



# INSTRUCTION MANUAL

[www.briel.pt](http://www.briel.pt)

ESPAÑOL

ENGLISH

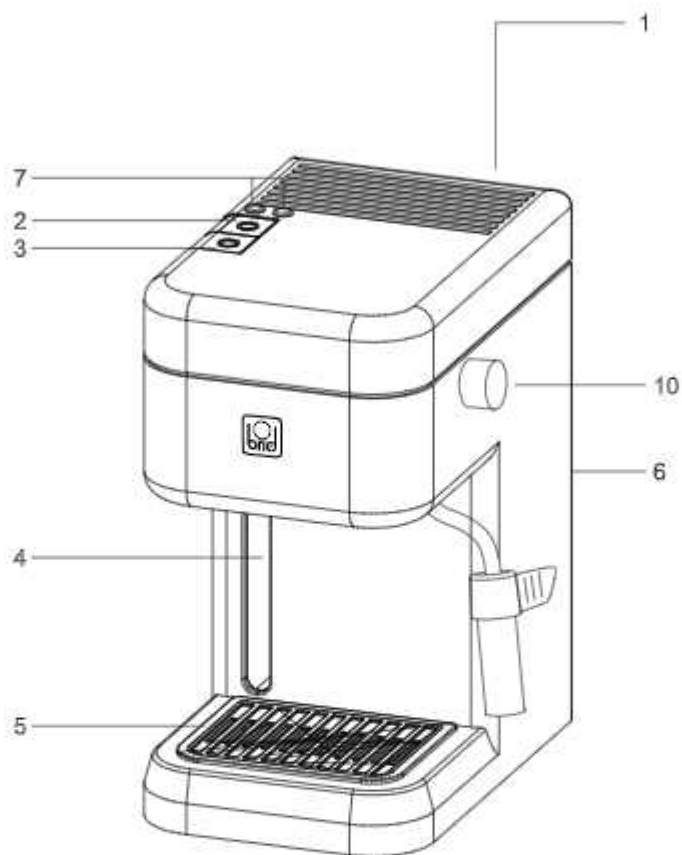
PORTUGUÊS



B14

# Descripción de componentes

## Parts description



- 1 Botón ON/OFF
- 2 Botón vapor
- 3 Botón café/agua
- 4 Indicador de nivel de agua
- 5 Grelha
- 6 Depósito de agua
- 7 Led: ON/OFF y calefacción
- 8 Filtro para 2 tazas de café
- 9 Filtro para 1 taza de café
- 10 Regulador del vapor

- 1 ON/OFF Switch
- 2 Steam Switch
- 3 Coffee/Water Switch
- 4 Water Tank Level
- 5 Drip tray
- 6 Water tank
- 7 Pilot light: ON/OFF and Heating
- 8 Ground coffee filter (2 cups)
- 9 Filter for single measure (or POD)
- 10 Steam control

- 1 Botão ON/OFF
- 2 Botão vapor
- 3 Botão café / água
- 4 Indicador nível de água
- 5 Grelha
- 6 Depósito de água
- 7 Luz: ON/OFF e aquecimento
- 8 Filtro cremaker para duas doses de café
- 9 Filtro cremaker para uma dose de café
- 10 Manipulo vapor

## ÍNDICE

1. Introducción
2. Recomendaciones importantes
3. Preparación
4. El Espresso
5. El Capuccino
6. Preparando té
7. Limpieza y mantenimiento
8. Tecnología BRIEL
9. Garantía
10. ¿Que hacer si?

## 1. INTRODUCCIÓN

Estimado cliente:

Le felicitamos por su compra.

En BRIEL esperamos que este satisfecho con la compra. Por eso hemos creado este libro de instrucciones y recomendaciones que esperamos le permita descubrir... EL VERDADERO ESPRESSO !

¿Quién no reconoce o aprecia un verdadero café Espresso? Ahora ya puede saborearlo en la tranquilidad de su hogar, sólo o en un grupo de amigos. Esta es la invitación que le hace BRIEL.

Un buen Espresso se caracteriza por su agradable crema espesa en la superficie, de color acastañado, por su aroma único y rico y por su sabor intenso.

Para ser apreciado en toda su grandeza, el Espresso debe ser servido en tazas pequeñas y poco llenas y muy importante, debe tomarse inmediatamente después de salir de la máquina.

Contrariamente a lo que piensan muchos, el café Espresso tiene, comparado con otros tipos de café, un grado menor de cafeína. Esto tiene que ver con el propio proceso de producción. Bajo la presión de una bomba, el agua caliente pasa rápidamente a través del café molido, cayendo inmediatamente a la taza.

Así es el Espresso. Una manera distinta de sacar el mayor placer del café, inventada en Europa a comienzos del siglo pasado y que BRIEL lleva hasta su casa.

## 2. RECOMENDACIONES IMPORTANTES

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar la máquina por la primera vez;
- Verifique si la tensión indicada en la placa de características, en la parte inferior o posterior del aparato, corresponde a la de la red de su zona;
- La máquina deberá ser conectada a un enchufe con conexión a tierra;
- Cuando esté utilizando la máquina, el nivel del agua nunca debe estar por debajo de la ventanilla transparente del depósito del agua;
- Nunca sumergir la máquina dentro de agua;
- Desenchufe la máquina antes de limpiarla;
- Puede limpiarla con un trapo húmedo;
- Si el cable de alimentación de la máquina se encuentra dañado, solo deberá ser cambiado en un taller autorizado por el fabricante, dado que son necesarias herramientas y componentes especiales para ese fin;
- La bomba de su máquina está protegida contra cualquier avería causada por calentamiento excesivo, ya que la bomba se desconecta automáticamente siempre que esté demasiado tiempo en funcionamiento. Si esto ocurriera, desenchufe la máquina y déjela enfriar durante unos 30 minutos. Pasado ese tiempo, la máquina estará otra vez preparada para funcionar;
- No retire nunca la puntera de capuccino con el mando de vapor abierto.



## Datos Técnicos

Consulta la placa de las características puestas en la parte posterior o inferior de la máquina.

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A al cual el usuario de este aparato está sujeto cuando éste se encuentra en funcionamiento normal, es inferior a 70 dB (A).



### 3. PREPARACIÓN

- Lave con agua y jabón el depósito extraíble de agua, el filtro de café y el porta-filtros. Enseguida, páselos por agua limpia;
- Todas las máquinas están 100% testadas en la línea de montaje y dado que no es posible retirar toda el agua de la caldera, su máquina todavía debe tener algo de agua en su interior. No se extrañe, por lo tanto, si encuentra alguna gota de agua en la máquina o en el interior del embalaje;
- Por eso, saque cerca de medio depósito de agua a través de la máquina, presionando el conmutador para "café" ☉, pero sin colocar café molido en el filtro. Es aconsejable repetir esta operación cuando la máquina esté durante bastante tiempo sin ser utilizada.

⚠ Su máquina de café espresso no debe ser colocada en funcionamiento sin agua en respectivo depósito!

### 4. EL ESPRESSO

Para preparar la máquina:

- Extraer el depósito de agua y llenarlo con agua fresca (podemos llenarlo hasta el borde del depósito);
- Enchufar la máquina a la corriente;
- Conectar la máquina ☉, el piloto de encendido se encenderá;
- Escoja el filtro Cremaker que vaya a utilizar, de acuerdo con las páginas dos o tres (2,3).

