

TRAMONTINA

by **Breville**

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site:
www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação.
A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rod. RS 122, km 61 - 95180-000

Farroupilha - RS - Brasil

CNPJ 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira

www.tramontina.com

69065/011 - 012



TRAMONTINA

by **Breville**

Cafeteira Express

Manual de Instruções



CONTEÚDO

- 3 A Tramontina recomenda segurança em primeiro lugar
- 5 Conheça o seu produto
- 8 Utilização do seu produto
- 15 Dicas para o preparo do café
- 19 Cuidados e limpeza
- 24 Resolução de problemas

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos produtos para os consumidores, considerando, em primeiro lugar, a segurança para você, nosso prezado cliente. Além disso, pedimos que você tenha um certo grau de cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e tome as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E GARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de usar a cafeteira pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas ou adesivos promocionais.
- Para eliminar o risco de engasgos em crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa de proteção encaixada no plugue de alimentação deste aparelho.
- Não coloque a cafeteira próximo à beira da bancada ou da mesa durante a utilização. Assegure-se de que a superfície está nivelada, limpa e livre de água e outras substâncias.
- Não use o aparelho dentro da cuba da pia.
- Não posicione o aparelho perto ou sobre queimadores a gás ou elétricos quentes, nem em locais onde possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Verifique sempre se o aparelho está adequadamente montado antes de ligá-lo à tomada e colocá-lo em funcionamento. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- O aparelho não deve ser operado por meio de timers externos ou sistemas de controle remoto separados.
- Não use outros acessórios além daqueles fornecidos com a Cafeteira Express.
- Não tente usar o aparelho com qualquer outro método além daqueles descritos neste manual.
- Nunca use a cafeteira sem água no tanque.
- Antes de usar a máquina, certifique-se de que o porta-filtro esteja firmemente inserido e encaixado.
- Nunca remova o porta-filtro durante a operação de infusão, pois a máquina está sob pressão.
- Não movimente o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
- Não deixe o aparelho sem acompanhamento durante o uso.
- Não toque nas superfícies quentes. Deixe o aparelho esfriar antes de movimentar ou limpar qualquer peça.
- Não posicione nada além das xícaras a serem aquecidas sobre a cafeteira.
- Sempre desligue o aparelho pondo o botão LIGAR/DESL na posição DESL e retire o plugue da tomada, caso o aparelho deva ser deixado sem acompanhamento ou esteja fora de uso, e também antes de limpar, movimentar, desmontar, montar ou guardar o aparelho.

- Mantenha o aparelho e os acessórios limpos. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Não deixe o fio ficar pendurado na borda de bancadas ou mesas, entrar em contato com superfícies quentes nem formar nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue de eletricidade ou o aparelho em água ou em qualquer outra substância.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Qualquer operação de manutenção, que não seja a limpeza, deve ser realizada por uma Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um interruptor de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricitista para obter aconselhamento profissional.

ATENÇÃO

- *Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.*

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA O SEU PRODUTO



CONHEÇA O SEU PRODUTO

- A. **Botão Ligar/Desl**, que se ilumina quando a máquina está ligada.
- B. **Tamper integrado removível**, para controle da pressão sobre o pó.
- C. **Encaixe do porta-filtro**
- D. **Porta-filtro em aço inox de 54 mm**, com bicos de estilo comercial.
- E. **Espaço maior para canecas de café**
- F. **Bandeja coletora removível**
- G. **Indicador de bandeja coletora cheia**
- H. **Haste de vapor com ação giratória de 360°**, que se ajusta facilmente à posição perfeita para texturizar.
- I. **Saída exclusiva para água quente**
- J. **Seletor de controle para Vapor/Água Quente**
- K. **Botão programável** para 1 XÍCARA e 2 XÍCARAS.
- L. **Luz de Vapor/Água Quente**, que se ilumina para indicar que a função Vapor/Água Quente está selecionada.
- M. **Luz LIMPE-ME**, que indica quando é necessário realizar um ciclo de limpeza.
- N. **Manômetro**, para monitorar a pressão de extração do expresso.
- O. **Função programável do botão Programar**, que pode ser personalizada de acordo com o seu volume preferido de expresso.
- P. **Bandeja para aquecimento de xícaras**

NÃO MOSTRADOS

- Tanque de água removível de 1,8 litros, com enchimento por cima e filtragem integrada da água.
- Bandeja de armazenagem, localizada atrás da bandeja coletora, para guardar os acessórios.

ACESSÓRIOS COM DESIGN PERSONALIZADO

- Limitador de dosagem
- Cestos de filtro de parede simples para café moído na hora.
- Cestos de filtro de parede dupla para café pré-moído.
- Jarra de aço inox
- Colher medidora

ACESSÓRIOS DE LIMPEZA

- Instrumento de limpeza
- Disco para o ciclo de limpeza
- Chave allen

CONTROLE PID DE TEMPERATURA

Controle eletrônico PID de temperatura, para uma maior estabilidade da temperatura.

DEPURAÇÃO AUTOMÁTICA

Ajusta automaticamente a temperatura da água após a produção de vapor, garantindo a temperatura ideal do café.

SISTEMA DE AQUECIMENTO POR BOBINA TÉRMICA

A bobina de água integrada em aço inox controla com precisão a temperatura da água.

HASTE DE VAPOR EM ESTILO COMERCIAL

Ação giratória de 360° para uma texturização descomplicada do leite.

SAÍDA DE ÁGUA QUENTE INSTANTÂNEA

Saída exclusiva de água quente para preparar cafés pretos longos e preaquecer as xícaras.

PRÉ-INFUSÃO EM BAIXA PRESSÃO

Mantém a pressão baixa no início da extração, para expandir suavemente o pó do café, garantindo uma extração por igual.

MANÔMETRO DO EXPRESSO

Indica a pressão da água aplicada no porta-filtro durante a extração.

