TRAMONTINA

by Breville

Cafeteira Express Pro

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

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

- Antes de usar, leia cuidadosamente todas as instruções e guarde-as para consultas futuras.
- Antes de usar a Cafeteira Express Pro pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais.
- Para eliminar o risco de asfixia em crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa de proteção encaixada no plugue de alimentação do aparelho.
- Não coloque a Cafeteira Express Pro perto das bordas do balcão ou da mesa durante a sua utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água e outras substâncias.
- Não use o aparelho sobre a pia.
- Não posicione a Cafeteira Express Pro perto ou sobre queimadores a gás, elementos elétricos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Antes de ligá-lo à tomada e usá-lo, assegure-se sempre de que a Cafeteira Express Pro esteja corretamente montado. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- O aparelho não deve ser operado por meio de timers externos ou sistema separado de controle remoto.
- Não use outros acessórios além daqueles fornecidos com a Cafeteira Express Pro.
- Não tente usar a Cafeteira Express Pro com qualquer

outro método além daqueles descritos neste manual.

- Não use o moedor sem que a tampa do funil esteja instalada. Mantenha dedos, mãos, cabelos, roupas e utensílios afastados do funil durante o funcionamento.
- Use somente água fria da torneira no tanque de água. Não use nenhum outro líquido.
- Nunca use o produto sem água no tanque.
- Antes de usar a máquina, Certifique-se de que o porta-filtro esteja firmemente inserido e encaixado na cabeça de infusão.
- Nunca remova o porta-filtro durante a operação de infusão, pois a máquina estará sob pressão.
- Não movimente o produto enquanto ele estiver em funcionamento.
- Não deixe a Cafeteira Express Pro sem supervisão durante o seu funcionamento.
- Não toque nas superfícies quentes. Deixe a Cafeteira Express Pro esfriar antes de movimentar ou limpar qualquer peça.
- Não posicione nada além das xícaras a serem aquecidas sobre o produto.
- Sempre que a Cafeteira Express Pro for deixada desacompanhada, não estiver em uso ou antes de limpar, mover, montar, desmontar ou guardar o aparelho, desligue-o, posicionando o botão LIGAR | DESL. na posição DESL., desativando-o da tomada e desconectando o cabo de alimentação.
- 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.

MEDIDAS DE SEGURANÇA PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de balcões ou mesas, entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outra substância.

- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades 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. Não use o eletrodoméstico se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho é recomendado 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 do mesmo pode causar ferimentos.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um disjuntor 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 uma opinião profissional.
- 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.

ATENÇÃO

Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Conheça o seu produto

MOEDOR COM BROCAS CÔNICAS INTEGRADAS

As brocas cônicas em aço inox maximizam a área da superfície do café moído para garantir todo o sabor do expresso.

ESPESSURA DE MOAGEM AJUSTÁVEL

18 configurações de moagem (fino, 1 a 16, grosso), da mais grossa à mais fina, para uma extração ideal do expresso.

MOAGEM DIRETA NO PORTA-FILTRO SEM O USO DAS MÃOS

Parada automática para moagem diretamente no porta-filtro, sem o uso das mãos.

DOSAGEM AUTOMÁTICA

Dispensa a quantidade necessária de café para uma dose simples ou dupla.

SELETOR PARA PORÇÃO DE PÓ DE CAFÉ

Ajusta a dose, adequando-se a pós mais finos ou mais grossos.

LIMITADOR DE DOSAGEM

Para um controle preciso da dose.

CONTROLE ELETRÔNICO PID DE TEMPERATURA

Para maior estabilidade da temperatura.

EXTRAÇÃO AUTOMÁTICA

Ajusta automaticamente a temperatura da água após a vaporização para uma extração ideal do café.

CONTROLE AJUSTÁVEL DE TEMPERATURA

Para garantir o sabor ideal do café.

SISTEMA DE AQUECIMENTO POR THERMOCOIL

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

PRÉ-INFUSÃO EM BAIXA PRESSÃO

Aumenta gradualmente a pressão no início para realizar uma extração mais uniforme.

MANÔMETRO DE PRESSÃO DO EXPRESSO

Mede a pressão da água que passa pelo pó de café no porta-filtro durante a extração.

RECURSO DE DISCO SECO

Libera a pressão da água do pó de café no cesto do filtro para facilitar o descarte do disco de café.

ÁGUA QUENTE INSTANTÂNEA

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

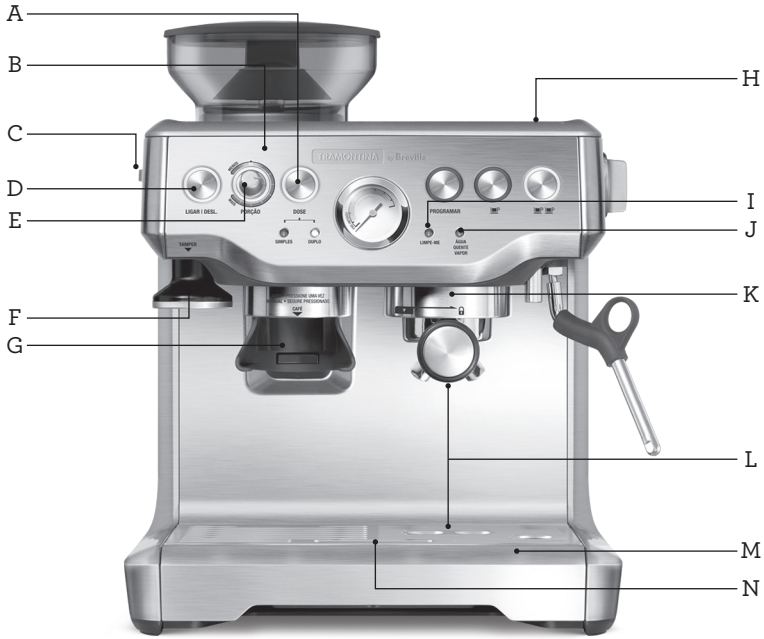
Conheça o seu produto

CARACTERÍSTICAS	CAFETEIRA EXPRESS PRO (127V/60HZ)
Referência de venda	69066/011
Tensão	127 V
Frequência	60 Hz
Potência máxima	1.850 W
Consumo máximo	1,85 kWh
Amperagem	16 A
Capacidade do Tanque de Água Removível	2 l
Pressão máxima da Bomba	15 bar
Dimensões	Comprimento: 390 mm
	Largura: 310 mm
	Altura: 400 mm
Pesos	Líquido: 10,49 Kg
	Bruto: 12,93 Kg