Para café molido:

⚠ Coloque una cuchar a dosificador a par a cada taza de café espresso que desee!

- Llene el filtro de café molido con la cuchara dosificadora que viene incluida en la máquina. Por favor introduzca una medida para cada taza de café espresso que desee. Procure que el café no rebose. Comprima ligeramente el café con el prensador de café. Inserte el porta-filtros en la salida de café de la máquina;
- Coloque una o dos tazas de café en la bandeja debajo de las salidas de café del porta-filtros.

Para monodosis:

⚠ Con la monodosis usted solo puede preparar un café cada vez!

- Coloque un paquete monodosis en el porta-filtros Cremaker para monodosis. Inserte el porta-filtros en la cabeza de extracción girando hacia la derecha del frontal de la máquina;
- Coloque una taza de café en la bandeja debajo de las salidas de café del porta-filtros.

### Preparar café:

- Asegúrese de que el vapor se encuentra apagado;
- Cuando la máquina esté lista se encenderá un piloto de temperatura.
- Después de seguir los pasos anteriores su máquina ya está preparada para hacer café;
- Presione el conmutador café ☞. Aen unos segundos empezará a salir el café;
- Cuanta más agua permita salir, más suave será el café que se realice. El espresso tendrá una suave capa de crema;
- Para cortar la salida de café basta presionar de nuevo el botón hacia la posición inicial .

### Para extraer el portafiltro:

**⚠ Después de hacer café deje pasar entre 10-15 segundos antes de retirar el portafiltro!**

- Para hacer un nuevo espresso o bien extraer el portafiltros, gire el portafiltros hacia la izquierda de su máquina. Tenga cuidado con los restos de agua caliente que se encuentran sobre el café molido o la monodosis usados;
- Tire el café molido o la monodosis del portafiltros;
- Una vez haya finalizado el proceso enjuague el portafiltros y el filtro con agua corriente.

### Notas:

- Si desea usar saquitos monodosis después de usar café molido, basta con colocar el portafiltros el la cabeza de extracción completamente vacío y haga un café para así limpiar los restos de café del portafiltros;
- Con la monodosis usted solo puede preparar un café cada vez.

## 5. EL CAPUCCINO

**Cappuccino** es el nombre Italiano para la mezcla de café Espresso con un poco de leche espumada. Puede ahora preparar un delicioso Cappuccino con su máquina de café Espresso BRIEL.



La espuma se obtiene utilizando el tubo de vapor. Primero se debe preparar el café Espresso y después la espuma de la leche.

Para hacer Cappuccino, utilice tazas más grandes (175cc).

### Para preparar la máquina:


- Cerciórese de que existe agua suficiente en el depósito;
- Conectar la máquina, el piloto de encendido se encenderá;
- Aguarde hasta que la luz piloto de temperatura se encienda;
- Abra el mando del vapor girándolo hacia la izquierda. Al principio saldrá un poco de agua por el tubo. Después, cierre el mando del vapor;

### Preparación de vapor:

- Llene la mitad de un recipiente con leche fría;
- Es posible mover el tubo del vapor, girándolo, para colocarlo en una posición más favorable;
- Ponga el recipiente debajo del tubo del vapor, de forma que su punta quede completamente sumergida en la leche (para evitar salpicaduras);
- Abra lentamente el mando del vapor  girándolo. El vapor empezará a salir por el tubo del vapor, haciendo que la leche burbujee.
- Baje el recipiente despacio, dejando tan solo la punta del tubo en contacto con la leche, produciendo una espuma de leche fina y compacta. A través del mando es posible controlar la cantidad de salida de vapor;
- Cierre el mando de vapor  cuando se haya obtenido espuma de leche suficiente;
- Ahora ponga la leche y la espuma en el Espresso. Puede adicionar cacao o canela.

¡Su Capuccino está listo para tomar!



Si quiere hacer más vapor:

- Cuando lo piloto indicador de temperatura OK se encenderá, repita los pasos indicados arriba. Precione el conmutador café , para colocar agua na caldera.

**IMPORTANTE:** si quiere hacer más Espresso después del Cappuccino, hay que limpiar el tubo del vapor. Debe limpiarlo con agua del grifo hasta que no haya más leche.

## 6. PREPARANDO TÉ

¡También puede prepararse un Té con su máquina BRIEL!

- Cerciórese de que existe agua suficiente en el depósito;
- Conecte la máquina;
- La luz piloto se encenderá;
- Ponga la taza con el saquito de té debajo del tubo del vapor;
- Abra el mando del vapor girándolo y precione el conmutador para café , de inmediato el agua caliente empieza a salir por el tubo del vapor;
- Cuando la cantidad de té sea suficiente, precione el conmutador para café  y cierre el comando del vapor.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


- Desconecte la máquina;
- Lave regularmente los filtros y los portafiltros;

- Suelte el portafiltro. Mantenga agarrador del portafiltros hacia delante, presionándolo, y quite el café o la monodosis utilizada. Después de limpiar, coloque el portafiltro de nuevo en la máquina;
- El depósito de agua, la rejilla y el apoyo de la rejilla son desmontables;
- En caso de que utilice café molido, limpie regularmente la salida del agua, para evitar la incrustación de café. Para eso, introduzca el portafiltros, sin café, en la máquina, precíese el conmutador para café (para que salga el agua) y gire hacia atrás y adelante agitando el portafiltros;
- La puntera para Cappuccino puede ser extraída del tubo para mayor comodidad a la hora de limpiarla.

### Descalcificación:

La cal existente en el agua puede incrustarse en el interior de su máquina, por lo que se aconseja proceder a su descalcificación por lo menos una vez al año.

- Llene medio depósito de agua con una solución de 50% agua y 50% vinagre;
- Haga su máquina funcionar hasta acabar con la solución;
- Para limpiar los residuos de vinagre de su máquina y del tubo, utilice dos depósitos de agua completos, pero con agua limpia.

 Para esta operación podrá utilizar productos propios descalcificadores y no vinagre. Si lo hace, siga las instrucciones del fabricante.



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables. Entréguelo al final de su vida útil, en un centro de recogida específico donde será tratado de forma adecuada.

## 8. TECNOLOGÍA BRIEL

### 19 Bares

#### Sistema Aquastop

Sistema que:

- Elimina el aire de la bomba y del circuito de agua;
- Elimina la presión en la caldera evitando el goteo;
- Es una válvula de seguridad;

Aquastop entra en funcionamiento cuando:

- Utilice la máquina por la primera vez;
- La máquina leva mucho tiempo sin ser utilizada;
- El depósito de agua se quede vacío durante la utilización de la máquina;

#### Cremaker filter

Es un filtro que asegura una crema espesa en todos los cafés.



## 9. GARANTIA

Briel Spain S.L. garantiza este producto por un periodo de **2 AÑOS\*** que entrará en vigor a partir de la fecha de VENTA, de acuerdo a las siguientes condiciones:

- El titular de esta garantía tiene derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originados y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. En el supuesto de que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el aparato no revistiese las condiciones óptimas para el uso al que estuviese destinado, el beneficiario tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o a la devolución del precio pagado EN EL ESTABLECIMIENTO EXPENDEDOR (previa presentación de la factura de compra y de éste documento debidamente cumplimentado).

