

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Julia M.	08-05-2015
1	Acréscimo de três frases no item CUIDADOS	Julia M.	26-05-2015

**This page should not be printed.**

This document is property of Britania  
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL		QUANTIDADE		
DES.	Julia M.	DATA	26-05-2015	TRATAMENTO		TOL. Æ ESPECIF.		ESCALA
VERIF.	Guilherme	DATA	26-05-2015					<b>SEM ESCALA</b>
APROV.	Renata	DATA	26-05-2015	PRODUTO	<b>Cafeteira Coffee Express 15 Bar</b>	ESTRUTURA	750568	FOLHA
				TÍTULO	Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	NÚMERO	1501-09-05	REV.
								



# Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

### CAFETEIRA COFFEE EXPRESS 15 BAR

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

## ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO

### CUIDADOS

- Não utilizar o aparelho se o mesmo apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponda à da etiqueta da cafeteira.
- Não colocar a cafeteira sobre superfícies quentes ou ao lado do fogo para evitar danos.
- Evitar utilizar o aparelho perto de lugares onde possa respingar água ou outros líquidos no plugue e no cordão elétrico.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Uma supervisão redobrada será necessária se o aparelho for usado perto de crianças.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- Antes de encher o reservatório de água, certificar que o aparelho esteja desligado.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a cafeteira ou quando não a estiver usando.
- Deixar a cafeteira esfriar totalmente antes de remover ou de instalar seus componentes e também antes de limpá-la.
- Para se proteger contra choques elétricos, incêndio ou acidentes pessoais, não mergulhar o produto o cordão elétrico e/ou o plugue na água ou em outros líquidos.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana ou sobre uma mesa. Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou balcões.
- Certificar-se de que o cordão elétrico não toque a superfície quente da cafeteira.
- Algumas partes (componentes) da cafeteira se aquecem durante sua utilização, não tocá-las

- diretamente com as mãos. Pegar sempre pelas alças ou pegadores.
- Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
  - Não deixar a cafeteira funcionar sem água.
  - Queimaduras poderão ocorrer se a tampa da cafeteira for aberta durante a preparação do café.
  - O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndio, choques elétricos ou acidentes pessoais.
  - Não usar a cafeteira ao ar livre.
  - Não usar a cafeteira para fins diferentes dos especificados neste manual de instruções.
  - O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
  - O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
  - Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
  - Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Se necessário, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
  - A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
  - Não utilizar adaptadores e benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.
  - Em caso de utilização indevida uma lesão potencial poderá ocorrer.
  - Após a utilização do aparelho, a superfície do elemento de aquecimento estará sujeita a calor residual.



## ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

**•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

## COMPONENTES

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>01.</b> Tampa do reservatório de água             | <b>11.</b> Grade                    |
| <b>02.</b> Luz indicadora de aquecimento (verde)     | <b>12.</b> Depósito de resíduos     |
| <b>03.</b> Chave de vapor                            | <b>13.</b> Suporte do filtro        |
| <b>04.</b> Chave para café                           | <b>14.</b> Filtro para uma xícara   |
| <b>05.</b> Chave de funcionamento                    | <b>15.</b> Filtro para duas xícaras |
| <b>06.</b> Luz indicadora de funcionamento (laranja) | <b>16.</b> Colher dosadora          |
| <b>07.</b> Reservatório de água                      | <b>17.</b> Cordão elétrico          |
| <b>08.</b> Controle de saída de vapor                | <b>18.</b> Plugue                   |
| <b>09.</b> Bocal de preparo do café                  | <b>19.</b> Braço Espumador          |
| <b>10.</b> Saída de vapor                            |                                     |



## ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Lavar todas as partes removíveis com água morna e um detergente suave.
2. Seguir os passos para fazer café expresso para limpar o interior da máquina utilizando apenas água. Não adicionar café no Suporte do filtro.
3. Para limpar a saída de vapor, seguir os passos de “Utilizando a Saída de Vapor” utilizando apenas água.