CONTROLE VOLUMÉTRICO

Doses de 1 e 2 xícaras programadas, com modificação manual.

RECURSO DE DISCO SECO

Remove o excesso de água do pó de café no cesto do filtro após a extração, para facilitar o descarte do disco de café.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Preparação da máquina

Remova e descarte todas as etiquetas e materiais de embalagem colocados na sua máquina de expresso. Certifique-se de ter removido todas as peças e acessórios antes de descartar a embalagem.

Lave as peças e os acessórios (tanque de água, porta-filtro, cestos de filtros e jarra) com água morna e um detergente líquido para pratos. Enxágue bem. Limpe o exterior do corpo e a bandeja coletora com um pano úmido macio e seque por completo. Não mergulhe o corpo externo, o fio e o plugue de eletricidade em água ou em qualquer outro líquido.

O filtro de água localizado no interior do tanque de água deverá ser removido antes da lavagem do tanque.

CONDICIONAMENTO DO FILTRO DE ÁGUA

- Remova o filtro do saco plástico e deixe-o de molho por 5 minutos em uma xícara com água.
- Enxágue o filtro em água corrente fria.
- Lave a rede em aço inox do compartimento plástico do filtro com água fria.
- Insira o filtro no suporte.
- Ajuste a data no seletor para mais 2 meses.
- Para instalar o filtro, empurre-o para baixo, encaixando-o na posição correta.
- Posicione o tanque de água e encaixe-o.

OBSERVAÇÃO

Para comprar filtros de água, entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.

PRIMEIRO USO

Ativação inicial

- Encha o tanque com água.
- Pressione o botão LIGAR/DESL.
- Você ouvirá um som de bombeamento. A máquina atingirá a temperatura de operação e entrará no modo STANDBY.

ENXÁGUE DA MÁQUINA

É recomendável realizar uma operação de enxágue com água sem pó de café, para garantir que a máquina esteja condicionada.

Quando a máquina estiver no modo STANDBY, siga as duas etapas abaixo:

- Pressione o botão 2 XÍCARAS por 30 segundos para fazer a água quente correr pelo encaixe do porta-filtro.
- Ative a água quente por 10 segundos.
- Repita este ciclo até que o tanque de água se esvazie.

OBSERVAÇÃO

Não lave nenhuma peça ou acessório na lava-louça.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

ABASTECIMENTO DO TANQUE DE ÁGUA

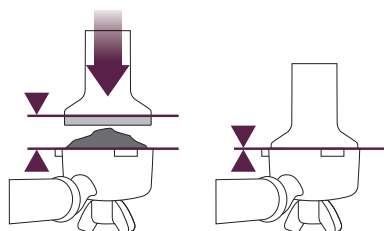
- Certifique-se de que o filtro de água está firmemente encaixado dentro do tanque.
- Encha o tanque com água fria da torneira até a marca de máximo, na sua lateral. Encaixe o tanque de água de volta à sua posição, na parte traseira da máquina.
- Conecte o fio de eletricidade na tomada.
- Ponha o botão LIGAR/DESL na posição LIGAR. O botão LIGAR/DESL piscará enquanto a máquina se aquece. Quando a temperatura correta for atingida, todos os botões no painel de controle se acenderão.

OBSERVAÇÃO

Antes de usar, verifique o nível de água. Substitua a água diariamente. O tanque deve ser abastecido com água fresca da torneira antes de cada uso. Não use água mineral ou destilada ou qualquer outro líquido.

APERTO DO PÓ DE CAFÉ

- Assim que a função de moagem tiver sido concluída, retire cuidadosamente o porta-filtro do suporte de moagem, com atenção para não derramar o pó de café. Bata de leve para acomodar e, usando o tamper integrado, pressione firmemente (com uma pressão de cerca de 15-20 kg).



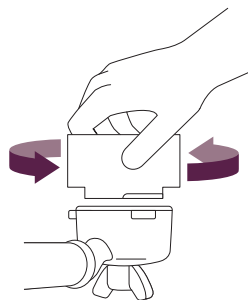
LIMITAÇÃO DA DOSE

O limitador de dosagem de precisão permite que você ajuste o disco no nível correto, garantindo uma extração consistente.



Insira o Razor™ no cesto do café até que os apoios do instrumento se encostem às bordas do cesto do filtro. A lâmina do limitador de dosagem deve entrar na superfície do café pressionado.

Gire o instrumento de dosagem Razor™ para frente e para trás, segurando o porta-filtro inclinado sobre o cesto de descarte para retirar o excesso de café.



Agora, o seu cesto do filtro está dosado com a quantidade correta de café.

OBSERVAÇÃO

Ao usar um pó mais fino para expresso com o cesto do filtro de parede simples, será necessário aumentar a quantidade de pó para garantir que o filtro esteja dosado corretamente.

VOLUME DA DOSE PRÉ-PROGRAMADA - 1 XÍCARA

Pressione uma vez o botão 1 XÍCARA. Será extraído um volume pré-configurado de cerca de 30 ml. A máquina vai parar automaticamente assim que o volume pré-configurado tiver sido extraído.



OBSERVAÇÃO

A quantidade de expresso extraída na xícara vai variar de acordo com a espessura e a quantidade de pó.

VOLUME DA DOSE PRÉ-PROGRAMADA - 2 XÍCARAS

Pressione uma vez o botão 2 XÍCARAS. Será extraído um volume pré-configurado de cerca de 60 ml. A máquina vai parar automaticamente assim que o volume pré-configurado tiver sido extraído.



OBSERVAÇÃO

Para interromper imediatamente a extração durante um expresso programado, pressione os botões 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS.