### Excepciones de Garantía:

- No quedan cubiertos los daños sufridos por o como consecuencia de: uso indebido, deterioros producidos por efecto de las aguas utilizadas tales como cal u otros aditivos, ver manual de uso del aparato. Accidentes, negligencias, etc.;
- La garantía quedará anulada automáticamente en el caso de que el producto haya sido manipulado por entidad o persona ajena al servicio técnico autorizado por la marca;
- La reparación o canje de este producto durante el periodo de garantía la amplía en los términos legales de acuerdo con la ley vigente.

Así mismo, al titular de esta garantía se le reconocen todos los derechos que la legislación vigente le otorgue, ya sean de ámbito estatal o de cada Comunidad Autónoma.

### Asistencia Técnica

En los puestos de asistencia técnica autorizados por Briel. Consultar el listado de puestos de asistencia técnica autorizados por Briel.

\*. Lo periodo de Garantía es válido apenas para países de la Unión Europea. Las condiciones de Garantía pueden variar

## 10. ¿QUE HACER SI?

Problema	Causas Posibles	Solución
El café tiene poco sabor o un gusto extraño	· El café molido puede ser demasiado ácido o estar pasado de fecha	· Probar otro café · Usar siempre un café fresco o acabado de moler · Guardar el café en un recipiente cerrado en el frigorífico
	· El agua es de mala calidad o con demasiado cloro	· Usar agua filtrada o agua embotellada
	· El café puede no ser fresco	· Usar siempre café fresco o acabado de moler · Guardar café en un recipiente cerrado dentro del frigorífico
El café tiene poca crema; Crema clara o fina; El café sale demasiado rápido	· Molienda muy gruesa	· Probar otro café con grado de molido más fino para espresso · Ajustar el molinillo para moler más fino (entre los niveles 2 y 3)
	· Dosis de café con menos de 7 gramos	· Aumentar la cantidad de café · Usar la cuchara dosificadora (1 cucharada rasa para cada café)
	· Poca presión en el prensado del café	· Presionar más fuerte el café.
	· Filtro Cremaker mal regulado	· Limpiar y apretar el tornillo del Filtro Cremaker · Sustituir filtro *
En lugar de café sale agua	· Monodosis mal colocada	· Centrar bien la monodosis en el filtro
	· Filtro inadecuado para el uso de las pastillas o utilización del filtro erróneo para el uso de las pastillas	· Utilizar Filtro Cremaker de una dosis ( específico para monodosis o 1 dosis de café molido)
El café cae por el porta filtros	· Demasiado café en el filtro, más de 7 gramos	· Disminuir la cantidad de café · Usar la cuchara dosificadora (una cuchara rasa para cada café)
	· Café demasiado prensado	· Presionar suavemente con el prensador de café
	· Monodosis mal colocada	· Centrar bien la monodosis en el filtro
	· Porta-Filtros poco apretado en la máquina	· Apretar más el Porta-Filtros
	· Salida de agua de la caldera con residuos de café	· Limpiar la salida del agua
	· Filtro Cremaker o porta-filtros taponado	· Limpiar y aflojar el tornillo del Filtro Cremaker · Sustituir filtro * · Verificar y limpiar porta filtros
	· Junta de vedação desgastada	· Sustituir junta de vedação *
Cae agua por el tubo de vapor	· Grifo de vapor abierto	· Cerrar el grifo del vapor
	· Grifo de vapor desgastado	· Sustituir grifo del vapor *
Restos de café molido en la taza	· Grado de molido muy fino	· Probar otro café con molienda para espresso · Ajustar el molinillo para molienda más gruesa (regular entre el nivel 2 y 3)
	· Porta-filtros con residuos del café anterior	· Limpiar el porta-filtros con agua corriente.
	· Filtro Cremaker danificado / orificios muy abiertos.	· Limpiar y apretar el tornillo del Filtro Cremaker · Sustituir filtro *
Café sabe a quemado	· Molienda muy fina	· Probar otro café con molienda para espresso · Ajustar el molinillo para molienda más gruesa (regular entre el nivel 2 y 3)
	· Demasiado café en el filtro, más de 7 gramos	· Disminuir la cantidad de café · Usar la cuchara dosificadora (una cuchara rasa para cada café)
	· Café demasiado prensado	· Presionar suavemente con el prensador de café

Problema	Causas Posibles	Solución
Una taza se llena antes que la otra	- Café mal distribuido en el filtro	- Presionar levemente con el prensador de café para esparcer el café de forma uniforme
	- Porta-filtros con residuos de café o taponado	- Sustituir filtro * - Verificar y limpiar porta filtros
Sal pouco ou nenhum café, ou demora muito tempo a sair café	- Demasiado café en el filtro, más de 7 gramos	- Disminuir la cantidad de café - Usar la cuchara dosificadora (una cuchara rasa para cada café)
	- Molienda muy fina	- Probar otro café con molienda para espresso - Ajustar el molinillo para molienda más gruesa (regular entre el nivel 2 y 3)
	- Salida de agua de la caldera con residuos de café	- Limpiar la salida del agua
	- Cal en la máquina	- Descalcificar de acuerdo con el manual de instrucciones
	- No sale agua y la bomba hace demasiado ruido	- Verificar si el depósito de agua está lleno y bien colocado
	- Filtro Cremaker o porta-filtros taponado	- Limpiar y aflojar el tornillo del Filtro Cremaker - Sustituir filtro * - Verificar y limpiar porta-filtros
El café no está suficientemente caliente	- Máquina no se calentó el tiempo suficiente	- Verificar luz avisadora de temperatura - Colocar el portafiltro sin café en la máquina en el momento en que la conecte, para calentar las partes metálicas - Conecte la máquina para dejar correr el agua por el portafiltros, antes de hacer el primer café
	- Tazas frías	- Precalear las tazas con ayuda del vapor lateral - Pre-quecer las châvenas con recurso à torneira lateral
	- Baja temperatura del agua del grifo	- Verificar / sustituir termostato * - Verificar / sustituir resistência *
No consigue hacer espuma en la leche	- Tubo de vapor tapado	- Limpiar tubo de vapor
	- Recipiente inadecuado	- Usar un recipiente alto y estrecho preferentemente de aluminio o metálico
	- Leche inadecuada	- Usar leche totalmente fría (menos temperatura ambiente), preferentemente leche desnatada o semidesnatada
	- Sale agua antes que vapor	- Es normal. Deje salir el agua y coloque el recipiente cuando empiece a salir el vapor
	- No sale vapor	- Presionar el botón de vapor hasta que la luz de temperatura esté OK
	- La caldera no se calienta cuando se presiona el botón de vapor	- Verificar / sustituir termostato * - Verificar / sustituir resistência *
La monodosis se queda enganchada en la máquina	- No se esperó 15 segundos antes de retirar el portafiltros	- Esperar 15 segundos antes de retirar el porta-filtros - Al retirar porta-filtros, hacer una ligera presión lateral para que filtro o la monodosis caigan
La máquina no funciona	- Conexiones incompletas	- Verificar las conexiones
	- Faltó agua en el depósito y el sistema de seguridad se activó	- Espere 30 minutos y vuelva a conectar la máquina

\* Operaciones a realizar en un puesto de asistencia autorizado

## INDEX

1. Introduction
2. Important Safeguards
3. Special Cord Set Instructions Regarding Your Cord Set
4. Preparation
5. Making Espresso
6. Preparing Cappuccino
7. Making Tea
8. Cleaning and maintenance
9. BRIEL Technology
10. Guarantee
11. Troubleshooting

## 1. INTRODUCTION

Dear client:

Congratulations for wisely choosing BRIEL.