Conheça o seu produto

CARACTERÍSTICAS	CAFETEIRA EXPRESS PRO (220V/60HZ)
Referência de venda	69066/012
Tensão	220 V
Frequência	60 Hz
Potência	1.560 W
Consumo máximo	1,56 kWh
Amperagem	10 A
Capacidade do Tanque de Água Removível	2 l
Pressão máxima da Bomba	15 bar
Dimensões	Comprimento: 390 mm
	Largura: 310 mm
	Altura: 400 mm
Pesos	Líquido: 10,49 Kg
	Bruto: 12,93 Kg

Conheça o seu produto



A. Dosagem automática
Escolha entre dose simples ou dupla.

B. Proteção mecânica de engate

C. Seletor de espessura da moagem
18 configurações de moagem, da mais fina à mais grossa.

D. Botão LIGAR | DESL.
Ilumina-se quando a máquina é ligada.

E. Seletor de porção de pó de café
Controla a quantidade de pó de café moído na hora dosado no cesto do filtro.

F. Tamper integrado removível
Para um controle consistente da pressão sobre o pó.

G. Suporte de moagem
Para dosar diretamente no porta-filtro.

H. Bandeja de aquecimento para xícaras

I. Luz LIMPE-ME
Indica quando é necessário realizar um ciclo de limpeza.

J. Luz de VAPOR | ÁGUA QUENTE
Ilumina-se para indicar que as funções VAPOR ou ÁGUA QUENTE estão selecionadas.

K. Encaixe do porta-filtro

L. Espaço maior para canecas de café

M. Bandeja coletora removível com separador de café úmido e seco

N. Indicador de bandeja coletora cheia

O. Funil para grãos com capacidade para 250g

P. Moedor com brocas cônicas integradas
As brocas cônicas em aço inox maximizam a área de superfície do café moído para garantir todo o sabor do expresso.

Q. Manômetro
Monitora a pressão de extração do expresso.

R. Botão PROGRAMAR
Personaliza o volume das suas doses de expresso e dá acesso às funções avançadas de temperatura.

S. Seletor de vapor e de água quente
Controle de vapor e de água quente.

Conheça o seu produto

T. Programável
Botão para 1 XÍCARA e 2 XÍCARAS.

U. Água quente instantânea
Saída exclusiva de água quente para preparar cafés longos e preaquecer as xícaras.

V. Porta-filtro em aço inox
Com bicos em estilo comercial.

W. Bico de vapor com ação giratória de 360°
Ajusta-se facilmente à posição perfeita para texturizar.

NÃO MOSTRADOS

Controle PID de temperatura
Para maior estabilidade da temperatura.

Controle ajustável de temperatura
Para garantir o sabor ideal do café.

Pré-infusão em baixa pressão
Aumenta gradualmente a pressão no início para realizar uma extração mais uniforme.

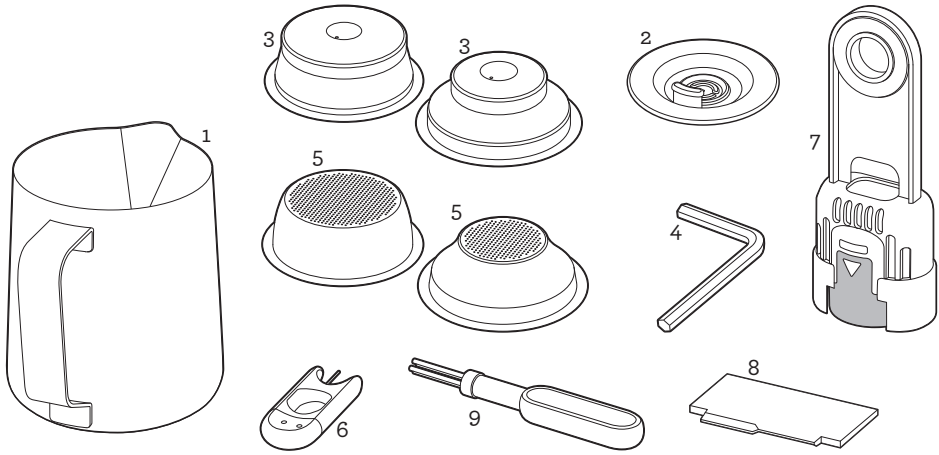
Filtro de água
Localizado no interior do tanque de água.

Tanque de água removível com capacidade para 2 Litros
Abastecido pelo alto com filtragem de água integrada.

Bandeja de armazenamento
Localizada atrás da bandeja coletora para o armazenamento dos acessórios.

Porta-fio
Localizado sob o tanque de água.

Conheça o seu produto



ACESSÓRIOS

1. Jarra de aço inox para 480 ml
2. Disco para o ciclo de limpeza
3. Cestos de filtros de parede dupla para café pré-moido
4. Chave allen
5. Cestos de filtros de parede simples para café moído na hora
6. Instrumento de limpeza
7. Compartimento do filtro e filtro.
8. Limitador de dosagem
9. Pincel de limpeza

Utilizando o seu produto

ANTES DO PRIMEIRO USO

Preparação da máquina

Remova e descarte todas as etiquetas e materiais da 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 detergente neutro. Enxágue-os bem. Limpe o exterior do corpo, o funil para grãos e a bandeja coletora com um pano macio e úmido e seque-os por completo. Não mergulhe o corpo externo, o cabo e o plugue na 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 o encaixe em aço inox do compartimento plástico do filtro com água fria.
- Insira o filtro no suporte.
- Posicione 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.

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 o vapor por 10 segundos.
- Repita este ciclo até que o tanque de água se esvazie.

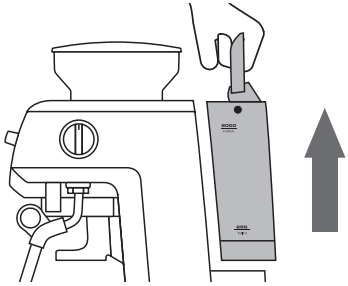
OBSERVAÇÃO

Não lave nenhuma peça ou acessório na lava-louça.

Utilizando o seu produto

ABASTECIMENTO DO TANQUE DE ÁGUA

- Certifique-se que o filtro de água esteja firmemente encaixado dentro do tanque.
- Encha o tanque com água fria da torneira até a marca de máximo em sua lateral. Encaixe-o de volta na parte traseira da máquina.
- Conecte o cabo de alimentação à tomada e ligue.
- Pressione o botão LIGAR | DESL. Enquanto a máquina estiver aquecendo, o botão LIGAR | DESL piscará. Quando a temperatura correta for atingida, todos os botões no painel de controle se acenderão.



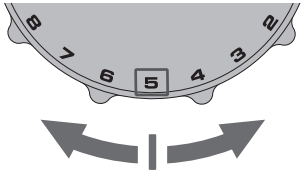
OBSERVAÇÃO

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 desmineralizada ou destilada ou qualquer outro líquido.

DEFINIÇÃO DA ESPESSURA

A espessura do pó afetará a quantidade do fluxo de água que passará pelo café no cesto do filtro e o sabor do expresso. Ao definir a espessura do pó, lembre-se de que ele deve ser fino, mas não fino demais e farinhoso.