PROGRAMAÇÃO DE UMA XÍCARA DE EXPRESSO

1. Para iniciar a programação, pressione uma vez o botão PROGRAMAR. A máquina emitirá um “bipe”, e o botão Programar começará a piscar. Isso indica que a máquina está no modo de programação.
2. Pressione o botão 1 XÍCARA para iniciar a extração do expresso. Quando o volume de expresso desejado tiver sido extraído, pressione novamente o botão 1 XÍCARA. A máquina emitirá dois “bipes” para indicar que o novo volume para 1 XÍCARA foi configurado.

PROGRAMAÇÃO DE DUAS XÍCARAS DE EXPRESSO

1. Para iniciar a programação, pressione uma vez o botão PROGRAMAR. A máquina emitirá um “bipe”, e o botão Programar começará a piscar. Isso indica que a máquina está no modo de programação.
2. Pressione o botão 2 XÍCARAS para iniciar a extração do expresso. Quando o volume de expresso desejado tiver sido extraído, pressione novamente o botão 2 XÍCARAS. A máquina emitirá dois “bipes” para indicar que o novo volume para 2 XÍCARAS foi configurado.

CONFIGURAÇÃO AVANÇADA DE TEMPERATURA

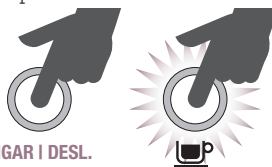
A temperatura da água pode ser aumentada ou diminuída em 1°C ou 2°C, se desejar.

Cafés de origens ou de perfis de torrefação diferentes podem precisar de uma temperatura diferente da água para a infusão do expresso, para otimizar o seu sabor. Se o seu expresso está apresentando um gosto leve de “cinza”, diminua a temperatura da água de infusão em 1°C.

Se o seu expresso está com um gosto levemente “azedo”, aumente a temperatura da água de infusão em 1°C.

INDICADOR	DESCRIÇÃO
 LIGAR DESL.	TEMPERATURA PADRÃO
 PROGRAMAR	-2°C
 PROGRAMAR	+2°C
 PROGRAMAR	SELECIONAR
 LIMPE-ME	-1°C
 ÁGUA QUENTE VAPOR	+1°C

Para corrigir as configurações de temperatura:



LIGAR | DESL.



PRESSIONE E SEGRE

- Com a máquina na posição DESL, pressione e segure o botão de 1 xícara e, então, pressione e segure simultaneamente o botão Ligar/Desl.
- Você ouvirá um “bipe”, indicando que a configuração de temperatura pode ser modificada.
- O LED da última configuração salva se iluminará. Veja a tabela à esquerda.
- Pressione o botão de 2 xícaras para alternar entre as diferentes configurações.



- Lembre-se de que, se o botão de 2 xícaras não for pressionado dentro de 10 segundos, a máquina retornará ao modo STANDBY, e as etapas acima terão que ser repetidas.
- Após ter feito uma seleção, você ouvirá 2 “bipes”, indicando que a sua configuração foi salva.
- A máquina voltará então ao modo STANDBY.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

RESTAURO DOS VOLUMES PADRÃO

Para restaurar a máquina nos volumes de dose padrão 1 XÍCARA e 2 XÍCARAS, pressione e segure o botão PROGRAMAR até que a máquina emita três “bipes”. Solte o botão PROGRAMAR. A máquina retornará à sua configuração padrão original.

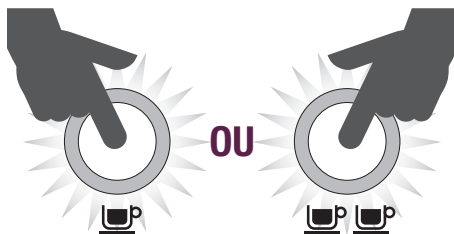
OBSERVAÇÃO

Configurações padrão: O volume da dose de 1 XÍCARA é de cerca de 30 ml. O volume da dose de 2 XÍCARAS é de cerca de 60 ml.

VOLUME DA DOSE MANUAL

Controle manualmente o tempo de pré-infusão em baixa pressão e o volume da dose, sem reprogramar a dose pré-programada.

- Pressione e segure o botão 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS. A extração entrará na pré-infusão em baixa pressão até o botão ser solto.
- Quando o botão 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS for solto, a extração continuará em pressão total.
- Pressione o botão 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS novamente quando o volume desejado de expresso tiver sido extraído.



OBSERVAÇÃO

Para obter o sabor ideal, ao usar um filtro de 1 XÍCARA, extraia cerca de 30 ml. Ao usar o filtro de 2 XÍCARAS, extraia cerca de 60 ml.

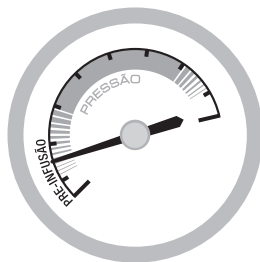
⚠ ATENÇÃO

As peças em metal do porta-filtro atingirão temperaturas muito altas.

PRÉ-INFUSÃO EM BAIXA PRESSÃO COM MANÔMETRO DE EXPRESSO

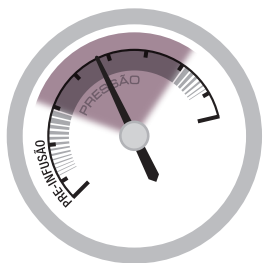
No início da extração, o ponteiro do manômetro se posicionará na zona de pré-infusão, indicando que a máquina está no modo de pré-infusão em baixa pressão.

A pré-infusão em baixa pressão aumenta gradualmente a pressão da água para expandir suavemente o pó de café, garantindo uma extração por igual antes de subir para a pressão total.



ZONA IDEAL DO EXPRESSO

O expresso é extraído na pressão ideal quando o ponteiro do manômetro se posiciona na zona intermediária durante a extração.



ZONA DE SUBEXTRAÇÃO

Se, durante a extração, o ponteiro do manômetro se posiciona na zona inferior, o expresso é extraído com pressão insuficiente.



