

Hamilton Beach



Prensa francesa

Leia antes de usar.

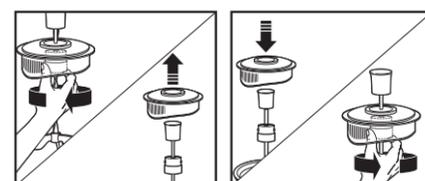
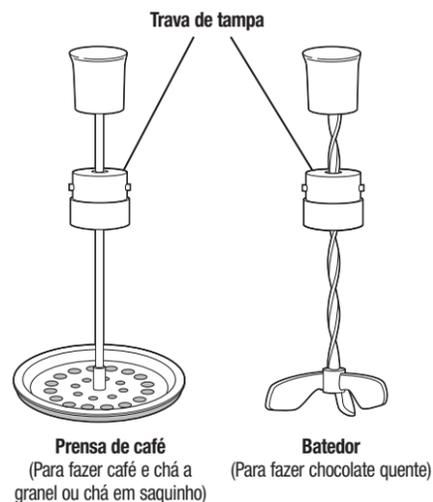
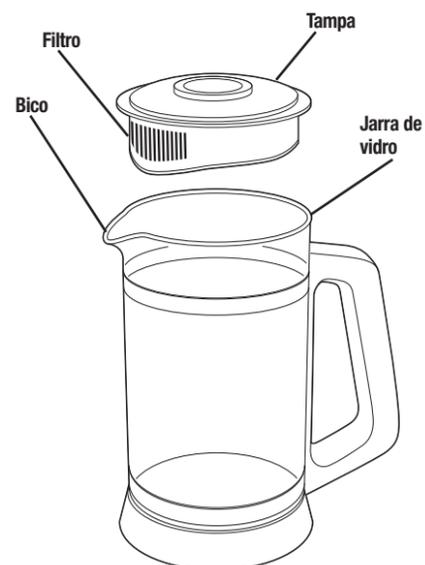
Visite o site www.hamiltonbeach.com.br para conhecer a nossa linha de produtos completa.

Dúvidas?
Por favor, ligue - nossos associados estão prontos para ajudar.

SAC: 0800-2412411

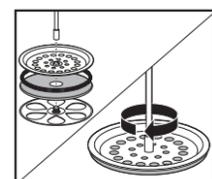
Peças e características

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: lave todas as partes da prensa francesa com água quente e sabão. Enxágue e seque.



PARA FAZER CAFÉ:

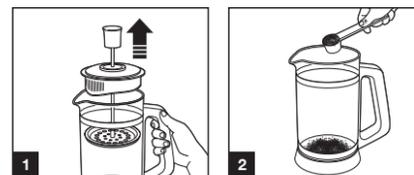
Retire o misturador/batedor desparafusando a trava por baixo da tampa e levante a tampa do misturador/batedor. Deslize a tampa em direção a prensa de café e gire a trava da tampa até que a tampa esteja presa.



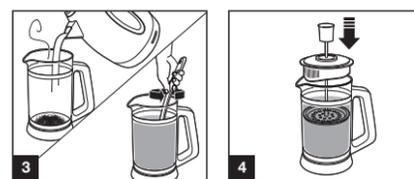
NOTA: siga as ilustrações para conectar a prensa de café.

Como fazer café

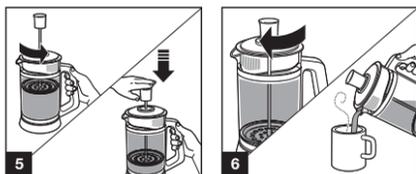
NOTA: a prensa francesa retém os óleos naturais do café que seriam absorvidos pelo filtro de papel.



1. Coloque sempre a Prensa Francesa num balcão seco, limpo e resistente ao calor para cada utilização. Enquanto segura a alça, remova cuidadosamente a prensa de café.
2. Remova a prensa de café. Adicione café moído grosseiramente ao fundo da jarra (80g de pó por 1 litro de água).