## UTILIZANDO A SAÍDA DE VAPOR

1. Certifique-se de que a **Chave de funcionamento** (☺) está na **posição desligado** (○).
2. Conectar o plugue na tomada.
3. Retirar e encher o **Reservatório de água com água fria**, observando que a água deve estar acima da marca mínima indicada gravada no reservatório.
4. Recolocar o reservatório de água na cafeteira, empurrando-o levemente para baixo até travar, seguindo as guias de encaixe do corpo do aparelho.
5. Fechar a tampa do reservatório.
6. Colocar a **Chave de funcionamento** (☺) na **posição ligado** (—). A luz indicadora de funcionamento laranja acenderá.
7. Colocar a Chave para Vapor (☺) na **posição —**. Aguardar a luz indicadora de aquecimento verde acender.

**Nota:** O botão de café deverá estar na posição desligado.

8. Posicionar a saída de vapor dentro do recipiente com o líquido a ser esquentado, segurando-o de modo que esteja submerso no líquido e próximo ao fundo.
9. Girar o **Controle de Saída de Vapor** cuidadosamente no sentido anti-horário. O vapor começará a ser emitido a partir do símbolo ☺/☺.
10. Quando a temperatura desejada for atingida, deve-se girar o **Controle de Saída de Vapor** no sentido horário até a posição **Desligado**.
11. Ao encerrar o preparo, posicionar novamente a **Chave de funcionamento** (☺) na **posição desligado** (○).

## PÓ DE CAFÉ ADEQUADO

Utilizar apenas café moído especial para café expresso ou moer conforme abaixo:

- Os grãos de café têm de ser moídos finos.
- Com a moagem correta, o pó de café deve parecer granulado, tal como sal e areia.
- Se a granulação for muito fina, a água não fluirá através do pó, ainda sob pressão.
- É possível identificar se a granulação do café está muito fina a partir do toque: o mesmo fica semelhante a farinha.
- Se a granulação for muito grossa, a água fluirá através do café tão rapidamente que não extrairá todo o aroma.

1. Certifique-se de que a **Chave**  e a Chave para Café  estejam na posição Desligado (○). Conectar o plugue na tomada.
2. Retirar e encher o **Reservatório de água** com água fria, observando que a água deve estar acima da marca mínima indicada (320mL) gravada no recipiente.
3. Recolocar o **Reservatório de água** no aparelho, empurrando-o ligeiramente para baixo até travar, seguindo as guias de encaixe presentes no corpo do aparelho. Fechar a tampa do Reservatório de água.
4. Posicionar a chave  na posição Ligado (—). A luz indicadora de funcionamento (laranja) acenderá.
5. Enquanto a água estiver aquecendo, remover o suporte do filtro da cafeteira girando-o para a esquerda. Com a **Colher dosadora**, adicionar no filtro o café moído para expresso na quantidade adequada.

**Notas:** O filtro raso deve ser utilizado para preparar uma dose de café e o filtro maior para duas doses. Para se preparar duas doses, as xícaras devem ser posicionadas uma ao lado da outra, direcionando-as às saídas do suporte do filtro.

Cada dose corresponde a uma quantidade de 100ml a 150ml. Antes de encaixar o suporte do filtro, certifique-se que não contenha pó de café ou qualquer outro resíduo em sua borda.

6. Recolocar o suporte do filtro (com o filtro e o café moído) na cafeteira seguindo a indicação "↳ INSERIR".

Após inseri-lo, empurrá-lo para cima, buscando a posição correta, e em seguida girá-lo para a direita até que esteja firmemente travado na posição "TRAVAR ●".

7. Colocar uma ou duas xícaras, uma ao lado da outra, sob as saídas do porta-filtro. O café escorrerá por ambas as saídas.

8. Colocar a **Chave para café** (  ) na posição Ligado (—).

Quanto maior o tempo de funcionamento, mais fraco ficará o café. Quanto menor o tempo, mais forte.

•A luz de aquecimento pode oscilar novamente, reaquecendo a água.