Isso acontece quando o fluxo de água através do pó de café é rápido demais, resultando num expresso subextraído, muito aguado e sem creme nem sabor.

A subextração pode ser causada por pó muito grosso e/ou pouco pressionado e/ou em quantidade insuficiente no filtro.

ZONA DE SUPEREXTRAÇÃO

Se, durante a extração, o ponteiro se posicionar na zona superior, o expresso é extraído com pressão demais.



Isso acontece quando o fluxo de água através do pó de café é lento demais, e resulta em um expresso superextraído, muito escuro e amargo, com um creme irregular e manchado.

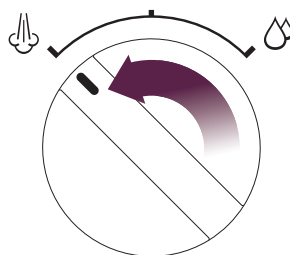
A superextração pode ser causada por pó muito fino e/ou muito pressionado e/ou em quantidade excessiva no filtro.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE

A Cafeteira Express vem com uma haste de vapor em estilo comercial.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE

- Gire o seletor VAPOR/ÁGUA QUENTE para a posição de vapor. A luz de VAPOR/ÁGUA QUENTE piscará, indicando que a máquina está aquecendo para produzir vapor.



UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

- Quando a luz de VAPOR/ÁGUA QUENTE parar de piscar, a haste de vapor está pronta para o uso.
- Antes de inserir a haste de vapor no leite, pause o vapor, voltando o seletor para a posição STANDBY. Isso impedirá que o leite espirre para fora do jarro (esta função de pausa dura cerca de 6 segundos antes de sair do modo vapor).
- Para texturizar o leite, ponha a haste no leite e volte o seletor para a posição Vapor.
- Para parar a haste, volte o seletor de vapor para a posição STANDBY e remova o jarro.

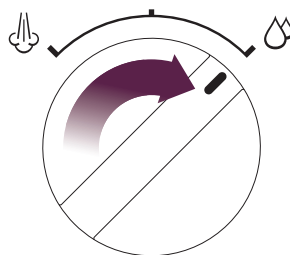
OBSERVAÇÃO

Enquanto a máquina de expresso produz vapor, pode-se ouvir um ruído de bombeamento. Esta é a operação normal da bomba italiana de 15 bar.

OBSERVAÇÃO

Após 5 minutos de produção contínua de vapor, a máquina desativará automaticamente a função. A luz de VAPOR/ÁGUA QUENTE piscará. Quando isso acontecer, volte o seletor de vapor para a posição STANDBY.

ÁGUA QUENTE



- Gire o seletor VAPOR/ÁGUA QUENTE para a posição Água Quente.
- Para interromper o fluxo de água quente, volte o seletor VAPOR/ÁGUA QUENTE para a posição STANDBY.

DEPURAÇÃO AUTOMÁTICA

Para extrair expressos imediatamente depois de usar a função vapor, esta máquina conta com uma função de depuração automática.

A função de depuração automática garante que o pó de café não seja queimado com um fluxo inicial de água excessivamente quente vindo da bobina térmica. A água é internamente liberada de modo automático para a bandeja coletora, garantindo que a bobina térmica esteja na temperatura ideal para a extração do expresso.

O seu expresso será preparado sempre na temperatura ideal, garantindo que apenas os melhores sabores sejam extraídos.

OBSERVAÇÃO

Se a máquina permanecer em funcionamento contínuo por 30 minutos, deixe que ela esfrie por 5 minutos antes de cada uso.

PREAQUECIMENTO

Aquecimento da xícara ou do copo

Uma xícara aquecida ajuda a manter a temperatura ideal do café. Preequeça a sua xícara enxaguando-a com água quente, e coloque-a na bandeja para aquecimento de xícaras.

Aquecimento do porta-filtro e do cesto do filtro

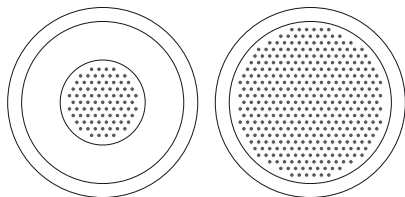
Se o porta-filtro e o cesto de filtros estiverem frios, eles podem reduzir a temperatura de extração o suficiente para afetar de modo significativo a qualidade do seu expresso. Antes de começar a usar, certifique-se de que o porta-filtro e o cesto do filtro estejam preaquecidos com água quente.

OBSERVAÇÃO

Antes de dosar o pó de café, enxugue bem o filtro e o porta-filtro, pois a umidade pode favorecer a “canalização”, ou seja, o desvio da água ao redor do pó de café durante a extração.

FILTROS DE PAREDE SIMPLES

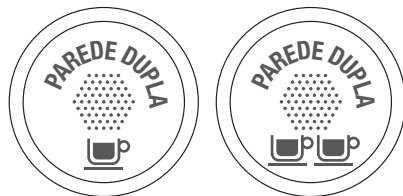
Os filtros de parede simples (1 e 2 XÍCARAS) foram projetados para serem usados com café moído na hora e permitem que você experimente moagens, dosagens e pressões diferentes, para criar um expresso mais balanceado.



Os filtros de parede simples não têm nenhuma marcação na sua parte inferior.

FILTROS DE PAREDE DUPLA

Os filtros de parede dupla (1 e 2 XÍCARAS) foram projetados para serem usados com café pré-moído e regulam a pressão para ajudar a otimizar a extração independentemente da moagem, da dose ou da pressão.



Os filtros de paredes duplas têm o texto PAREDE DUPLA impresso na sua parte inferior.

ESPESSURA DO PÓ

Se estiver moendo os grãos de café, a espessura do pó deve ser fina, mas não fina demais. A espessura do pó afetará o ritmo com o qual a água flui através do café moído no cesto do filtro e, portanto, o sabor do expresso.