We have created this Instructions and Recommendations Manual so that you can find out about... THE REAL ESPRESSO !

Would you like an Espresso? You can now enjoy it in the comfort of your home, alone or with friends. This is BRIEL's invitation.

The velvety cream on the surface is the main characteristic of a wonderful Espresso, which must be served in small cups right after the preparation.

Unlike what many people seem to think, this type of coffee is not stronger than the regular one; it is even softer, due to its preparation method. Espresso coffee is made by rapidly forcing water that has been heated to the correct brewing temperature through a special finely ground coffee or coffee pod. The pump and the water flow are easily controlled with the button or switch.

This is the Espresso. A different way of getting pleasure from ground coffee, invented in Europe in the beginning of the 20th century, which now BRIEL brings to you.

Making Espresso or Cappuccino is very different from using a conventional coffee maker. The Espresso maker operates with pressure and steam - it is therefore important to read all the instructions before using it.

## 2. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all the instructions;
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs;
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid;
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children;
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance;
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment;
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the appliance

manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons;

- Do not use outdoors;
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces;
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven;
- Do not use the appliance for other than the intended use. The appliance is for household use only;
- To disconnect, switch to "OFF", then remove the plug from the wall outlet;
- After unpacking the appliance, be sure to dispose carefully of the plastic bags so that children or the infirm cannot reach them;
- To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
- Never remove the Cappuccino nozzle when the steam control is opened.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical Data:

Please consult the rating plate on the below or at the back of your appliance.

The level of equivalent weighted continuous acoustic pressure A, to which the user of this appliance is subjected during normal use, is inferior to 70 dB (A).



### 3. SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS REGARDING YOUR CORD SET:

- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord;
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use;
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over;
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

Note: Paragraph D only applies to USA and Canada.

## 4. PREPARATION

All accessories (filter-holder, measuring spoon, filters, water tank) must be washed with detergent and tepid water.

Remove the water reservoir by pulling it outward and fill it with cold water. Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light. Place an Espresso cup under the brew head (with the filter holder inserted in the brew head) and turn ON the coffee function ☛. You will hear the sound of the pump and after a few seconds water will flow from the brew head. Allow water to flow until cup is filled. When the machine is new, it is recommended that several cups of water be allowed to flow through to clean it.

Sometimes the self-priming pump feature may not work due to a momentary air lock condition. If water does not flow from brew head, place a cup under the cappuccino nozzle. Open steam control ☛ and turn ON the coffee function, until water flows from the cappuccino nozzle. Close steam control ☐, as Espresso maker is now ready.

**⚠ You must never operate the machine without water in the tank!**

## 5. MAKING ESPRESSO

**Preparing the appliance:**

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);
- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- Choose the Cremaker filter to use, according to the instructions on pages two and three (2, 3).

**With ground coffee:**

**⚠ Place a measuring-spoon for each coffee to be prepared!**

- Fill the chosen filter with ground coffee using the measuring spoon provided. Place one level measure of coffee in the filter for each cup of Espresso. Do not overfill. Gently tamp down coffee with the tamper. Insert filter-holder into brew head, by turning it to the right as you face machine;
- Place one or two Espresso cups on the drip tray to line up with the spouts of the filter-holder.


**With coffee pods:**

**⚠ With the coffee pod, you may prepare only one Espresso at a time!**

- Place a fresh coffee pod in the Cremaker filter. Insert filter-holder into brew head, by turning it to the right as you face machine;
- Place one Espresso cup on the drip tray to line up with the spouts of the filter-holder.

**Brew coffee:**

- Make sure steam control is closed;
- When the machine is ready, the temperature OK indicator lamp will light;

- After completing all the above steps, your machine is now ready to brew coffee;
- Turn the brew coffee  button. After a few moments, Espresso will start to flow into the cups;
- The more water you allow to flow, the softer the coffee will be. The espresso will have a light brown foam floating on top;
- To stop the water flow, simply turn the brew coffee to the initial position .

### Filter holder removal:

 After having brewed coffee, wait 10 to 15 seconds before removing the filter-holder.

- To make more Espresso, or to remove the filter-holder, move handle to the left. Be careful, as hot water will be on top of the ground coffee or on the top of the coffee pod in the holder;
- Knock out used coffee grinds or coffee pod from filter using filter retainer to keep it from falling out. For more Espresso repeat the above steps;
- After Espresso preparation, rinse the the filter-holder and the used Cremaker® filter .

### Notes:


- If you have just used ground coffee and want to use a coffee pod now, simply turn ON the coffee function of your machine, and let the water clean the remaining powder;
- With the coffee pod, you may prepare only one Espresso at a time.

## 6. PREPARING CAPPUCCINO

**Cappuccino** is the name given by the Italians to the mixture of Espresso and milk foam. This foam is obtained by using the Cappuccino nozzle. Then the foam and a little bit of milk are blended with the coffee.

**Note:** use larger cups (5-6 oz.) than those used for Espresso.

### Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);  
Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- When the temperature OK indicator light glows, the machine is ready to produce steam.
- Slowly open steam control  . A little portion of water will flow from the nozzle. Wait until steam starts to come out from the nozzle and close steam control;

## Making Steam:

- Place the frothing jug half-filled with low fat milk under the cappuccino nozzle so that its tip is just under the surface of the milk;
- Slowly open steam control to release steam.
- Move pitcher in circular motion **keeping the tip of frother just under surface of milk** as it begins to froth. The air intake holes on side of frother should not be immersed in the milk. Do not let milk come to a boil since it will not froth;
- When you have made enough froth, close steam control, and remove the pitcher;
- Spoon the froth onto the Espresso in each cup and gently pour the hot milk along the side of the cup. Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa, nutmeg or chocolate shavings.

Your Cappuccino is ready to be served!

If you need to produce some more steam:




- When the temperature OK indicator light glows, repeat all the steps above indicated. Turn on the coffee function to assure you that the machine have water.

 Milk residues, when dry, can damage the cappuccino nozzle. You must clean it after each use. To do it, remove it and rinse it well.

## 7. MAKING TEA

And you can make TEA as well!


Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);
- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- When the machine is ready the temperature OK indicator lamp will light;
- Place the cup with the tee bag inside under the cappuccino nozzle.
- Open the steam control , and turn the coffee function ON . Water immediately drops from the cappuccino nozzle.
- When you reach the desired quantity of water, turn the coffee function OFF , and close the steam control;

## 8. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the cappuccino nozzle each time after you have immersed it in milk; otherwise the inside of nozzle and air intake holes become clogged and milk deposits on outside harden and are difficult










to remove. To clean hold wet cloth very close to tip of nozzle and open steam control . Let steam escape into the cloth for one or two seconds to clear out nozzle. Wipe outside of nozzle. Clean by soaking in hot water; then replace. If necessary, use a needle to clean air intake holes on side of frother;

- No Briel parts should be placed in the dishwasher. This will cause distortion and may result in the parts not functioning properly or safely;
- From time to time, remove lower section of frother by holding upper part and unscrewing lower part. Clean carefully and reassemble;
- Clean filter-holder and coffee filters with water after each use;
- Remove drip tray and grid and wash with warm water. Use sponge to clean out drip area;
- Ground coffee will adhere to the seal inside of the brew head. Keep it clean;
- When the machine is not in use for a long period, drain stale water from machine by turning the coffee function ON. However, do this only after you have filled reservoir with fresh water. Never operate pump unless there is water in the machine;
- Wash Cremaker filters and the filter-holder regularly;
- The water tank and the drip tray can be removed for an easier cleaning;
- The cappuccino nozzle can be removed from the steam tube for cleaning.