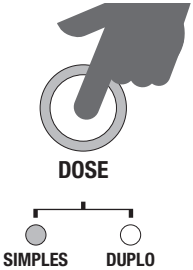
Há 18 configurações no seletor de ESPESSURA. Quanto menor o número, mais fino será o pó de café e, quanto maior o número, mais grosso será o pó de café. Recomendamos que você comece com a configuração nº 5 e faça ajustes conforme necessário.



MOAGEM DO CAFÉ

- Encha o funil com grãos de café frescos.
- Posicione o porta-filtro no suporte de moagem.
- Insira o cesto do filtro exigido no porta-filtro.

Pressione o botão DOSE para selecionar o tamanho do seu filtro (simples ou duplo).



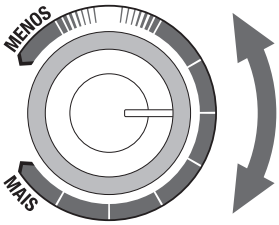
DOSAGEM AUTOMÁTICA

- Para ativar o interruptor de moagem, empurre e solte o porta-filtro para que ele seja preenchido com café moído na hora.
- Para parar a função de moagem durante a dose simples ou dupla, basta pressionar o botão DOSE.

Utilizando o seu produto

AJUSTE DA PORÇÃO

Como ponto de partida para a quantidade da dose, posicione o seletor PORÇÃO na posição 3 horas. Ajuste-o para MENOS ou MAIS conforme for necessário para ajustar a quantidade da dose, de modo que a tampa do tamper fornecido esteja nivelada com a margem superior da borda do cesto do filtro APÓS compactar o café.



OBSERVAÇÃO

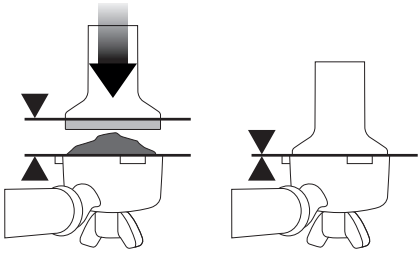
Pode ser necessário ajustar algumas vezes o seletor PORÇÃO para chegar à quantidade correta de pó.

DOSAGEM MANUAL

- Com o porta-filtro inserido, aperte e segure o microinterruptor até que a quantidade desejada de pó de café seja dosada.
- Para parar o funcionamento durante a função de moagem manual, basta soltar o porta-filtro. Assim, o interruptor de ativação será solto e interromperá a função de moagem.

COMPACTAÇÃO 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 acomodá-lo e, usando o tamper integrado, pressione-o firmemente (com uma pressão de cerca de 15-20 kg).



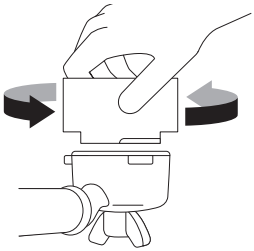
LIMITAÇÃO DA DOSE

O limitador de dosagem de precisão Razor™ permite que você ajuste o disco no nível correto, para garantir uma extração consistente.

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

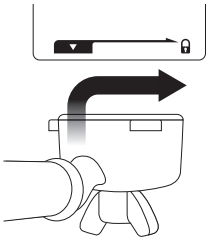
Gire o instrumento de dosagem Razor™ para frente e para trás, segurando o porta-filtro inclinado sobre o cesto de descarte para retirar o excesso de café.

Utilizando o seu produto



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

Insira o porta-filtro na cabeça do grupo para extrair o café.



VOLUME DE DOSE PREPROGRAMADO – 1 XÍCARA

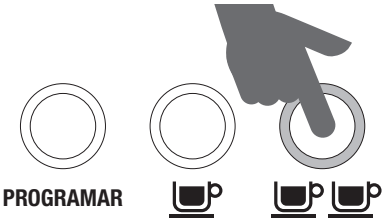
Pressione uma vez o botão 1 XÍCARA. Será extraído um volume simples de expresso, configurado em cerca de 30 ml. A máquina vai parar automaticamente assim que o volume tiver sido extraído.

OBSERVAÇÃO

A quantidade de expresso extraída na xícara vai variar de acordo com a espessurae a porção de pó.

VOLUME DE DOSE PREPROGRAMADO – 2 XÍCARAS

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



OBSERVAÇÃO

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

PROGRAMAÇÃO DE EXPRESSO SIMPLES

1. Para iniciar a programação, pressione uma vez o botão PROGRAMAR. A máquina emitirá um alerta sonoro 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 desejado de expresso tiver sido extraído, pressione novamente o botão 1 XÍCARA. A máquina emitirá dois alertas sonoros para indicar que o novo volume para 1 XÍCARA foi configurado.

Utilizando o seu produto

PROGRAMAÇÃO DE EXPRESSO DUPLO

1. Para iniciar a programação, pressione uma vez o botão PROGRAMAR. A máquina emitirá um alerta sonoro 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 desejado de expresso tiver sido extraído, pressione novamente o botão 2 XÍCARAS. A máquina emitirá dois alertas sonoros para indicar que o novo volume para 2 XÍCARAS foi configurado.

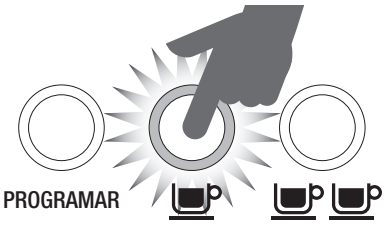
RESTAURO DOS VOLUMES PADRÃO

Para restaurar a máquina aos volumes de dose padrão para 1 XÍCARA e 2 XÍCARAS e para a temperatura da água para expresso, pressione e segure o botão PROGRAMAR até que a máquina emita três alertas sonoros.
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 MANUAL DO EXPRESSO



PRESSIONE E SEGURE

Pressione e segure o botão 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS. Solte o botão assim que o tempo de pré-infusão suficiente tiver passado e que a pressão total da bomba for aplicada. Quando o volume suficiente de expresso tiver sido extraído, pressione o botão 1 XÍCARA ou o botão 2 XÍCARAS.

ATENÇÃO

As peças em metal do porta-filtro atingirão temperaturas muito altas, portanto, tenha cuidado no manuseio destas.

MANÔMETRO DO EXPRESSO

ZONA IDEAL DO EXPRESSO

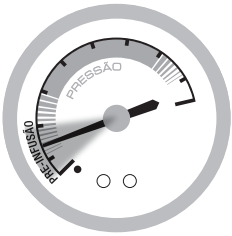
O expresso é extraído na pressão ideal quando o ponteiro do manômetro se posiciona na zona intermediária durante a sua extração.