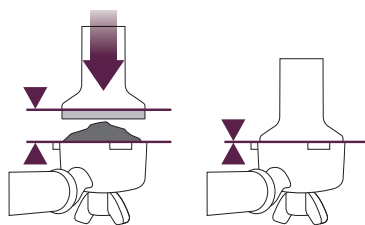
Se o café moído estiver fino demais (com aspecto de pó e toque similar à farinha quando esfregado entre os dedos), a água não fluirá através do café quando estiver sob pressão. O expresso resultante será SUPEREXTRAÍDO, com uma cor escura e um sabor amargo.

Se o pó estiver grosso demais, a água fluirá muito rapidamente através do pó de café no cesto do filtro. O expresso resultante será SUBEXTRAÍDO, com pouca cor e pouco sabor.

DICAS PARA O PREPARO DO CAFÉ

DOSE E APERTO DO CAFÉ

- Limpe o cesto de café com um pano seco.
- Se estiver usando os cestos dos filtros de parede simples, moa o café em quantidade suficiente para encher o cesto de café. Pode ser necessário experimentar quantidades diferentes para chegar à dose correta.
- Bata o porta-filtro de leve várias vezes para distribuir o café por igual no cesto do filtro.
- Pressione com firmeza (usando cerca de 15 a 20 kg de pressão). O nível da pressão não é tão importante quanto uma pressão consistente em todas as vezes.



- Como orientação para a dosagem, a margem superior da tampa de metal do tamper deve estar nivelada com o topo do cesto do filtro APOS o café ser pressionado.
- Retire o excesso de café das bordas do cesto do filtro para assegurar que seja atingida uma vedação adequada no encaixe do porta-filtro.

GUIA DE EXTRAÇÃO

	ESPESSURA	QUANTIDADE	PRESSÃO	TEMPO DE INFUSÃO
SUPEREXTRAÇÃO AMARGO • ADSTRINGENTE	FINO DEMAIS	EM EXCESSO USE O RAZOR PARA DOSAR	15-20KG	ACIMA DE 40 SEG
BALANCEADO	IDEAL	8-10g (1 XÍCARA) 15-18g (2 XÍCARAS)	15-20KG	25-35 SEG
SUBEXTRAÇÃO SUBDESENVOLVIDO • AZEDO	GROSSO DEMAIS	PEQUENA DEMAIS AUMENTE A QUANTIDADE E USE O RAZOR PARA AJUSTAR	15-20KG	MENOS DE 20 SEG

DEPURAÇÃO DO ENCAIXE DO PORTA-FILTRO

Antes de posicionar o porta-filtro no encaixe do porta-filtro, passe um fluxo curto de água, pressionando o botão 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS. Isso eliminará qualquer resíduo de pó do encaixe do porta-filtro e estabilizará a temperatura antes da extração.

INSERÇÃO DO PORTA-FILTRO

Posicione o porta-filtro sob encaixe do porta-filtro, de modo que o cabo esteja alinhado com a posição INSERIR. Insira o porta-filtro no encaixe e gire o cabo em direção ao centro, até sentir resistência.

EXTRAÇÃO DO EXPRESSO

- Posicione a(s) xícara(s) preaquecida(s) sob o porta-filtro e pressione o botão 1 XÍCARA ou o botão 2 XÍCARAS, dependendo do volume necessário.
- Como orientação, o expresso começará a fluir após 8-10 segundos (tempo de infusão) e deve ter a consistência de gotas de mel.
- Se o expresso começar a fluir antes de 6 segundos, significa que você colocou uma quantidade muito pequena no cesto do filtro e/ou o pó está muito grosso. Esta é uma dose SUBEXTRAÍDA.
- Se o expresso começar a pingar, mas não a fluir, depois de 15 segundos, isso significa que você pôs uma quantidade grande demais no cesto do filtro e/ou que o pó de café está fino demais. Este é um café SUPEREXTRAÍDO.

Preparar um ótimo expresso significa atingir o equilíbrio perfeito entre a doçura, a acidez e o amargor.

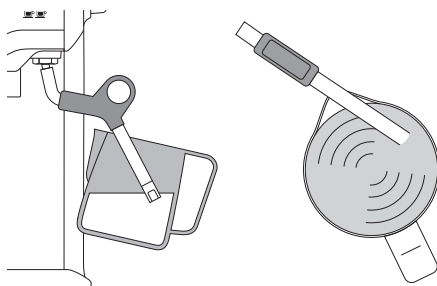
O sabor do seu café dependerá de muitos fatores, como o tipo de grão, o grau de torrefação, o frescor, a moagem mais grossa ou mais fina, a quantidade de pó de café e a pressão do aperto.

Tente ajustar estes fatores um de cada vez para chegar ao sabor da sua preferência.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE

A texturização do leite é formada por duas fases. A primeira é o alongamento do leite, para aerá-lo. A segunda é girar o leite para torná-lo macio e sedoso. Essas duas operações devem se unir em uma só.

- Comece sempre com leite fresco frio.
- Encha a jarra até atingir o nível logo abaixo do 'V' da parte de baixo do bico.
- Posicione a ponta de vapor sobre a bandeja coletora e ligue o sistema de vapor, eliminando qualquer traço de água condensada.
- Gire o seletor de vapor para a posição STANDBY, insira a ponta da haste de vapor no leite e gire o seletor novamente para a posição VAPOR.
- Insira a ponta da haste de vapor 1 ou 2 cm abaixo da superfície do leite, próximo ao lado direito da jarra, na posição 3 horas.
- Mantenha a ponta logo abaixo da superfície do leite até que ele rode no sentido horário, produzindo um vórtice (efeito redemoinho).



- Com o leite girando, abaixe devagar a jarra. Isso fará com que a ponta de vapor chegue à superfície do leite e nele comece a inserir ar. Pode ser necessário tocar suavemente a superfície do leite com a ponta, para fazer com que ele gire a uma velocidade suficiente.
- Mantenha a ponta na superfície ou levemente abaixo dela, e continue girando o vórtice. Texturize o leite até obter o volume suficiente.