## Descaling:

It is advisable to descale the appliance every 4- 6 months, depending on the hardness of the water and the frequency of use.

- Fill the water tank with a 50% water; 50% vinegar solution;
- Place a recipient under the brew head without filter-holder;
- Turn ON the coffee function  and let most of the solution flow to a recipient;
- Turn OFF the coffee function, put the recipient under the Cappuccino nozzle and open the steam control ;
- When the water tank is nearly empty, close the steam control;
- To remove traces of the descaling solution, fill the water tank with fresh water and turn ON the coffee function . Let flow the equivalent to 2 and a half water tanks, and turn the coffee function OFF ;
- Open the steam control , and turn the coffee function ON , and let the remaining water on the water tank flow. Pay close attention to the water level, as you must never operate the machine without water in the tank!

 This operation may be hazardous if other substances are used instead of approved descaling materials recommended for household coffee makers. Product failure due to scale accumulation is not covered by the warranty. No other servicing should be attempted by the user.



## Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.  
 Leave it at a collection point.

## 9. BRIEL TECHNOLOGY

### 19 bar pump:

#### The Aquastop System

The Aquastop system has 3 functions:

- Eliminates most of the annoying dripping;
- Has a water-return tube which allows the heated water to flow back into the water reservoir, instead of dripping;
- Security valve;

It starts working when:

- The machine is used for the first time;
- The machine does not work for a long period of time;
- During the usage, the water tank becomes empty;

### Cremaker filter:

Is a filter that assures a velvety cream in all Espressos.

## 10. GUARANTEE

BRIEL - Indústria de electrodomésticos, S.A. guarantees your appliance for **2 YEARS \*** parts and labour from the date of purchase, according to the following conditions:

- This guarantee is limited to the replacement of inefficient parts or assembly malfunctions in Briel's authorized service centers;
- This guarantee is valid exclusively in the country where the appliance was bought;
- To take advantage of this guarantee, present proof of purchase.

**This guarantee excludes damage resulting from:**

- All appliances not being used according to the manufacturer's instructions;
- The connection of the appliance to a power supply with a voltage different to that shown on the rating plate;
- Exterior influences such as atmospheric discharges, floodings, etc;
- A fall or impact (breakage of plastic or glass);
- Incorrect handling not in compliance with the instructions for use;
- Parts with natural consuming such as, filter-holder vedation joint, coffee filters;
- Insufficient aftercare or cleaning, excessive limescale;
- The use of abrasive detergents unsuitable for plastic items;
- Damaged parts;
- Use for commercial purposes (including small offices).

### Customer Service

At Briel's authorized customer services.

Consult the list of authorized service centers provided with the appliance.

- \* The Guarantee period is valid only for the European Community. For more information contact the Briel's local dealer or the place of purchase.

## 11. TROUBLESHOOTING

Problems	Possible Causes	Solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee has little or unpleasant taste;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The ground coffee may be stale or too acid;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Try another brand;</li> <li>Always use freshly-ground coffee and keep it in the fridge;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Your tap water may be of bad quality or contain chloride;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use filtered water or bottled water;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>There is little or no creamy top; The cream is too bright or fine;</li> <li>Coffee flows too rapidly;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee may be stale;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Always use freshly-ground coffee and keep it in the fridge;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Very coarse grind;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Try a finer grind for espresso;</li> <li>Adjust the grinder level to a finer grind (between level 2 and 3);</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Your coffee dose has less than 7 grams;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Increase the amount of coffee;</li> <li>Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Little pressure tamping the coffee;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamp the coffee a bit more;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Creemaker filter is not well;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean and tighten the screw of the filter;</li> <li>Replace the filter;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Water flows instead of coffee;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pod is not correctly placed;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Center the pod in the filter;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee flows over the sides of the filter holder;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The filter is not adequate for pods or not able to use pods;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the Creemaker filter for one dose (for pods or 1 cup ground coffee);</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much coffee in the filter; more than 7 grams;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the amount of coffee;</li> <li>Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>You tamped the coffee too hard;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gently tamp the coffee;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pod incorrectly placed;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Center the pod in the filter;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The filter-holder is not correctly placed in the machine;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tighten the filter-holder;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee remaining in the brew-head;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the brew-head;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Creemaker filter or filter-holder are obstructed;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean and unscrew the screw in the Creemaker filter;</li> <li>Replace the filter *;</li> <li>Clean the filter-holder;</li> <li>Replace the filter-holder *;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Water drops from the steam nozzle;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam control is opened;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Close steam control;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steam control is worn;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace steam control *;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee grounds in the cup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>You are using a very fine grind;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Try another coffee brand for espresso;</li> <li>Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There are coffee remaining in the filter-holder;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the filter-holder with tap water;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Creemaker filter is damaged / holes are very large;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean and tighten the screw of the filter;</li> <li>Replace the filter *;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The coffee tastes burned;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>You are using a very fine grind;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Try another coffee brand for espresso;</li> <li>Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>There is too much coffee in the filter; more than 7 grams;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a smaller amount of coffee;</li> <li>Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>You tamped the coffee too hard;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gently tamp the coffee;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The temperature of the water may be too high;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proceed as if you were about to prepare a coffee using no coffee;</li> <li>Verify / replace the thermostat *;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The cups are not filled equally;</li> <li>One cup fills faster than the other;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The ground coffee has not been evenly spread in the filter;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gently tamp the coffee;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter-holder is not clean or is obstructed;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verify / clean filter-holder;</li> <li>Replace the filter-holder *;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much coffee in the filter; more than 7 grams;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the amount of coffee;</li> <li>Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);</li> </ul>

Problems	Possible Causes	Solution
- The Espresso flows too slowly or not at all.	- Very fine grind;	- Try another coffee brand for espresso; - Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);
	- There are coffee remaining in the brew-head;	- Clean the brew-head;
	- There is calcareous in the machine;	- Descale the machine as described in the instructions manual;
	- There is no water flow and the pump is abnormally noisy;	- Check out if the water tank is filled and correctly placed;
	- Insufficient pressure	- Verify pressure / replace pump *;
- The coffee is not hot enough;	- The machine has not pre-heated enough time;	- Verify the temperature lamp; - Place the filter-holder without coffee in the machine as it pre-heats, so that the filter-holder can also heat; - Allow some water to flow through the filter-holder so that it can get warm;
	- Cold cups	- Pre-heat the cups with the steam nozzle;
	- Low temperature water flows from the brew-head;	- Verify / replace thermostat *; - Verify / replace resistance *;
- You cannot froth the milk.	- The nozzle is obstructed;	- Clean the steam nozzle;
	- Inadequate recipient;	- Use a tall, narrow container; preferably metal.
	- Inadequate milk;	- Use cold whole milk, preferably low fat milk;
	- Waters flows before steam;	- This is a normal procedure; - Allow water to flow and place the recipient only as steam starts;
	- No steam;	- Press the steam button (when applicable) until the temperature lamp lights;
	- The boiler does heat when you press the steam button;	- Verify / replace thermostat *; - Verify / replace resistance *;
- The pod or the filter are gripped in the machine;	- You did not wait for 15 seconds before removing the filter-holder;	- Wait for 15 seconds before removing the filter-holder; - When removing the filter-holder, make some lateral pressure to let the filter or pod fall;
- The machine is not working at all;	- Incomplete connections;	- Check the connections;
	- The machine ran out of water and the safety system has been triggered;	- Wait 30 min. before using the machine again;

\* This must be done in an authorized service facility only.