ZONA DE SUBEXTRAÇÃO

Se, durante a extração, o ponteiro se posicionar na zona inferior, o manômetro indica que o expresso foi extraído com pressão insuficiente. Isso acontece quando o fluxo de água através do pó de café é rápido demais, e resulta em um expresso subextraído muito aguado e com pouco creme e sabor.

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

Utilizando o seu produto



ZONA DE SUPEREXTRAÇÃO

Se, durante a extração, o ponteiro se posicionar na zona superior, o manômetro indica que o expresso foi 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 em quantidade excessiva no cesto do filtro.

TEXTURIZAÇÃO DE LEITE

A Cafeteira Express Pro da Tramontina vem acompanhado de um bico de vapor em aço inox de 360° de estilo comercial.

ATENÇÃO

Antes de remover o bico de vapor da jarra, certifique-se de que o SELETOR DE VAPOR esteja na posição STANDBY.

USO DO SELETOR DE VAPOR

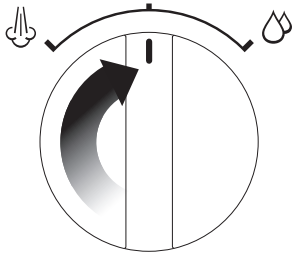
Posicione a ponta do bico de vapor sobre a bandeja coletora. Gire o seletor de VAPOR para a posição VAPOR. A luz branca de vapor piscará, indicando que a máquina está aquecendo para produzi-lo.

Quando a luz do vapor parar de piscar, o bico estará pronto para uso.

Antes de inserir o bico no leite, pause o vapor, posicionando o seletor na posição STANDBY. Isso impedirá que o leite espirre para fora da jarra (esta função de pausa dura cerca de 8 segundos antes de a máquina sair do modo de vapor).

Para iniciar a texturização, insira o bico no leite e gire o seletor de vapor da posição STANDBY para VAPOR.

Para parar, reposicione o seletor de vapor na posição STANDBY e remova a jarra.



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 do vapor começará a piscar. Quando isso acontecer, reposicione o seletor de vapor na posição STANDBY.

Utilizando o seu produto

USO DA SAÍDA DE ÁGUA QUENTE

Posicione o seletor VAPOR | ÁGUA QUENTE na posição de água quente. A luz branca de vapor piscará, indicando que a máquina está aquecendo para produzir a água quente.

Quando a luz do vapor parar de piscar, a água quente estará na temperatura adequada.

Para interromper o fluxo de água quente, reposicione o seletor de vapor na posição STANDBY.

EXTRAÇÃO AUTOMÁTICA

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

A função de extração automática garante que o pó de café não seja queimado com um fluxo inicial de água excessivamente quente vindo da espiral térmica. A água é internamente liberada de modo automático para a bandeja coletora, garantindo que a espiral 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.

MODO AVANÇADO

Ajuste de temperatura da água

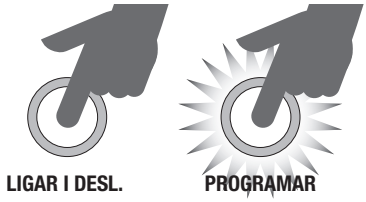
Grãos diferentes exigem diferentes temperaturas de água para que o seu sabor ideal seja extraído.

A Cafeteira Express Pro permite que você ajuste a temperatura da água em 2 °C a mais ou a menos, acrescendo ou subtraindo 1 °C a partir da temperatura padrão.

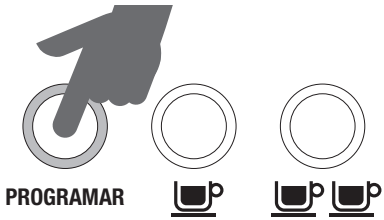
Para entrar no Modo Avançado de Definição de Temperatura:

1. Desligue a máquina.
2. Pressione e segure o botão PROGRAMAR e, em seguida, pressione o botão LIGAR | DESL. A máquina emitirá um alerta sonoro.

O botão iluminado indicará a temperatura atual selecionada. Se você não pressionar nenhum botão dentro de 5 segundos após a entrada no Modo Avançado, não será feita nenhuma alteração e a máquina voltará para a operação de aquecimento/ standby.

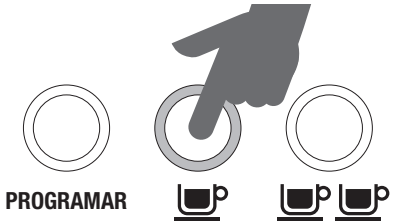


3. Para alterar a temperatura, pressione o botão para selecionar a temperatura desejada dentro de 5 segundos após ter entrado no Modo Avançado. Você ouvirá dois alertas sonoros confirmando a alteração. Se você não pressionar nenhum botão, a temperatura se manterá inalterada e a máquina voltará para o modo STANDBY.
4. Configuração padrão de temperatura: no Modo Avançado, pressione o botão PROGRAMAR.



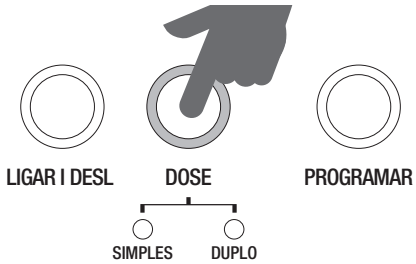
Utilizando o seu produto

5. **Para aumentar a temperatura da água em 1 °C:** no Modo Avançado, pressione o botão 1 XÍCARA.

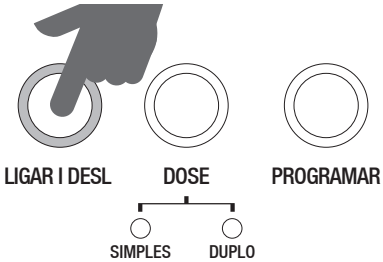


6. **Para aumentar a temperatura da água em 2 °C:** no Modo Avançado, pressione o botão 2 XÍCARAS.

7. **Para diminuir a temperatura da água em 1 °C:** no Modo Avançado, pressione o botão DOSE.



8. **Para diminuir a temperatura da água em 2 °C:** no Modo Avançado, pressione o botão LIGAR | DESL.



Dicas para o preparo do café

PREAQUECIMENTO

Aquecimento da xícara ou do copo

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

Uso da saída de água quente

Posicione o seletor VAPOR/ÁGUA QUENTE na posição ÁGUA QUENTE. A luz de LED de VAPOR/ÁGUA QUENTE no painel frontal começará a piscar, indicando que a função ÁGUA QUENTE foi selecionada e que a temperatura está subindo. A água quente será distribuída pelo bico de água quente. Reposicione o seletor na posição STANDBY para interromper o fluxo de água quente.