•Várias xícaras de café expresso podem ser preparadas uma seguida da outra. Apenas certificar-se de que a água do reservatório está sempre acima da marca mínima indicada no recipiente de água ( 320mL ).

**Atenção:** *Jamais retire o suporte do filtro durante o funcionamento do aparelho. Após preparo do café, aguarde aproximadamente 10 segundos para retirar o suporte do filtro.*

9. Quando estiver terminado de preparar o café expresso, gire as chaves utilizadas para a posição "○", desligando o aparelho.

## FAZENDO CAPUCCINO

O cappuccino é a combinação do café expresso, leite e espuma de leite.

Para melhores resultados, usar leite integral ou com 2% de gordura, para produzir uma espuma mais espessa.

1. Prepare o capuccino de acordo com “FAZENDO CAFÉ EXPRESSO”.
2. Encher um recipiente apropriado (copo d'água, copo medidor, xícara) com leite na temperatura ambiente ou frio, até um ou dois terços de sua capacidade.
3. Posicionar o recipiente sob a **Saída de Vapor**.

**NOTA:** Certificar-se de que a máquina de café expresso esteja ligada e de que haja água no reservatório.

4. Posicionar a Chave  para a posição Desligado (  ). A luz indicadora de funcionamento (laranja) acenderá.
5. Quando a luz indicadora de aquecimento (verde) apagar, a cafeteira estará pronta para preparar o cappuccino.
6. Posicionar a **Saída do Vapor** dentro do recipiente com leite, segurando-o de modo que esteja submerso no leite e próximo ao fundo.
7. Colocar a Chave de Vapor (  ) na posição — e girar o Controle de Saída de Vapor entre a posição  e .

**NOTA:** Nunca gire o controle de vapor muito rápido, pois o vapor irá se acumular em um curto período de tempo que pode gerar um potencial risco de explosão.

•A luz indicadora de aquecimento acenderá novamente enquanto estiver espumando o leite, indicando reaquecimento.

•Movimentos para cima e para baixo ajudam a produzir mais espuma. É possível espumar até a consistência desejada ou até que a espuma do leite atinja o topo do recipiente.

8. Quando tiver terminado o processo, girar o Controle de Saída do Vapor para a posição “Desligado”. O aparelho liberará um pouco de vapor devido a pressão que criou durante o processo de produção de vapor.

**Nota:** Tomar os devidos cuidados com o vapor emitido pelo braço espumador e o recipiente onde se está fazendo a espuma. Estes ficam muito quentes durante o processo.

9. Aguardar o resfriamento da do Braço Espumador e, então, limpar a saída e o espumador imediatamente após cada uso.

10. Para preparar outra bebida (café, capuccino) o sistema de aquecimento deve ser resfriado, aguardando 5 minutos para que o pó de café não queime.

## LIMPEZA

1. Girar a Chave de funcionamento (  ) para a posição Desligado (  ) e retirar o plugue da tomada.
2. Remover o suporte do filtro girando-o da direita para a esquerda.
  - Tomar cuidado pois o filtro ainda pode conter água quente fluando sobre o pó de café.
3. Sacudir o filtro para retirar o café tomando os devidos cuidados, pois o filtro e o porta-filtros estarão muito quentes.
5. Enxáguar o filtro e o porta-filtros com água.
6. Caso não usar a cafeteira novamente por um determinado período de tempo, não

recolocar o porta-filtro na cafeteira, isso aumentará a vida útil da vedação do filtro.

7. Retirar o reservatório de água e esvaziá-lo da água remanescente. Não lavar esta peça no lava-louças.

8. Remover a grade do aparelho e lavá-la com água morna e sabão. Não lavar esta peça na lava-louças.

**Nota:** *O depósito de resíduos possui um indicador de nível. O indicador irá subir quando o depósito estiver cheio. Esvazie o reservatório sempre que estiver cheio, pois os resíduos podem transbordar.*

## LIMPEZA DO BOCAL DE PREPARO DO CAFÉ

- O **Bocal de Preparo do Café** pode precisar de limpeza após o uso prolongado.
- Utilizar um pano úmido para a retirar os restos de pó de café.
- Acionar alguns ciclos na máquina apenas com água para a limpeza da peneira (na parte de baixo da cabeça preparadora).