1. Introdução.....	6
2. Recomendações importantes.....	6
3. Antes da primeira utilização.....	7
4. O Café Espresso.....	7
5. O Cappuccino.....	8
6. O chá.....	9
7. Limpeza e Manutenção.....	10
8. Tecnologia BRIEL.....	10
9. Garantia.....	11
10. Que fazer se?.....	12

## 1. INTRODUÇÃO

### Estimado cliente:

Parabéns pela compra que realizou.

A BRIEL deseja que a sua MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO satisfaga na perfeição o objectivo para que foi criada.

Por esta razão criámos este livro de instruções e recomendações que esperamos que o ajude a descobrir.

### **O VERDADEIRO ESPRESSO!**

Quem não reconhece e aprecia um verdadeiro café Espresso? Agora, já pode saboreá-lo na tranquilidade da sua casa, sozinho ou numa roda de amigos. Este é o convite que a BRIEL lhe faz.

Um bom Espresso caracteriza-se pelo agradável creme espesso na superfície e, deve ser servido em chávenas pequenas e pouco cheias e, muito importante, deve ser tomado logo após ter saído da máquina.

Ao contrário do que muitas pessoas pensarão, o café Espresso tem, relativamente a outros tipos de café, um menor teor de cafeína. Este facto deve-se ao próprio processo pelo qual o Espresso é feito. Sob a pressão de uma bomba, a água quente passa rapidamente através do café moído, escorrendo logo de seguida para a chávena.

É assim o Espresso. Uma maneira diferente de tirar o maior prazer do café, inventada na Europa no início do século passado e que a BRIEL leva até sua casa.

## 2. RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Leia atentamente o Livro de Instruções antes de utilizar a máquina pela primeira vez;
- Verifique se a tensão indicada na placa de características existente na parte inferior ou posterior do aparelho corresponde à da rede eléctrica do local onde vai utilizar a sua máquina de café espresso;
- A máquina deve ser ligada a uma tomada de alimentação com ligação à terra;
- Antes de utilizar a máquina verifique sempre se esta tem água no depósito. O nível de água nunca deve ficar abaixo da janela transparente do depósito de água;
- Nunca mergulhe a máquina em água;
- Desligue a máquina da tomada antes de proceder à sua limpeza;
- A máquina deve ser limpa com um pano húmido;
- Se o cabo de alimentação deste aparelho se encontrar danificado, a sua substituição só deverá ser realizada num agente autorizado pelo fabricante, uma vez que são necessárias as ferramentas e componentes próprios para o efeito;
- A bomba de água da sua máquina está protegida contra quaisquer danos causados por aquecimento excessivo, já que é automaticamente desligada sempre que esteja em funcionamento demasiado tempo. Caso isso aconteça, desligue a máquina e deixe-a arrefecer durante cerca de 30 minutos. Ao fim deste tempo, a máquina está pronta a ser novamente utilizada;
- Nunca retirar a ponteira de cappuccino com o comando de vapor aberto.

## Dados Técnicos

Consulte a placa de características colocada na parte posterior ou inferior da sua máquina de café.

O nível de pressão acústica contínuo equivalente ponderado, a que o utilizador deste aparelho está sujeito quando se encontra em funcionamento normal, é inferior a 70 dB (A).

### 3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Todas as máquinas de café Briel são testadas durante o processo de fabrico, portanto não estranhe se encontrar gotas de água na máquina ou na embalagem. Este facto deve-se à impossibilidade de retirar toda a água do grupo de aquecimento do seu aparelho. Desta forma, antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, ou no caso de não o utilizar durante um longo período de tempo, é essencial proceder à limpeza do circuito de água. Para tal, encha o depósito de água da sua máquina, ligue o aparelho e proceda como descrito na secção "Café Espresso", mas sem utilizar café. Esta operação deve ser repetida até o depósito ficar a meio da capacidade máxima.
  - Todos os acessórios (porta-filtros, colher doseadora, filtros, aparas-águas, grelha e depósito de água) devem ser lavados com água tépida e detergente.
  - Em alguns casos, a bomba de água pode deixar de funcionar momentaneamente. Neste caso, coloque uma chávena de café por baixo do "Tubo de vapor com ponteira para Cappuccino", abra o manipulador de vapor e accione a função café, o que fará sair água pelo tubo de vapor. Assim que a chávena estiver cheia, desligue a função café pressionando o interruptor para a posição Café e feche o manipulador de vapor.
- A sua máquina de café está agora pronta.

**A sua máquina de café espresso não deve ser colocada em funcionamento sem água no respectivo depósito!**

### 4. O CAFÉ ESPRESSO

#### Preparação:

- Remova o depósito de água, puxando-o para fora e encha-o com água fria;
- Introduza a ficha de alimentação na tomada;
- Ligue a máquina. A lâmpada avisadora de funcionamento acenderá;

#### Com café moído:

**Coloque uma medida de café rasa por cada café a preparar!**

- Escolha o filtro Cremaker a usar, de acordo com as instruções da página dois e três (2,3);
- Encha o filtro escolhido com café moído, usando para este efeito a colher doseadora. Coloque uma medida de café rasa por cada chávena de espresso que deseja preparar. Desta forma garante uma correcta vedação. Calque suavemente o café utilizando o calcador incluído à esquerda do seu aparelho. Insira o porta-filtros na saída de água, rodando-o para a direita;
- Coloque uma ou duas chávenas de café espresso, consoante o número de cafés a preparar, por baixo do distribuidor do porta-filtros.

## Commo-doses de café (pastilhas):

**Com uma mono-dose de café (pastilha) só pode preparar um café espresso!**

- Coloque a mono-dose de café no filtro Cremaker. Insira o porta-filtros na cabeça de extracção, rodando-o para a direita;
- Coloque uma chávena de café espresso por baixo do distribuidor do porta-filtros.

## Preparar café:

- Certifique-se que o manipulador de vapor se encontra fechado;
- Assim que a máquina esteja à temperatura ideal, a respectiva lâmpada avisadora acenderá;
- Após ter completado os passos anteriores, a sua máquina está agora pronta para preparar café;
- Pressione o interruptor para a posição café. Após alguns instantes, o café espresso começará a sair através do distribuidor do porta-filtros e para a(s) chávena(s);
- Quanto maior for a quantidade de café na chávena, mais suave será o café. Idealmente o café espresso deve ter creme no topo;
- Para parar o fluxo de água, simplesmente desaccione a função café.

## Remoção do porta-filtros:

**Após preparar café, aguarde 10 a 15 segundos antes de remover o porta-filtros.**

- Para preparar mais café espresso ou remover o porta-filtros, rode-o para a esquerda. A remoção do porta-filtros deve ser feita com cuidado, pois, por cima do café moído ou da mono-dose de café, estará água muito quente;
- Despeje o conteúdo do filtro (café moído ou mono-dose) no local desejado, utilizando a tranca do porta-filtros para evitar que o filtro cremaker caia;
- Após a preparação do café, passe o porta-filtros e o(s) filtro(s) Cremaker por água corrente.

