

Guia Rápido

TRAMONTINA

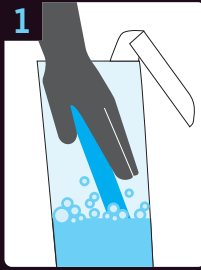
by **Breville**

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

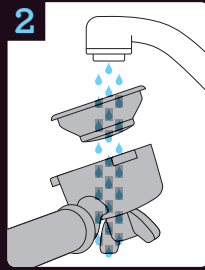
BES870 BRZ A15

A

Antes do Primeiro Uso



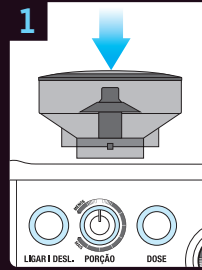
Lave o tanque de água



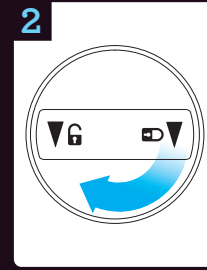
Lave e enxágue os cestos de filtro e o porta-filtro

B

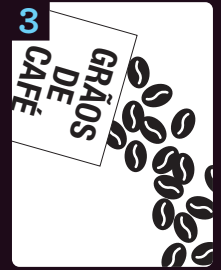
Instalação do Funil para Grãos



Posicione o funil



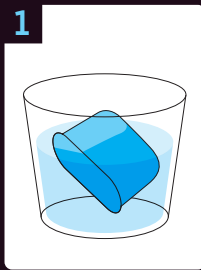
Trave o funil



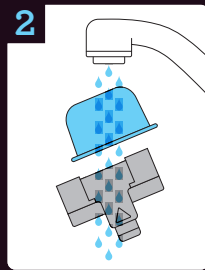
Encha o funil com grãos frescos

C

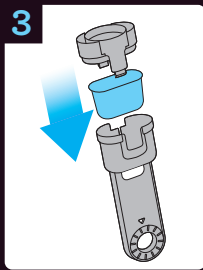
Instalação do Filtro de Água



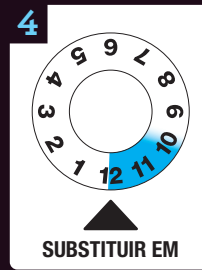
Deixe o filtro de água de molho por 5 minutos



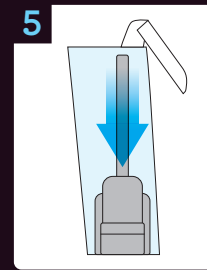
Enxágue o filtro e o encaixe



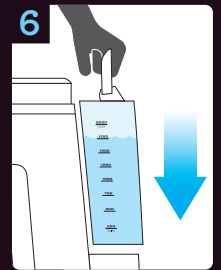
Monte



Posicione a data + 2 meses



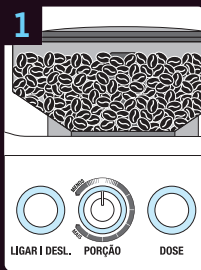
Instale o filtro no tanque



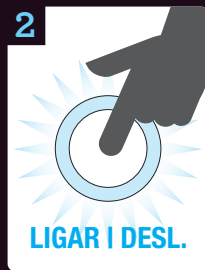
Insira e trave o tanque de água

D

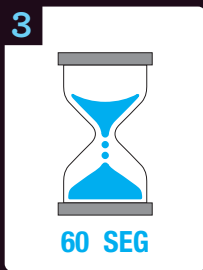
Verificação Antes de Cada Uso



Há grãos no funil?



Ligue a máquina



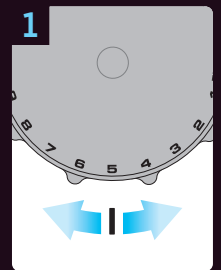
Deixe aquecer



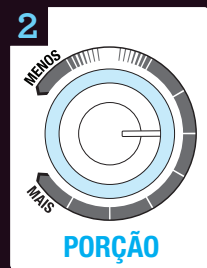
Deixe a água correr para enxaguar a máquina

E

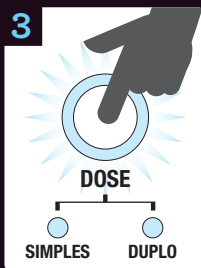
Fazendo o Espresso



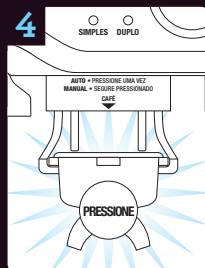
Selecione a ESPESSURA DA MOAGEM. Consulte o Guia de Extração (no verso).