•Prender o porta-filtro com o filtro na cafeteira e operar por diversas vezes por 30 segundos. Isto fará com que a água quente circule pela cabeça preparadora e limpe quaisquer resíduos de pó de café.

## RESOLVENDO PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não liga.	<ul style="list-style-type: none"><li>•Tomada está sem energia.</li><li>•O plugue não foi inserido na tomada elétrica.</li><li>•O botão de funcionamento está na posição desligado (○).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Verificar se há energia testando a tomada com outros aparelhos.</li><li>•Inserir o plugue na tomada elétrica.</li><li>•Posicionar o botão de funcionamento na posição Ligado (—).</li></ul>
•O café é filtrado em gotas.	•O café foi moído muito fino ou foi muito compactado.	•Usar café moído apropriado. Não compactá-lo muito no filtro em aço.
•O café passa muito rápido.	<ul style="list-style-type: none"><li>•O café foi moído muito grosso.</li><li>•Não há café suficiente no filtro em aço.</li><li>•O pó de café não foi compactado suficientemente no filtro em aço.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Moer o café mais fino ou usar uma marca de café moído especial para expresso com textura mais fina.</li><li>•Colocar a quantidade correta de café no filtro em aço.</li><li>•Compactar o pó de café mais firmemente.</li></ul>
•O café expresso não fica cremoso	<ul style="list-style-type: none"><li>•O pó de café está velho ou muito seco.</li><li>•O pó de café não foi compactado suficientemente no filtro em aço.</li><li>•O café foi moído muito grosso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Usar café fresco. Depois de abrir a embalagem guardar num recipiente apropriado.</li><li>•Compactar o pó de café mais firmemente.</li><li>•Moer o café mais fino ou usar uma marca de café moído para expresso com textura mais fina.</li></ul>

## RESOLVENDO PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
•O café não passa.	•Não há água no reservatório.  •O reservatório de água removível não foi corretamente instalado.  •O filtro em aço está entupido, o pó de café é muito fino ou foi muito compactado.	•Encher reservatório de água removível com água.  •Instalar corretamente, empurrado-o para baixo de acordo com as guias de encaixe.  •Esvaziar o filtro em aço e enxaguar em água corrente para limpar. Limpar o cabeçote com um tecido. Encher novamente o filtro em aço e compactar com auxílio da extremidade da colher dosadora.
•O café escorre pelas bordas do suporte do filtro.	•O filtro em aço não foi corretamente instalado.  •As bordas do filtro em aço estão cheias de pó de café.  •O cabeçote está sujo.	•Ver a seção “Preparando Café”  •Limpar em volta da borda do filtro em aço retirando todo o pó acumulado.  •Limpar o cabeçote com um tecido umedecido.
•Pouca espuma ao preparar um cappuccino.	•O leite não está fresco.  •Problemas com o recipiente.  •O bico direcionador de vapor está entupido.  •O leite foi fervido.	•Utilizar leite fresco.  •Para obter melhores resultados usar um recipiente de aço inoxidável. Se possível refrigerar a jarra ou passá-la em água fria antes de usá-la.  •Limpar o bico direcionador de vapor.  •Utilizar somente leite frio ou gelado.
•O café fica frio.	•A cafeteira não foi pré-aquecida.  •As xícaras e o suporte do filtro estão frios.  •Ao preparar um cappuccino ou café com leite, o leite não foi aquecido o suficiente.	•Pré-aquecer o aparelho durante mais tempo até a luz verde apagar.  •Consultar a seção “Preparando Café”  •Certificar-se e que o leite foi suficientemente aquecido ao preparar espuma. Cuidado para não fervê-lo.



[www.philco.com.br](http://www.philco.com.br)