## Notas:

- Se acabou de preparar um café com café moído e quer utilizar uma mono-dose em seguida, accione a função café da sua máquina e deixe escorrer alguma água de modo a limpar a cabeça de extracção do seu aparelho;
- Com uma mono-dose de café (pastilha) só pode preparar um café espresso!

## 5. O CAPPUCCINO

“Cappuccino” é o nome italiano dado à mistura do café Espresso com um pouco de leite e espuma deste. Pode agora preparar um delicioso “Cappuccino” com a sua máquina de café espresso BRIEL. A espuma pode ser obtida utilizando o tubo de vapor. Primeiro, deve preparar-se o café espresso e depois a espuma de leite.

**Nota:** utilize chávenas maiores (próprias para fazer Cappuccino, cerca de 175cc) para a mesma quantidade de café.

## Preparação da máquina de café:

- Remova o depósito de água, puxando-o para fora e encha-o com água fria (o depósito de água pode também ser abastecido diretamente através da tampa de entrada de água);
- Introduza a ficha de alimentação na tomada;
- Ligue a máquina no interruptor ON/OFF. A lâmpada avisadora de funcionamento acenderá;
- Lentamente abra o manipulador de vapor. Uma pequena quantidade de água sairá pelo tubo de vapor com ponteira para cappuccino. Aguarde até que comece a sair vapor e feche o manipulador de vapor.

## Produção de vapor:

- Encha um recipiente até metade com leite frio (de preferência magro);
- É possível deslocar o tubo de vapor com ponteira para cappuccino, girando-o, para o colocar numa posição mais favorável;
- Ponha o recipiente por baixo do tubo de vapor de modo a que o furo lateral da ponteira para cappuccino fique completamente mergulhado no leite (para evitar salpicos);
- Carregue no pulsor vapor e aguarde, carregando, até que a lâmpada avisadora de temperatura volte a acender;
- Abra lentamente o manipulador de vapor de forma a libertar vapor. O vapor começa a sair fazendo o leite borbulhar;
- Mova o recipiente em círculos **mantendo a ponta da ponteira do cappuccino imersa no leite**. Os furos laterais da ponteira do cappuccino não devem ser imersos no leite. Não deixe o leite ferver pois caso isto aconteça não se formará espuma;
- Quando tiver sido efectuada espuma suficiente, feche o manipulador de vapor, remova o recipiente;
- Carregue no botão café, para recolocar água na caldeira.
- Verta o leite / espuma para a chávena de Cappuccino onde se encontra o espresso, podendo decorar a superfície e com um pouco de cacau ou canela moída.

O seu cappuccino está pronto para ser servido!

Se precisar de produzir mais vapor:

- Quando a lâmpada avisadora de temperatura **OK** acender, repita os passos acima indicados.

Os resíduos de leite, quando secos, podem prejudicar o funcionamento da ponteira para cappuccino. Após cada utilização, o tubo de vapor com ponteira para cappuccino, deve ser limpado,

## 6. O CHÁ

A sua máquina de Café Espresso também permite prepararchá!

## Preparação da máquina de café:

- Remova o depósito de água, puxando-o para fora e encha-o com água fria (o depósito de água pode também ser abastecido diretamente através da tampa de entrada de água, dependendo do modelo da sua máquina);
- Introduza a ficha de alimentação na tomada;
- Ligue a máquina. A lâmpada avisadora de funcionamento acenderá;
- Quando a lâmpada avisadora de temperatura **OK** acender, a máquina está pronta para fazer chá;
- Coloque a chávena com o saco de chá por baixo do tubo de vapor com ponteira para cappuccino;
- Abra o manipulador de vapor e accione a função Café. Imediatamente começará a sair água pelo tubo de vapor com ponteira para cappuccino.
- Quando atingir a quantidade de chá desejada, desligue a função ligada anteriormente e feche o manipulador de vapor.



## 7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Lave, após cada utilização, os filtros e o porta-filtros usados;
- O depósito de água, o aparta-águas e a grelha podem ser removidos para uma limpeza mais fácil;
- Limpe regularmente a cabeça de extracção, de forma a evitar a incrustação de café. Para tal, introduza o porta-filtros, sem café, na máquina e accione a função "Café" (fazendo sair água);
- A ponteira para cappuccino pode ser retirada do tubo para limpeza.

### Descalcificação:

O calcário existente na água pode incrustar-se no interior da sua máquina, pelo que é aconselhável, pelo menos uma vez por ano, proceder à sua descalcificação.

- Encha o depósito de água até meio com uma solução de 50% água e 50% vinagre;
- Accione a função café até esgotar a solução de água e vinagre;
- Para remover o calcário do tubo de vapor, volte a encher o depósito de água com a solução de água e vinagre e abra o manipulador de vapor;
- Para remover os resíduos de vinagre da máquina e do tubo, utilize um depósito de água completo, mas com água limpa.

Para esta operação poderá usar produtos próprios descalcificadores em vez de vinagre. Se o fizer, siga as instruções do produtor.



### Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

## 8. TECNOLOGIA BRIEL

### O Sistema Aquastop:

Sistema que:

- Elimina o ar na tubagem;
- Retira a pressão da caldeira evitando o gotejamento;
- Actua como válvula de segurança.

O Aquastop entra em funcionamento quando:

- Utilizar a máquina pela primeira vez;
- A máquina estiver muito tempo sem ser utilizada;
- O depósito de água ficar vazio durante a utilização da máquina.

**Nota:** sempre que está em funcionamento, o Aquastop faz retorno de água para o depósito, provocando o aparecimento de algumas partículas de vapor no mesmo.

### Filtro Cremaker

Filtro que garante um denso creme em todos os seus cafés. Para uma ou duas chávenas.

## 9. GARANTIA

A BRIEL - Indústria de electrodomésticos, S.A. garante este aparelho por um período de **2 ANOS\*** que entrará em vigor a partir do acto de compra, de acordo com as seguintes condições:

- Esta garantia limita-se exclusivamente à substituição de peças e acessórios por defeito de fabrico e prestada nos Postos de Assistência Técnica autorizados BRIEL;
- Esta garantia é válida unicamente no país onde adquiriu o aparelho;
- Para usufruir da garantia, é imprescindível a apresentação da prova de compra (talão de compra, factura, etc.).

### Excluemse desta Garantia:

- Todos os aparelhos que não estejam montados ou a serem utilizados de acordo com as instruções do fabricante;
- Aparelhos ligados a redes de alimentação que não garantam uma tensão constante (ver placa de características);
- Influências exteriores como sejam descargas atmosféricas, inundações, humidade, etc.;
- Todos os aparelhos que sofram intervenções técnicas por técnicos estranhos aos nossos serviços;
- Peças com desgaste natural tais como: junta de vedação do porta-filtros e filtros;
- Peças danificadas;
- Avarias originadas por queda do aparelho;
- Aparelhos sujeitos a utilização deficiente, falta de limpeza, excessiva acumulação de calcário (a BRIEL aconselha o uso de água engarrafada ou com baixo teor de calcário);
- Máquinas cujas etiquetas com o número de série e/ou data de fabrico rasuradas ou removidas;
- Este aparelho foi concebido única e exclusivamente para utilização doméstica. Todas as utilizações de âmbito profissional estão excluídas da garantia.

### Assistência Técnica

Nos Postos de Assistência Técnica autorizados BRIEL.

Consultar a lista de Postos de Assistência Técnica fornecida com o seu aparelho.

