. para parar a máquina.

Retire o funil e a broca superior e remova a obstrução. Consulte as instruções de Limpeza do Moedor para obter mais informações.

K

Dúvidas?



Consulte o Manual de Instruções ou entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Tramontina.