TRAMONTINA

by Breville

Moedor de Grãos Coffee & Spice

Manual de Instruções

A TRAMONTINA RECOMENDA A SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos os nossos produtos pensando na sua segurança em primeiro lugar. Pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as medidas abaixo. 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 AS GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas ou adesivos promocionais e lave o copo e tampa com água morna e detergente neutro.
- Não use o aparelho próximo à borda de uma mesa ou bancada. Certifique-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e sem água e outras substâncias. Lembre-se de que a vibração durante o uso poderá fazer com que o aparelho se mova.
- Não use o aparelho perto ou sobre queimadores a gás, elementos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com forno aquecido.
- Não utilize o moedor sobre superfícies de metal irregulares como, por exemplo, a cuba da pia.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de mesas ou balcões ou forme nós.
- Para evitar choque elétrico, não mergulhe o cabo, a tomada ou a base do motor em água (ou outros líquidos).
- Não deixe este dispositivo funcionando por mais de 60 segundos, pois isso poderá causar superaquecimento. Deixe que o dispositivo resfrie por 10-15 minutos

após um período longo de funcionamento.

- A quantidade máxima de grãos de café é 70g.
- Sempre remova o fio de eletricidade da tomada quando o moedor não estiver em uso, ao realizar limpeza ou remover a tampa e copo; afim de evitar qualquer risco.
- Deve-se tomar cuidado ao limpar o recipiente de trituração, pois as lâminas são afiadas.
- Para evitar o risco de o moedor ser acionado sozinho devido ao restauro inesperado de proteção contra sobrecarga no motor, não ligue dispositivos externos de ativação (como timers) nem conecte o moedor a circuitos que possam ligá-lo ou desligá-lo com regularidade.

MEDIDAS DE SEGURANÇA PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Não deixe o fio pendurado em bordas de bancadas ou mesas, nem que ele entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue de alimentação ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- 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.
- Qualquer operação de manutenção que não seja a limpeza deve ser realizada pela Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- 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. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto pode causar ferimentos.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção adicional de segurança 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 eletricista para obter aconselhamento profissional.

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

RECURSOS DO SEU PRODUTO

Características	Moedor de Grãos Coffee & Spice (127V/60Hz)
Referência de venda	69061/011
Tensão	127 V
Frequência	60 Hz
Potência máxima	200 W
Consumo máximo	0,20 kWh
Amperagem	10A
Dimensões	Comprimento: 201 mm Largura: 118 mm Altura: 118 mm
Pesos	Líquido: 0,975 Kg Bruto: 1,231 Kg

Características	Moedor de Grãos Coffee & Spice (220V/60Hz)
Referência de venda	69061/012
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Potência máxima	200 W
Consumo máximo	0,20 kWh
Amperagem	10A
Dimensões	Comprimento: 201 mm Largura: 118 mm Altura: 118 mm
Pesos	Líquido: 0,975 Kg Bruto: 1,231 Kg

Componentes

A. Recipiente de aço inoxidável, de fácil remoção e limpeza.
B. Tampa transparente
C. Sistema de lâminas de aço inoxidável
D. LIGA/DESLIGA: ativação por toque, pressionando a tampa transparente
E. Acabamento de aço inoxidável escovado
F. Motor de 200 Watts
G. Porta-fio

Utilizando o seu produto

OPERAÇÃO DO SEU MOEDOR

1. Remova a tampa transparente e certifique-se de que o recipiente do moedor esteja limpo, vazio e fixado firmemente à base do motor.
2. Meça a quantidade desejada de grãos de café ou especiarias na tampa. Derrame o conteúdo com cuidado no recipiente do moedor.
3. Coloque a tampa do moedor.
4. Conecte o aparelho em uma tomada compatível.
5. Inicie o funcionamento do moedor mantendo a tampa transparente pressionada até o tempo necessário para trituração.
6. Quando tiver chegado ao nível de trituração desejado, levante a tampa, gire e solte o recipiente. Vire e bata na base do recipiente para remover os ingredientes triturados.
7. Limpe o produto seguindo o item CUIDADOS E LIMPEZA.

CONSELHOS E DICAS

1. Para assegurar um desempenho ideal de moagem, permita que seu moedor resfrie por pelo menos 60 segundos entre um uso e outro.
2. O moedor não processará nada pegajoso ou extremamente duro, por exemplo, chocolate, noz-moscada inteira, frutas cristalizadas, etc.
3. O moedor não fará pastas de nenhuma fruta, semente ou erva (por exemplo, pasta de curry, manteigas vegetais (manteiga de amendoim) ou tahina (pasta de sementes de gergelim trituradas).
4. Não encha demais o recipiente.

CAFÉ EXPRESSO

Operar o moedor por aproximadamente 20-30 segundos resultando em uma moagem fina.

CAFÉ NA PRENSA

Operar o moedor por aproximadamente 10-15 segundos, resultando em uma moagem grossa.

CAFÉ ITALIANO

Operar o moedor por aproximadamente 15-20 segundos resultando em uma moagem média.

FILTRADO

Operar o moedor por aproximadamente 10-20 segundos resultando em uma moagem média a grossa.