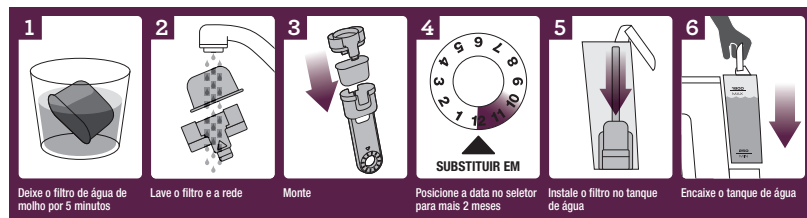
DICAS PARA O PREPARO DO CAFÉ

- Desça a ponta abaixo da superfície, mas mantenha o vórtice do leite girando. O leite atingirá a temperatura correta (60-65°C) quando a jarra estiver quente ao toque.
- Ponha o seletor de vapor na posição STANDBY antes de retirar a ponta da haste do leite.
- Deixe a jarra de lado. Abra o vapor para limpar qualquer resíduo de leite da haste de vapor e limpe-a com um pano úmido.
- Bata a jarra de leve no balcão para desmanchar as bolhas.
- Gire a jarra para limpar e reintegrar a textura.
- Despeje o leite diretamente no expresso.
- O segredo é trabalhar rapidamente, antes que o leite comece a se separar.

CONSELHOS E DICAS

1. Use grãos de café torrados na hora, com a data de torrefação marcada, e consuma-os dentro de 2 semanas a partir da data de torrefação.
2. Moa os grãos imediatamente antes de preparar o café, pois o café moído perde rapidamente o seu sabor e aroma.
3. Guarde os grãos de café em um recipiente fresco, escuro e seco. Se possível, embale a vácuo.
4. Compre os grãos de café em porções pequenas para reduzir o tempo de armazenagem. Armazene somente a quantidade para uma semana, no máximo, de cada vez.

INSTALAÇÃO/SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DO TANQUE DE ÁGUA



O filtro de água fornecido ajuda a evitar o acúmulo de calcário que, ao longo do tempo, pode afetar o desempenho da sua máquina, podendo causar entupimentos e problemas de aquecimento.

A substituição do filtro de água a cada dois meses reduzirá a necessidade de descalcificar a máquina.

Se você vive em uma área em que a água é “dura”, recomendamos que você troque o filtro de água com mais frequência.

Substituição do filtro de água

- Remova o filtro do saco plástico e deixe-o de molho por 5 minutos em uma xícara com água.
- Enxágue o filtro em água corrente fria por 5 segundos.
- Lave a rede em aço inox do compartimento plástico do filtro e monte-o.
- Ajuste a data no seletor para mais 2 meses.
- Para instalar, empurre-o para baixo, encaixando-o na posição correta.

O filtro de água pode ser removido do tanque de água durante o funcionamento, se ele não for necessário.

OBSERVAÇÃO

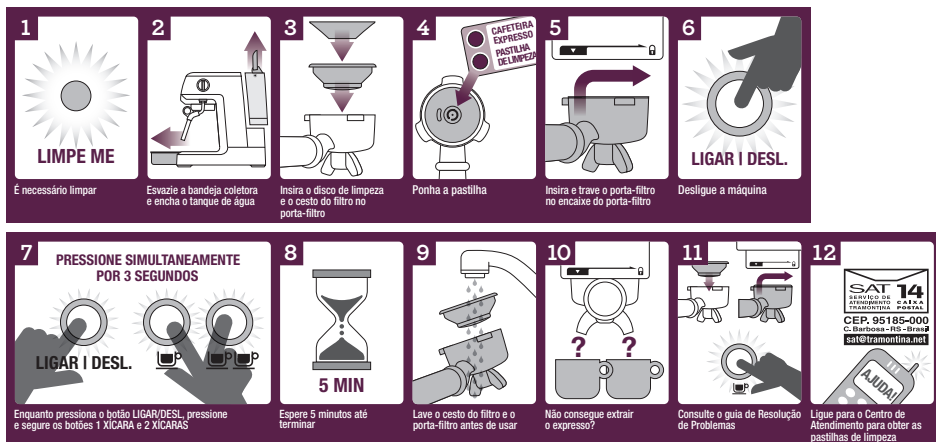
Para obter filtros de água, entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO

Periodicamente, faça a água correr pela máquina com o porta-filtro instalado, sem pó de café, para limpar todos os resíduos de partículas de café.

CICLO DE LIMPEZA

A máquina de expresso conta com um ciclo de limpeza incorporado que deve ser executado periodicamente. A luz LIMPE-ME se acenderá automaticamente, indicando quando é necessário realizar um ciclo de limpeza.



GUIA PARA O PROCESSO DO CICLO DE LIMPEZA

Se for necessário fazer a limpeza, basta seguir as etapas abaixo e consultar o guia do ciclo de limpeza da máquina.

1. Insira o disco de limpeza no cesto do filtro para uma ou duas xícaras.
2. Posicione o cesto do filtro no porta-filtro.
3. Ponha uma pastilha de limpeza no filtro.
4. Encaixe o porta-filtro no encaixe do porta-filtro.
5. Desligue a máquina.
6. Pressione e segure simultaneamente os botões 1 XÍCARA, 2 XÍCARAS e LIGAR/DESL por 3 segundos.

7. O ciclo de limpeza terá início e durará cerca de 5 minutos. Quando tiver sido concluído, você ouvirá três “bipes”. Remova o porta-filtro e certifique-se de que a pastilha se dissolveu por completo.

Se ela não tiver sido dissolvida, repita as etapas 5 a 7 até dissolvê-la totalmente.