Aquecimento do porta-filtro e do cesto do filtro

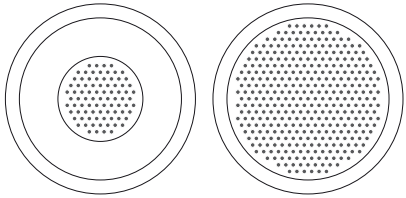
Se o porta-filtro e o cesto de filtros estiverem frios, eles podem reduzir a temperatura de extração o suficiente para afetar de modo significativo a qualidade do seu expresso. Antes de começar a usar, certifique-se de que o porta-filtro e o cesto do filtro estejam preaquecidos com água quente.

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.

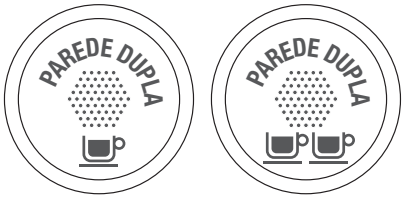


1 xícara **2 xícara**

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

Na moagem dos grãos de café, a espessura do pó deve ser fina, mas não muito fina.

A espessura do pó afetará a vazão de água através do café moído no cesto do filtro e, portanto, o sabor do expresso.

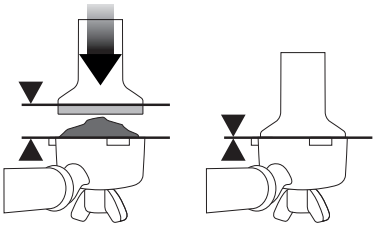
Se o café moído estiver fino demais (com aspecto de pó e toque similar à farinha quando esfregado entre os dedos), a água não fluirá através do café quando estiver sob pressão. O expresso resultante será SUPEREXTRAÍDO, com uma cor escura e um sabor amargo.

Dicas para o preparo do café

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.

DOSE E COMPACTAÇÃO DO CAFÉ

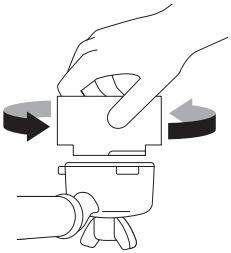
- Limpe o cesto de café com um pano seco.
- Usando o cesto do filtro de parede simples, moa o café em quantidade suficiente para encher o cesto de café. Pode ser necessário experimentar quantidades diferentes com o seletor PORÇÃO para chegar à dose correta.
- Bata o porta-filtro suavemente várias vezes para acomodar e 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 a consistência da pressão 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 APÓS o café ser compactado.

LIMITAÇÃO DA DOSE

- Insira o limitador de dosagem Razor™ no cesto de café até que os apoios do instrumento se encostem nas bordas do cesto. A lâmina do limitador de dosagem deve entrar na superfície do café compactado.
- Gire o limitador de dosagem Razor™ para frente e para trás, segurando o porta-filtro inclinado sobre o cesto de descarte para retirar o excesso de pó de café. Agora, o seu cesto do filtro está dosado com a quantidade correta de café.



- Retire o excesso de café das bordas do cesto do filtro para assegurar que haja uma vedação adequada no encaixe do porta-filtro.

OBSERVAÇÃO

Se a extração for rápida demais, moa o café mais fino e repita as etapas acima.

Se a extração for lenta demais, moa o café mais grosso e repita as etapas acima.

Dicas para o preparo do café

GUIA DE EXTRAÇÃO

	MOAGEM	DOSE	COMPACTAÇÃO	TEMPO DE EXTRAÇÃO
SUPEREXTRAÍDO AMARGO • ADSTRINGENTE	MUITO FINO	MUITO GRANDE	MUITO FORTE	MAIS DE 40 S
EQUILIBRADO	IDEAL	10 g** (1 XÍCARA) 18 g** (2 XÍCARAS)	15-20Kg	25-35 S
SUBEXTRAÍDO SUBDESENVOLVIDO • AZEDO	MUITO GROSSO	MUITO PEQUENA	MUITO FRACO	MENOS DE 20S

LIMPEZA DO ENCAIXE DO PORTA-FILTRO

- Antes de posicionar o porta-filtro no encaixe do porta-filtro, faça com que um fluxo curto de água corra pela cabeça, pressionando o botão 1 XÍCARA. Isso eliminará qualquer resíduo de pó de café na cabeça e estabilizará a temperatura antes da extração.

INSERÇÃO DO PORTA-FILTRO

Posicione o porta-filtro sob o encaixe do porta-filtro de modo que o cabo esteja alinhado com a posição INSERIR. Insira o porta-filtro no encaixe do porta-filtro 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 indicação, o expresso começará a fluir após 4-8 segundos (tempo de infusão) e deve ter a consistência de gotas de mel.
- Se o expresso começar a fluir após menos de 3 segundos, isso significa que você colocou uma dose de café pequena demais no cesto do filtro e/ou que o pó de café está grosso demais. Este é um café SUBEXTRAÍDO.
- Se o expresso começar a pingar, mas não a fluir, depois de 10 segundos, isso significa que você colocou uma dose grande demais no cesto do filtro e/ou que o pó de café está fino demais. Este é um café SUPEREXTRAÍDO.

Para fazer um ótimo expresso, é preciso encontrar o equilíbrio perfeito entre doçura, acidez e amargor.

O sabor dependerá de muitos fatores, como o tipo de grão, o grau de torrefação, o frescor, a espessura da moagem, a dosagem e a pressão de compactação.

Experimente ajustar estes fatores um a um até chegar ao sabor de sua preferência.

TEXTURIZAÇÃO DO LEITE

A texturização do leite é composta por duas fases: o alongamento e o aquecimento. Estas duas operações devem se unir em uma só com o objetivo de produzir um leite texturizado macio e sedoso na temperatura correta.

- Comece sempre com leite fresco frio.
- Encha a jarra até logo abaixo do V na parte inferior do bico.

Dicas para o preparo do café

- Posicione a ponta do bico de vapor sobre a bandeja coletora. Gire o seletor VAPOR | ÁGUA QUENTE da posição STANDBY para a posição VAPOR. Espere até que o vapor flua com força.
- Reposicione o seletor de vapor na posição STANDBY para pausar o vapor e, então, insira a ponta do bico de vapor no leite dentro de um intervalo de 8 segundos. Reposicione o seletor na posição VAPOR.
- Insira a ponta do bico 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 se mova no sentido horário, produzindo um vórtice (efeito redemoinho).