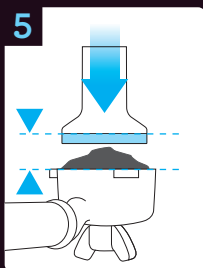
Selecione a PORÇÃO



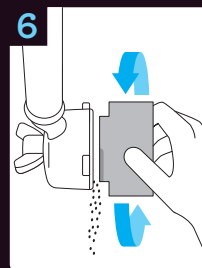
Selecione a DOSE



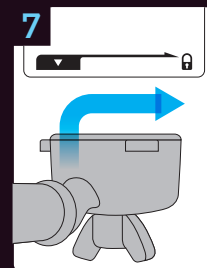
Faça a moagem do café
AUTO - PRESSIONE UMA VEZ



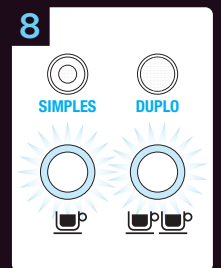
Pressione o pó até a linha



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



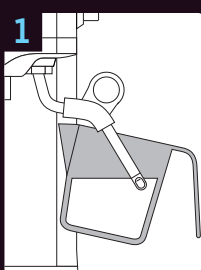
Insira e trave o porta-filtro corretamente



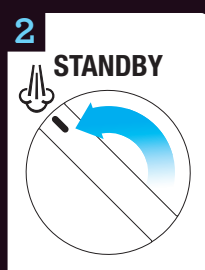
Pressione 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS para iniciar a extração

F

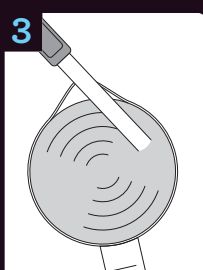
Texturização do Leite



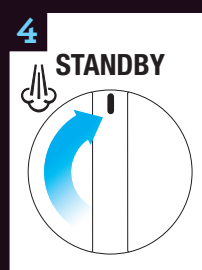
Insira o bico de vapor na jarra na posição 3 horas



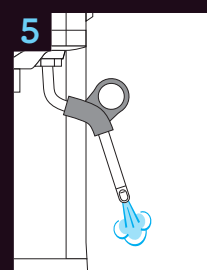
Ligue o vapor



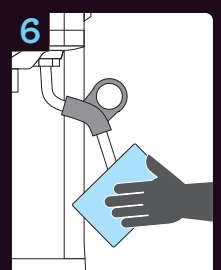
Gire o leite (movimento de redemoinho). Pare quando a jarra estiver quente ao toque



Desligue o vapor



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



Limpe o bico de vapor após cada uso

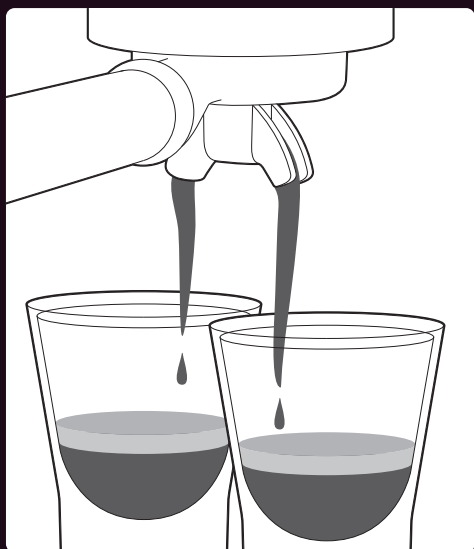
Guia de Extração

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

EXTRAÇÃO CORRETA



Dentro da Escala Espresso



- 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 Espresso



- 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 Espresso



- 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

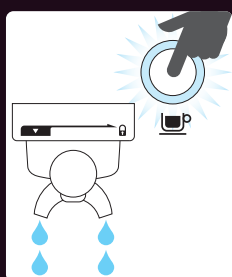
APÓS A EXTRAÇÃO



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



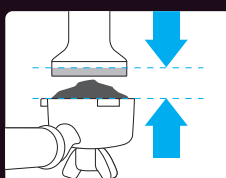
ESPESSURA DE MOAGEM MAIS FINA

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.

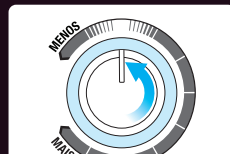
Experimente ajustando estes fatores um a um.

SOLUÇÕES



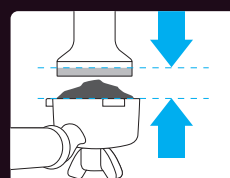
ESPESSURA DE MOAGEM MAIS GROSSA

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.