DESCALCIFICAÇÃO

Após o uso regular, a água rica em calcário pode causar acúmulos minerais dentro e ao redor de muitos dos componentes de funcionamento internos, reduzindo o fluxo de infusão e a potência da máquina, afetando a qualidade do café.

É aconselhável descalcificar a máquina regularmente (a cada 2 ou 3 meses) com uma mistura de vinagre branco e água. Siga as instruções fornecidas ou use as orientações seguintes como guia:

SOLUÇÃO PARA DESCALCIFICAÇÃO

Solução diluída (para água mais “macia”)

- 1 parte de vinagre branco
- 2 partes de água fria da torneira

Solução concentrada (para água mais “dura”)

- 1 parte de vinagre branco
- 1 parte de água fria da torneira

DESCALCIFICAÇÃO DA MÁQUINA

- Remova o porta-filtro. Despeje a solução de vinagre branco e água no tanque de água.
- Conecte a máquina na tomada.
- Ponha o botão LIGAR/DESL na posição LIGAR.
- Posicione um recipiente grande sob o encaixe do porta-filtro e a haste de vapor.
- Quando a temperatura de infusão for atingida, todos os botões no painel de controle se acenderão. Pressione e segure os botões 1 XÍCARA e 2 XÍCARAS para começar a extrair manualmente. Quando metade da solução de água e vinagre branco tiver passado pelo encaixe do porta-filtro, solte o botão.
- Ponha o seletor VAPOR/ÁGUA QUENTE na posição VAPOR e deixe que o vapor corra pela haste por cerca de 2 minutos. Volte o seletor de vapor para a posição STANDBY.
- Após a descalcificação, remova o tanque de água, enxágue-o bem e reabasteça-o com água fria e fresca. Para enxaguar a máquina, repita as etapas anteriores.

LIMPEZA DA HASTE DE VAPOR

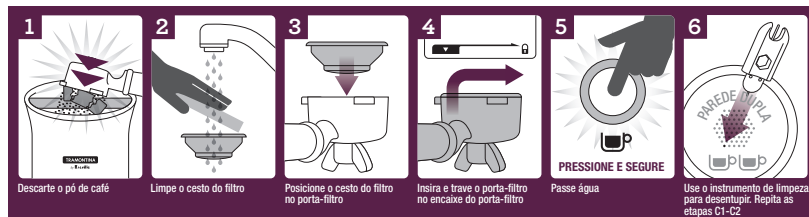


- A haste de vapor sempre deve ser limpa após a texturização do leite.
- Limpe a haste de vapor com um pano úmido. Além disso, com a haste voltada para trás, em direção à bandeja coletora, ponha o seletor de vapor na posição VAPOR por um breve intervalo. Isso eliminará o leite restante no interior da haste.
- Assegure-se de que o seletor de vapor está na posição STANDBY. Ponha o botão LIGAR/DESL em DESL e deixe a máquina esfriar.
- Se a haste de vapor entupir, use a agulha do instrumento de limpeza para limpar a abertura.
- Se a haste continuar entupida, a sua ponta pode ser removida com o uso da chave inclusa no kit de limpeza.
- Desparafuse a ponta com o instrumento de limpeza.

DEIXE A PONTA DE MOLHO EM ÁGUA QUENTE E, DEPOIS, USE A AGULHA DO INSTRUMENTO DE LIMPEZA PARA DESENTUPI-LA.

LIMPEZA/DESENTUPIMENTO DOS FILTROS, DO PORTA-FILTRO E DO ENCAIXE DO PORTA-FILTRO

De tempos em tempos, faça correr água pela máquina, com o porta-filtro posicionado sem café moído, para limpar qualquer resíduo de café.



- Posicione o filtro no porta-filtro. Deixe correr água pela máquina com o filtro e o porta-filtro posicionados, sem pó de café.
- Você pode usar a agulha fina do instrumento de limpeza para limpar os orifícios do cesto do filtro.
- Para limpar os filtros de parede simples, basta fazer a água correr pelo porta-filtro usando a função de extração manual, segurando o botão 1 XÍCARA.
- Para uma limpeza completa dos filtros, execute um ciclo de limpeza da máquina com o porta-filtro e o filtro posicionados.

LIMPEZA DO CORPO EXTERNO/ BANDEJA DE AQUECIMENTO PARA XÍCARAS

O corpo externo e a bandeja de aquecimento para xícaras podem ser limpos com um pano úmido macio. Em seguida, seque com um pano seco, também macio.

Não use produtos de limpeza, esponjas ou panos abrasivos que possam arranhar a superfície.

LIMPEZA DA BANDEJA COLETORA

A bandeja coletora deve ser removida, esvaziada e limpa em intervalos regulares, em particular quando o indicador de bandeja coletora cheia estiver exibindo a mensagem Esvazie-me!

Remova a grade e o indicador Esvazie-me da bandeja coletora. Lave a bandeja coletora com água morna e sabão, um detergente

líquido não abrasivo, enxágue e seque por completo. O indicador Esvazie-me pode ser removido da bandeja coletora ao ser puxado para cima para liberar as travas laterais.

A base e a tampa da bandeja coletora podem ser utilizadas na lava-louça.

LIMPEZA DA BANDEJA DE ARMAZENAGEM

A bandeja de armazenagem pode ser removida após a bandeja coletora ser retirada e, então, limpa com um pano úmido macio (não use produtos de limpeza, esponjas ou panos abrasivos que possam arranhar a superfície).

ARMAZENAGEM DA SUA MÁQUINA

Antes de guardar, ponha o botão Ligar/Desligar na posição DESL, gire o seletor de Vapor/Água Quente para Standby e desconecte o fio da tomada.

Ponha todos os acessórios nas suas posições ou na bandeja de armazenagem.

Guarde na posição vertical. Não ponha outros objetos sobre o aparelho.