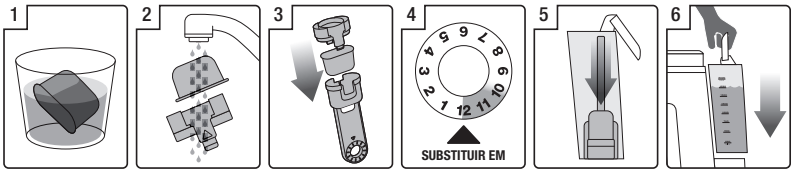
- Com o leite girando, abaixe devagar a jarra. Isso fará com que a ponta de vapor chegue à superfície do leite e comece a inserir ar no leite. Pode ser necessário tocar suavemente a superfície do leite com a ponta, para fazer com que ele gire a uma velocidade suficiente.
- Mantenha a ponta na superfície ou levemente abaixo dela, e continue girando o vórtice. Texturize o leite até obter o volume suficiente.
- Desça a ponta abaixo da superfície, mas mantenha o vórtice do leite girando. Quando a jarra estiver quente ao toque, o leite estará na temperatura adequada (60-65 °C).
- Posicione o seletor de vapor na posição STANDBY antes de retirar do leite a ponta do bico de vapor.
- Deixe a jarra de lado. Abra o vapor para extrair qualquer resíduo de leite do bico de vapor e limpe-o com um pano úmido.
- Bata a jarra suavemente 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

- Para obter sabor e corpo superiores, use sempre café moído na hora.
- 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.
- Guarde os grãos de café em um recipiente fresco, escuro e seco e, se possível, embalado a vácuo.
- Compre os grãos de café em porções pequenas para reduzir o tempo de armazenamento. Armazene apenas a quantidade equivalente a uma semana.
- Moa os grãos imediatamente antes de preparar o café, pois o café moído perde rapidamente o seu sabor e aroma.

Cuidados E Limpeza

INSTALAÇÃO/SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO NO TANQUE DE ÁGUA



Deixe o filtro de molho por 5 minutos | Lave o filtro e o encaixe | Monte | Ajuste a data para 2 meses adiante | Instale o filtro no tanque | Insira e trave o tanque de água

O filtro de água fornecido ajuda a prevenir o acúmulo de calcário, que, ao longo do tempo, poderá afetar o desempenho da sua máquina, causando problemas de entupimentos e 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 maior 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 o encaixe em aço inox do compartimento plástico do filtro e monte-o.
- Posicione o marcador de data em mais 2 meses.
- Para instalar, empurre o filtro para baixo, encaixando-o na posição correta.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO

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

Conjunto com 6 filtros de Água para Reposição (Cafeteiras Expresso)

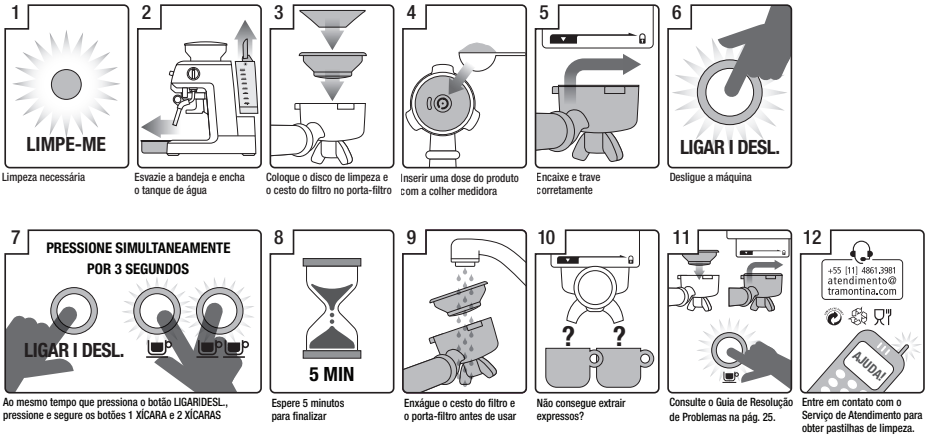
Referência de venda: 69066/900

Este item de reposição você encontra disponível nos principais pontos de venda e na rede de assistência técnica disponível no site: tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica

Cuidados E Limpeza

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 executar um ciclo de limpeza.



GUIA PARA EXECUTAR O 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. Inserir um dos cestos de filtro de parede dupla (1 ou 2 xícaras) no porta-filtro.
2. Inserir o disco para o ciclo de limpeza no cesto de filtro de parede dupla.
3. Inserir uma dose do produto com a colher medidora no disco para o ciclo de limpeza.
4. Encaixe o porta-filtro na cabeça do grupo.
5. Desligue a máquina no Botão LIGAR|DESL.
6. Pressione e segure simultaneamente os botões 1 XÍCARA, 2 XÍCARAS e LIGAR|DESL por 3 segundos.

O ciclo de limpeza terá início e durará cerca de 5 minutos.

Quando tiver sido concluído, você ouvirá três alertas sonoros.

Remova o porta-filtro e certifique-se de que o detergente em pó tenha se dissolvido por completo.

Detergente em pó (Cafeteiras Expresso)
Referência de venda: 69066/910

Este item de reposição você encontra disponível nos principais pontos de venda e na rede de assistência técnica disponível no site: tramontina.com.br/atendimento-suporte/assistencia-tecnica.

Cuidados E Limpeza

DESCALCIFICAÇÃO

Após o uso regular, a água com alto teor de calcário pode causar acúmulos minerais em diversos componentes funcionais internos, reduzindo o fluxo de infusão e a potência da máquina e 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

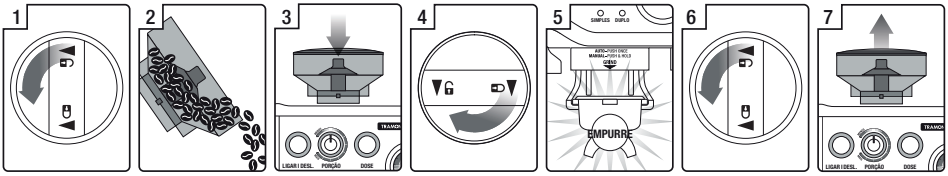
DESCALCIFICAÇÃO DA MÁQUINA

- Remova o porta-filtro e o suporte e filtro de água do tanque. Despeje a solução de vinagre branco e água no tanque.
- Conecte a máquina na tomada e ligue.
- Posicione o botão LIGAR | DESL. na posição LIGAR.
- Posicione um recipiente grande sob o encaixe do porta-filtro e o bico de vapor.
- Quando a temperatura de infusão for atingida, todos os botões do painel de controle se acenderão. Pressione e segure o botão 1 XÍCARA ou 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.
- Posicione o seletor de vapor na posição VAPOR e deixe o vapor correr pelo bico por cerca de 2 minutos. Reposicione o seletor de vapor na posição STANDBY.
- Após a descalcificação, remova o tanque de água, enxágue-o bem e reabasteça-o com água fria e fresca. Repita as etapas anteriores para enxaguar a máquina.

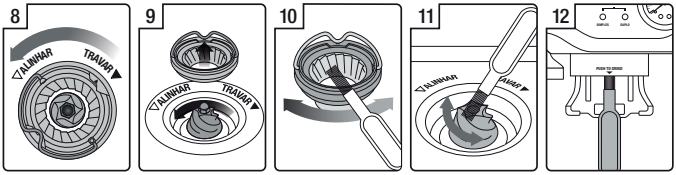
Cuidados E Limpeza

CICLO DE LIMPEZA

Este ciclo de limpeza do moedor remove os acúmulos de óleo das brocas que podem impedir o seu bom funcionamento.