TRITURAÇÃO DE ESPECIARIAS

- As especiarias produzem o melhor sabor quando estão frescas.
- Ao comprar especiarias, compre em pequenas quantidades.
- Evite comprar especiarias em papel celofane, pois os pacotes permitem que os óleos voláteis escapem e que o oxigênio entre.
- Compre especiarias em potes de vidro ou pacotes plásticos de boa qualidade.
- Mantenha em um local frio e evite prateleiras para especiarias sob exposição direta ao sol.
- Não mantenha especiarias após sua data de validade, pois os sabores e aromas terão se deteriorado.

Algumas receitas sugerirão tostar as especiarias primeiro. Isso altera o sabor das especiarias, o que é ideal para alimentos como curries. Para tostar, coloque especiarias

inteiras em uma frigideira pequena e frite sob fogo médio até que elas comecem a mudar de coloração e seu aroma fique evidente. Algumas especiarias começarão a estalar, o que é uma boa indicação de que estão bem tostadas. Não toste demais, pois elas podem se tornar amargas. Permita que elas resfriem totalmente antes de triturá-las. Especiarias devem ser trituradas por 10 segundos por vez, até que a consistência desejada seja obtida. Aguarde até que a lâmina tenha parado completamente antes de remover a tampa.

OBSERVAÇÃO

Triturar algumas especiarias pode fazer com que a tampa fique embaçada devido à abrasão causada por especiarias mais duras. Isso não afetará o desempenho do triturador.

Após moer especiarias, use uma escova limpa para removê-las. Arroz branco cru pode ser triturado após as especiarias para limpar o triturador e absorver alguns dos aromas.

ESPECIARIAS	QUANTIDADE MÁXIMA RECOMENDADA	DICAS
Amêndoas	1/3 de xícara (55g)	Processe apenas para uma refeição; não adequado para manteigas vegetais.
Sementes de cardamomo	1 ½ colher de sopa (10g)	Quanto mais antigo o alimento, mais duro será para triturar.
Casca de cássia	3 paus (10g) em pedaços	Triture apenas cascas de cássia que você possa quebrar facilmente com as mãos antes de processar.
Paus de canela	3 paus em pedaços	Cássia pode muitas vezes ser embalada como canela. Paus de canela são reconhecíveis por diversas camadas e por se quebrarem com facilidade. Triture apenas canela que você possa quebrar facilmente com as mãos antes de processar.
Sementes de coentro	1/3 de xícara (aprox. 22g)	Sementes de coentro podem ser trituradas tostadas ou não tostadas, mas é melhor tostá-las para cozinhar.
Sementes de cominho	1/3 de xícara (aprox. 32g)	Sementes de cominho podem ser trituradas tostadas ou não tostadas, mas é melhor tostá-las para cozinhar.
Flocos de pimenta seca	¼ de xícara (20g)	Permita que a pimenta se acomode por 30 segundos antes de remover a tampa para reduzir o risco de inalação de fumos da pimenta.
Linhaça	½ xícara (85g)	Combine com amêndoas e sementes de girassol para fazer a refeição LSA.

Utilizando o seu produto

ESPECIARIAS	QUANTIDADE MÁXIMA RECOMENDADA	DICAS
Grãos de pimenta	1/3 de xícara (40g)	Quanto mais velhos os grãos, mais duros serão de triturar.
Anis estrelado	8-9 pedaços (15g)	Quanto mais velho o anis estrelado, mais duro será de triturar.
Sementes de girassol	1/3 de xícara (55g)	Combine com amêndoas e linhaça para fazer a refeição LSA.
Grãos de pimenta-de-sichuan	1/3 de xícara	Toste 1 colher de sopa com 3 colheres de sopa de sal e triture para uma mistura de sal e pimenta.
Cravo	3 ½ colheres de sopa (30g)	Quanto mais velhos os cravos, mais duros serão de triturar.

OBS: os tempos de moagem e quantidades são apenas sugestivos.

Cuidados E Limpeza

Remova o cabo da tomada.

Limpe o recipiente de trituração com um pano levemente úmido e seque bem. Tome cuidado ao limpar o recipiente do moedor, pois as lâminas são afiadas.

Para limpar bem as lâminas, coloque a tampa na posição correta e deixe o aparelho funcionar por 30 segundos para deslocar as partículas presas sob as lâminas. Desconecte da tomada antes de continuar a limpeza. Esvazie o recipiente de moagem e limpe com um pano úmido.

Limpe a parte externa do triturador com um pano levemente úmido e após passe um pano macio e seco. Não use produtos de limpeza abrasivos.

OBSERVAÇÃO

Não submerja a base do motor ou o cabo em água ou outro líquido.

Não coloque a tampa transparente nem o recipiente de aço inoxidável na lava-louças.

OBSERVAÇÃO

É possível triturar arroz branco cru após as especiarias para limpar o triturador e absorver o cheiro.

ARMAZENAMENTO

Sempre desligue e desconecte da tomada. Siga as instruções para limpeza e armazene o produto em pé sobre uma superfície plana.

TRAMONTINA

by Breville

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: 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.

+55 [54] 3433.2800
sac@tramontina.net

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS-122, km 61
95180-000 | Farroupilha | RS | Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
tramontina.com

69061/011 - 012

BCG200BSS BRZ/1 - /2