⚠ ATENÇÃO

Não mergulhe o fio, o plugue da eletricidade ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. O tanque de água nunca deve ser removido ou esvaziado por completo durante a descalcificação.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
Quando a máquina é ligada, as luzes de VAPOR/ÁGUA QUENTE piscam	<ul style="list-style-type: none"> O seletor VAPOR/ÁGUA QUENTE não está na posição STANDBY 	Gire o seletor de VAPOR/ÁGUA QUENTE para a posição STANDBY. A máquina dará início ao procedimento normal de aquecimento.
O café não sai	<ul style="list-style-type: none"> A máquina não está ligada ou conectada à tomada 	Assegure-se de que a máquina está conectada à tomada e de que o botão LIGAR/DESL está pressionado em LIGAR.
	<ul style="list-style-type: none"> O tanque de água está vazio 	Consulte “Abastecimento do tanque de água”.
	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café está fino demais 	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte “Espessura do Pó”.
	<ul style="list-style-type: none"> Há café demais no filtro 	Consulte “Dose e Aperto do Café”.
	<ul style="list-style-type: none"> O café está pressionado demais 	Consulte “Dose e Aperto do Café”.
	<ul style="list-style-type: none"> O filtro está entupido 	Limpe os filtros. Consulte “Limpeza dos filtros”.
O café está saindo rápido demais	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café está grosso demais 	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte “Espessura do Pó”.
	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café no filtro é insuficiente 	Consulte “Dose e Aperto do café”.
	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café não foi pressionado com firmeza 	Consulte “Dose e Aperto do Café”.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
O café está frio demais	<ul style="list-style-type: none"> As xícaras não estão preaquecidas 	Preaqueça as xícaras. Consulte “Preaquecimento da xícara ou do copo”.
	<ul style="list-style-type: none"> O leite não está aquecido o suficiente (ao preparar cappuccinos ou lattés) 	O leite atinge a temperatura correta quando a base da jarra fica quente demais ao toque. Consulte “Texturização de Leite”.
Não há creme	<ul style="list-style-type: none"> O café não foi pressionado com firmeza suficiente 	Consulte “Dose e Aperto do Café”.
	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café está grosso demais 	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte “Espessura do Pó”.
	<ul style="list-style-type: none"> O café moído não é fresco 	Troque os grãos velhos por café torrado na hora ou pré-moído. O pó de café não deve ser guardado por mais de uma semana.
	<ul style="list-style-type: none"> Os buraquinhos do filtro estão entupidos 	Use a agulha fina do instrumento de limpeza para limpar os buracos. Consulte “Limpeza dos filtros”.
A máquina está fazendo um barulho de pulsação/ bombeamento durante a extração do café ou a vaporização do leite	<ul style="list-style-type: none"> A máquina está realizando o funcionamento normal da bomba de 15 bar 	Não é necessária nenhuma medida, pois este é o funcionamento normal da máquina.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
O café escorre em volta da borda do suporte do filtro	<ul style="list-style-type: none"> O suporte do filtro não está corretamente encaixado 	Insira o suporte do filtro para alinhar na posição “TRAVAR” no encaixe do porta-filtro. Consulte “Inserção do porta-filtro”.
	<ul style="list-style-type: none"> O suporte do filtro não está corretamente encaixado 	Limpe o excesso de pó de café das bordas do suporte do filtro para assegurar um encaixe correto.
	<ul style="list-style-type: none"> Há pó de café demais no filtro 	Consulte “Dose e Aperto do Café”.
	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café foi pressionado com força demais 	Consulte “Dose e Aperto do Café”.
	<ul style="list-style-type: none"> O filtro está incorreto para a quantidade de café moído usado 	Assegure-se de estar usando o filtro pequeno para 1 xícara de café e o filtro maior para 2 xícaras de café.
O café é extraído do porta-filtro em gotas	<ul style="list-style-type: none"> O tanque de água está vazio ou o seu nível está baixo 	Consulte “Abastecimento do tanque de água”.
	<ul style="list-style-type: none"> O pó de café está fino demais Há café demais no cesto 	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte “Espessura do Pó”.
	<ul style="list-style-type: none"> A máquina está entupida com depósitos minerais 	Descalcifique a máquina. Consulte “Descalcificação”.
A máquina faz um barulho alto e contínuo de bombeamento	<ul style="list-style-type: none"> O tanque de água está vazio 	Consulte “Abastecimento do tanque de água”.
	<ul style="list-style-type: none"> O tanque de água não está firmemente encaixado 	Consulte “Abastecimento do tanque de água”.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER
O vapor não é produzido	<ul style="list-style-type: none"> A máquina não está ligada 	Assegure-se de que a máquina está conectada à tomada e de que o botão LIGAR/DESL está pressionado em LIGAR.
	<ul style="list-style-type: none"> O tanque de água está vazio 	Consulte “Abastecimento do tanque de água”.
	<ul style="list-style-type: none"> O seletor de vapor não está na posição VAPOR/ÁGUA QUENTE 	Gire o seletor de VAPOR/ÁGUA QUENTE para a posição de VAPOR.
	<ul style="list-style-type: none"> A haste do vapor está entupida 	Use a agulha do instrumento de limpeza para limpar a abertura. Se a haste de vapor continuar entupida, remova a sua ponta com a chave inclusa no kit de limpeza. Consulte “Limpeza da haste de vapor”.
Não há água quente	<ul style="list-style-type: none"> Tanque vazio 	Encha o tanque.
O leite não fica cremoso após a texturização	<ul style="list-style-type: none"> Não houve vapor o bastante 	A haste de vapor pode estar entupida. Consulte “Limpeza da haste de vapor”.
		Use leite fresco frio. Consulte “Texturização de Leite”.
A máquina não está funcionando		O desligamento de segurança térmica pode ter sido ativado devido a superaquecimento da bomba. Desligue a máquina e deixe-a esfriar por cerca de 30 a 60 minutos.