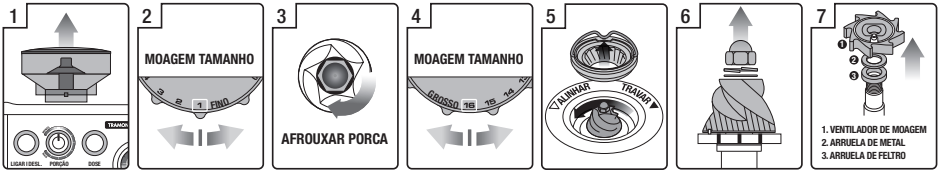
Destrave o funil | Esvazie o funil | Recoloque o funil | Trave o funil | Ligue o moedor até esvaziá-lo | Destrave o funil | Remova o funil



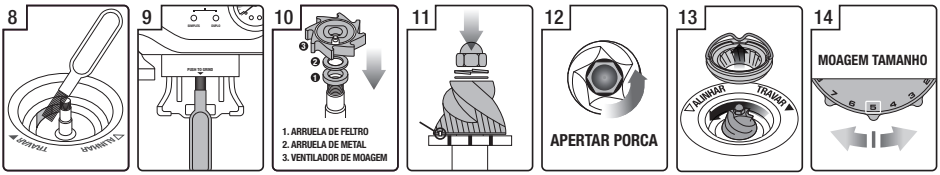
Destrave a broca superior | Remova a broca superior | Limpe a broca com o pincel | Limpe a broca inferior com o pincel de limpeza | Limpe a canaleta com o pincel

LIMPEZA AVANÇADA DO MOEDOR COM BROCAS CÔNICAS

Esta etapa só é necessária se houver um entupimento entre as brocas cônicas e a saída do café moído.



Remova o funil | Posicione o seletor do tamanho da moagem em 1 (o mais fino) | Use um soquete de 10 mm. Gire em sentido horário para remover a porca. | Posicione o seletor do tamanho da moagem em 16 (o mais grosso) | Remova a broca superior | Antes de remover a broca inferior, afrouxe a porca e remova a arruela ondulada e a arruela lisa | Remova o ventilador de moagem e as arruelas usando alicates de bico longo



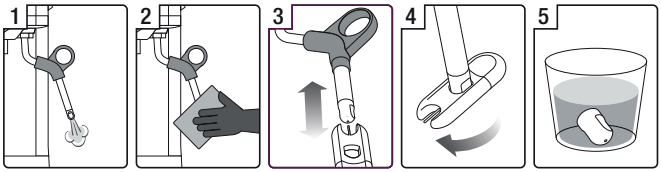
Desentupa a canaleta de saída de pó de café usando o pincel de limpeza ou um limpador de canos | Limpe a canaleta com o pincel | Encaixe o ventilador de moagem e as arruelas usando um alicate de bico longo | Insira a broca inferior (pino de trava e cavidade a serem alinhadas). Insira a arruela lisa e a arruela ondulada | Gire no sentido anti-horário para apertar a porca | Insira a broca superior | Posicione o seletor do tamanho da moagem em 5. Encaixe o funil

ATENÇÃO

Tenha muito cuidado, pois as brocas do moedor são extremamente afiadas.

Cuidados E Limpeza

LIMPEZA 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

Limpe o orifício com a agulha

Remova a ponta

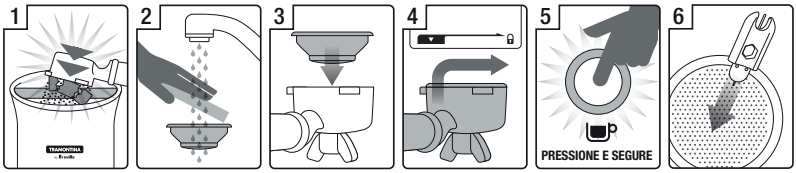
Deixe a ponta de molho durante a noite e, em seguida, reencaixe-a

O bico de vapor deve ser limpo sempre após a texturização do leite.

- Limpe o bico de vapor com um pano úmido. Além disso, com o bico voltado para trás, para a bandeja coletora, posicione o seletor de vapor na posição VAPOR por um breve intervalo. Isso eliminará o leite restante no interior do bico.
- Assegure-se de que o seletor de vapor esteja na posição STANDBY. Posicione o botão LIGAR | DESL. em DESL. e deixe a máquina esfriar.
- Se o bico de vapor entupir, use a agulha do instrumento de limpeza para limpar a abertura.
- Se o bico continuar entupido, a sua ponta pode ser removida com o uso da chave no meio do instrumento 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. Recoloque a ponta no bico de vapor e prenda-a com o instrumento de limpeza.

LIMPEZA/DESENTUPIMENTO DOS FILTROS, DO PORTA-FILTRO E DA CABEÇA DO GRUPO

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



Retire o pó

Limpe o cesto do filtro

Posicione o cesto do filtro no porta-filtro

Insira e trave o porta-filtro corretamente

Passe água

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

Se os buraquinhos dos filtros entupirem, siga as etapas abaixo:

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

Cuidados E Limpeza

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 macio úmido. Em seguida, seque-os com um pano macio e seco.

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, os compartimentos e o indicador ESVAZIE-ME da bandeja coletora. Jogue fora o pó de café do compartimento seco. Lave a bandeja coletora com água morna e sabão e um detergente líquido não abrasivo, enxágue-os e seque-os por completo. Para remover o indicador ESVAZIE-ME! da bandeja coletora, puxe-o para cima e solte os fechos laterais.

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

LIMPEZA DA BANDEJA DE ARMAZENAMENTO

A bandeja de armazenamento se encontra atrás da bandeja coletora e é puxada para frente quando você retira a bandeja coletora. Limpe-a com um pano macio e úmido (não use produtos de limpeza, esponjas ou panos abrasivos que possam arranhar a superfície).

ARMAZENAMENTO DA SUA MÁQUINA

Antes de guardar, posicione o botão LIGAR | DESL. na posição DESL., gire o seletor de vapor para STANDBY, desligue da tomada e desconecte o cabo de alimentação.

Remova os grãos não utilizados do funil, limpe o moedor e esvazie o tanque de água e a bandeja coletora.

Assegure-se de que a máquina esteja fria, limpa e seca. Coloque todos os acessórios nas suas posições ou dentro da bandeja de armazenamento.

Guarde-a na posição vertical. Não coloque outros objetos sobre a máquina.