- \* O período de Garantia acima mencionado é válido apenas para a países da União Europeia. As condições de Garantia podem variar consoante o país. Para mais informações contacte o representante local Briel ou o local de compra.

## 10. QUE FAZER SE?

Problemas	Causas Possíveis	Solução
<ul style="list-style-type: none"> <li>O café tem pouco sabor ou um gosto estranho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído pode ser demasiado ácido ou estar fora de prazo</li> <li>Água de má qualidade/com demasiado cloro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tentar outro café</li> <li>Usar sempre café fresco ou acabado de moer</li> <li>Guardar o café num recipiente estanque no frigorífico</li> <li>Usar água filtrada ou água engarrafada</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>O café tem pouco ou nenhum creme</li> <li>Creme claro ou fi no</li> <li>O café sai rapidamente demais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café pode não ser fresco</li> <li>Moagem muito grossa</li> <li>Doses de café com menos de 7 gramas</li> <li>Pouca pressão no calcamento do café</li> <li>Filtro Creemaker mal afinado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usar sempre café fresco ou acabado de moer</li> <li>Guardar o café num recipiente estanque no frigorífico</li> <li>Tentar outro café com moagem fina para espresso</li> <li>Ajustar o moinho para moagem mais fina (afinação entre o nível 2 e 3)</li> <li>Aumentar a quantidade de café</li> <li>Usar a colher doseadora (1 colher rasa para cada café)</li> <li>Dar um pouco mais de pressão com o calcador de café</li> <li>Limpar e apertar o parafuso do filtro Creemaker</li> <li>Substituir o filtro *</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Em vez de café sai água</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastilha mal colocada no filtro</li> <li>Filtro inadequado para uso das pastilhas ou utilização errada para uso das pastilhas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Centrar bem a pastilha no filtro</li> <li>Utilizar filtro Creemaker de uma dose (específico) para pastilha ou 1 dose de café moído</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Café pinga por fora do porta-filtros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiado café no filtro, mais de 7 gramas</li> <li>Demasiada pressão no calcamento do café</li> <li>Pastilha mal colocada</li> <li>Porta-filtros pouco apertado na máquina</li> <li>Cabeça de extração da caldeira com resíduos de café</li> <li>Filtro Creemaker ou porta-filtros entupido</li> <li>Junta de vedação com desgaste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminuir a quantidade de café</li> <li>Usar a colher doseadora (1 colher rasa para cada café)</li> <li>Pressionar apenas levemente com o calcador de café</li> <li>Centrar bem a pastilha no filtro</li> <li>Apertar mais o porta-filtros</li> <li>Limpar cabeça de extração</li> <li>Limpar e despertar o parafuso do filtro Creemaker</li> <li>Substituir o filtro *</li> <li>Verificar e limpar porta-filtros</li> <li>Substituir o porta-filtros *</li> <li>Substituir a junta de vedação *</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pingam água pelo tubo de vapor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Torneira de vapor aberta</li> <li>Torneira de vapor com desgaste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fechar a torneira de vapor</li> <li>Substituir a torneira de vapor *</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vestígios de café moído na chavena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moagem muito fina</li> <li>Porta-filtros com resíduos do café</li> <li>Filtro Creemaker danificado / orifícios muito abertos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tentar outro café com moagem para espresso</li> <li>Ajustar o moinho para moagem mais grossa (afinação entre o nível 2 e 3)</li> <li>Limpar o porta-filtros com água corrente</li> <li>Limpar e apertar o parafuso do filtro Creemaker</li> <li>Substituir o filtro *</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Café sabe a queimado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moagem muito fina</li> <li>Demasiado café no filtro, mais de 7 gramas</li> <li>Demasiada pressão no calcamento do café</li> <li>A temperatura da água pode ser muito elevada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tentar outro café com moagem para espresso</li> <li>Ajustar o moinho para moagem mais grossa (afinação entre o nível 2 e 3)</li> <li>Diminuir a quantidade de café</li> <li>Usar a colher doseadora (1 colher rasa para cada café)</li> <li>Pressionar apenas levemente com o calcador de café</li> <li>Proceda como se fosse tirar um novo café, mas sem colocar café no filtro Creemaker</li> <li>Verificar / substituir o termostato *</li> </ul>

Problemas	Causas Possíveis	Solução
- Uma chávena enche mais depressa do que a outra	- Café mal distribuído no filtro	- Pressionar levemente com o calcador de café para espalhar o café de forma uniforme
	- Porta-filtros com resíduos de café ou entupido	- Verificar e limpar porta-filtros - Substituir porta-filtros *
- Sai pouco ou nenhum café, ou demora muito tempo a sair o café	- Demasiado café no filtro, mais de 7 gramas	- Diminuir a quantidade de café - Usar a colher doseadora (1 colher rasa para cada café)
	- Moagem muito fina	- Tentar outro café com moagem para espresso - Ajustar o moedor para moagem mais grossa (afinação entre o nível 2 e 3)
	- cabeça de extração da caldeira com resíduos de café	- Limpar cabeça de extração
	- Calcário na máquina	- Descalcificar conforme indicado no manual de instruções
	- Não sai água e a bomba faz demasiado ruído	- Verificar se o depósito de água está cheio e bem colocado
	- Filtro Cremaker demasiado apertado ou entupido	- Limpar e desapertar o parafuso do filtro Cremaker - Substituir filtro *
	- Pressão à saída abaixo de 9 Bar	- Verificar pressão / substituir bomba *
- O café não está suficientemente quente	- Máquina não aqueceu tempo suficiente	- Verificar luz avisadora da temperatura - Colocar o porta-filtros ainda sem café na máquina no momento em que a ligar, para aquecer as partes metálicas - Ligando a máquina para deixar correr água pelo porta-filtros, antes de tirar o primeiro café
	- Chávenas frias	- Pré-aquecer as chávenas com recurso à torneira lateral
	- Baixa temperatura da água à saída da caldeira	- Verificar / substituir termostato * - Verificar / substituir resistência *
- Não se consegue fazer espuma de leite	- Tubo de vapor tapado	- Limpar tubo de vapor
	- Recipiente inadequado	- Usar um recipiente alto e estreito de preferência em alumínio ou metálico
	- Leite inadequado	- Usar leite totalmente frio (abaixo da temperatura ambiente), de preferência a leite magro ou meio-gordo
	- Sal água antes do vapor	- Este comportamento é normal. Deixar sair toda a água e coloque o recipiente apenas quando começar a sair vapor
	- Não sai vapor	- Pressionar o botão de vapor (quando aplicável) até que a luz de temperatura esteja OK
	- A caldeira não aquece quando se pressiona o botão de vapor	- Verificar / substituir termostato * - Verificar / substituir resistência *
- A pastilha ou o filtro ficam presos na máquina	- Não se esperou 15 segundos antes de tirar o porta-filtros	- Esperar 15 segundos antes de tirar o porta-filtros - Ao tirar o porta-filtros, fazer uma ligeira pressão lateral para o filtro ou a pastilha caírem
- A máquina não funciona	- Ligações incompletas	- Verificar as ligações
	- Faltou água no depósito e o sistema de segurança foi ativado	- Espere 30 minutos e volte a ligar a máquina

\* Operações a realizar num posto de assistência autorizado









Rua Óscar da Silva, 3071  
4455-520 Perafita  
Portugal

Tel: +351 229 401 310