ATENÇÃO

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

Resolução De Problemas

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	O QUE FAZER
Quando a máquina é ligada, as luzes de vapor piscam	• O seletor de vapor não está na posição STANDBY.	Posicione o seletor de vapor na posição STANDBY. A máquina dará início ao procedimento normal de aquecimento.
O café não sai	• A máquina não está ligada ou conectada à tomada.	Assegure-se de que a máquina esteja conectada e ligada na tomada e de que o botão LIGAR|DESL esteja pressionado em LIGAR.
	• O tanque de água está vazio.	Consulte o item "Abastecimento do tanque de água", na pág. 12.
	• O pó de café está muito fino.	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte o item "Definição da espessura", na pág. 12.
	• Há café demais no filtro.	Consulte o item "Ajuste da porção", na pág. 13.
	• O café está compactado demais.	Consulte o item "Dose e compactação do café", na pág. 20.
	• O filtro está entupido.	Limpe os filtros. Consulte o item "Limpeza/ Desentupimento dos filtros, do porta-filtros e do encaixe do porta-filtro", na pág. 27.
O café está saindo rápido demais	• O pó de café está muito grosso.	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte o item "Definição da espessura", na pág. 12.
	• O pó de café no filtro é insuficiente.	Consulte o item "Ajuste da porção", na pág. 13.
	• O pó de café não foi compactado com firmeza suficiente.	Consulte o item "Dose e compactação do café", na pág. 20.
O café está frio demais	• As xícaras não estão preaquecidas.	Preaqueça as xícaras. Consulte o item "Preaquecimento", na pág. 19.
	• O leite não está aquecido o suficiente (ao preparar cappuccinos ou lattes).	O leite atinge a temperatura correta quando a base da jarra fica quente demais ao toque. Consulte o item "Texturização do leite", na pág. 21.

Resolução De Problemas

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	O QUE FAZER
Não há creme	• O café não foi compactado com firmeza suficiente.	Consulte o item "Dose e compactação do café", na pág. 20.
	• O pó de café está muito grosso.	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte o item "Definição da espessura", na pág. 12.
	• O café moído não é fresco.	Troque os grãos velhos por café torrado na hora ou pré-moídos. O pó de café não deve ser guardado por mais de uma semana.
	• Os buraquinhos do filtro estão entupidos.	Use a agulha fina do instrumento de limpeza para limpar os orifícios. Consulte o item "Limpeza/Desentupimento dos filtros, do porta-filtros e do encaixe do porta-filtro", na pág. 27.
A máquina está fazendo um barulho de pulsação/ bombeamento durante a extração do café ou a vaporização do leite	• 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

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	O QUE FAZER
O café escorre em volta da borda do suporte do filtro	• O suporte do filtro não está corretamente encaixado na cabeça do grupo.	Consulte o item "Inserção do porta-filtro", na pág. 22.
	• Há pó de café ao redor das bordas do filtro.	Limpe o excesso de pó de café das bordas do suporte do filtro para assegurar um encaixe correto na cabeça de infusão.
	• Há pó de café demais no filtro.	Consulte o item "Ajuste da porção", na pág. 13.
	• O pó de café foi compactado com força demais.	Consulte o item "Dose e compactação do café", na pág. 20.
	• 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	• O tanque de água está vazio ou o seu nível está baixo.	Consulte o item "Abastecimento do tanque de água", na pág. 12.
	• O pó de café está muito fino.	Certifique-se de estar usando uma espessura adequada para expresso. Consulte o item "Definição da espessura", na pág. 12.
	• A máquina está entupida com depósitos minerais.	Descalcifique a máquina. Consulte o item "Descalcificação", na pág. 25.
O engate de segurança do moedor foi ativado	• O cesto do filtro cheio demais faz com que a canaleta se encha.	Limpe e libere o moedor e a câmara.
A máquina faz um barulho alto e contínuo de bombeamento	• O tanque de água está vazio.	Consulte o item "Abastecimento do tanque de água", na pág. 12.
	• O tanque de água não está firmemente encaixado	Consulte o item "Abastecimento do tanque de água", na pág. 12.

Resolução De Problemas

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	O QUE FAZER
O vapor não é produzido	• A máquina não está ligada.	Assegure-se de que a máquina esteja conectada e ligada na tomada e de que o botão LIGAR|DESL esteja na posição LIGAR.
	• O tanque de água está vazio.	Consulte o item "Abastecimento do tanque de água", na pág. 12.
	• O seletor de vapor não está na posição VAPOR.	Gire o seletor de vapor para a posição VAPOR.
	• O bico de vapor está entupido.	Use a agulha do instrumento de limpeza para limpar a abertura. Se o bico de vapor continuar entupido, remova a sua ponta com a chave no meio do instrumento de limpeza. Consulte a seção Cuidados e Limpeza.
O leite não fica cremoso após a texturização	• Não há vapor o bastante.	O bico de vapor pode estar entupido. Consulte o item "Limpeza do bico de vapor", na pág. 27.
A máquina não está funcionando		O desligamento de segurança térmica pode ter sido ativado devido ao superaquecimento da bomba ou do moedor.Desligue a máquina e deixe-a esfriar por cerca de 30-60 minutos.

Resolução De Problemas

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	O QUE FAZER
O pó de café não sai do moedor	• Não há grãos de café no funil.	Encha o funil.
	• A canaleta do moedor está entupida.	Limpe e libere a câmara do moedor e a canaleta. Consulte o item "Limpeza avançada do moedor com brocas cônicas", na pág. 26, para mais informações.
	• Água/umidade na câmara do moedor e na canaleta.	Limpe e libere a câmara do moedor e a canaleta. Consulte o item "Limpeza avançada do moedor com brocas cônicas", na pág. 28, para mais informações.
O moedor não começa a funcionar quando o microinterruptor é pressionado.	• O engate de segurança do funil para grãos está aberto, ambas as luzes de LEDS de DOSE estão piscando (o funil não está corretamente posicionado).	Remova o funil, verifique se há resíduos e recoloque o funil na posição correta.
É distribuído pó de café demais/de menos no cesto do filtro	• As configurações de dose estão incorretas para essa espessura de moagem em particular.	Use o seletor de dose para aumentar ou diminuir a quantidade.
Expresso demais/de menos é despejado na xícara	• É preciso modificar as configurações de dose e/ou de espessura do pó.	Restaure a máquina para as configurações padrão ou reprograme novas configurações de dosagem de café.
O moedor está fazendo um barulho alto de "raspado"	• Há um entupimento ou um corpo estranho no moedor.	Desligue imediatamente o moedor. Remova o funil e limpe o entupimento na canaleta. Remova a broca superior e limpe a broca inferior. Consulte o item "Limpeza do moedor com brocas cônicas", na pág. 26.

Observação

Observação

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/atendimento-suporte/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 [11] 4861.3981
[11] 96602.3447
atendimento@tramontina.com

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia ERS-122, Km 61
95178-000 | Farroupilha | RS | Brasil
CNPJ: 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira

tramontina.com

69066/011 - 012

BES870_BRZ_IB_G_v2