3. Despeje água quente (91-96 °C) na jarra. Misture rapidamente a mistura com uma colher de madeira de cabo longo ou uma espátula de plástico à prova de calor.
4. Coloque a prensa de café na jarra; deixe descansar por 4 minutos para a infusão do café. Não pressione para baixo.

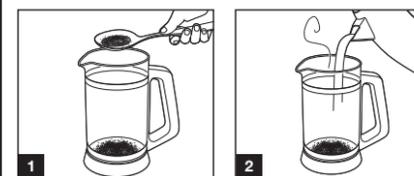


5. Segure a alça com uma mão. Gire a tampa para que o filtro na tampa não se sobreponha ao bico da jarra para não vedar o bico. Afaste o bico de você. Coloque a outra mão no topo da prensa francesa e pressione lentamente para baixo.

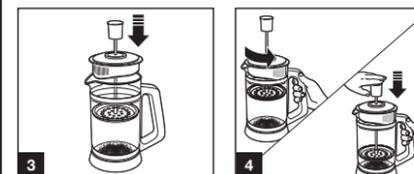
ATENÇÃO! Risco de queimadura: o não cumprimento destas instruções pode fazer com que o café quente esguiche pelo bico ou pela tampa durante a prensagem.

6. Gire a tampa para alinhar o filtro na tampa com o bico da jarra para permitir que o café seja servido.

Como preparar chá a granel



1. Adicione 2 colheres de chá a granel para cada 350 ml de água no fundo da prensa francesa.
2. Despeje a água quente na jarra. Veja a tabela a seguir para a temperatura recomendada da água e o tempo de infusão.



3. Coloque a prensa de café na jarra; deixe repousar de 1 a 5 minutos para a infusão do chá. Não pressione para baixo.
4. Segure a alça com uma mão. Gire a tampa para que o filtro na tampa não se sobreponha ao bico da jarra para não vedar o bico. Afaste o bico de você. Coloque a outra mão no topo da prensa francesa e pressione lentamente para baixo.

ATENÇÃO! Risco de queimadura: o não cumprimento destas instruções pode fazer com que o chá quente esguiche para fora do bico ou ao redor da tampa durante a prensagem.

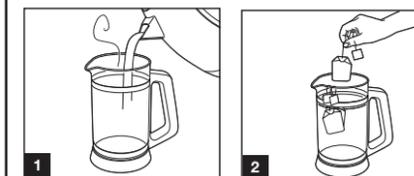


5. Gire a tampa para alinhar o filtro na tampa com o bico da jarra para permitir que o chá seja servido. Despeje todo o chá em xícaras imediatamente para eliminar o tempo adicional de infusão.

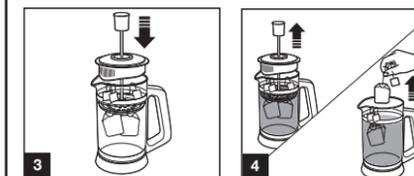
Infusão de chá

TIPO DE CHÁ	TEMPERATURA DA ÁGUA	TEMPO DE INFUSÃO
Chá verde	79 °C	1-3 minutos
Chá branco	82 °C	3-4 minutos
Chá oolong	88 °C	3-5 minutos
Chá preto/de ervas	100 °C	5 minutos

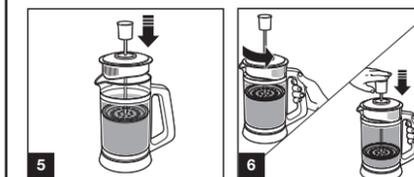
Como preparar chá em saquinho



1. Despeje água quente na jarra.
2. Adicione saquinhos de chá (250 ml de água por saquinho de chá) à prensa francesa e pendure as etiquetas na jarra.



3. Coloque a prensa de café na jarra. Faça infusão seguindo as recomendações da embalagem do chá. Não pressione para baixo.
4. Remova a prensa de café. Remova e descarte os saquinhos de chá.



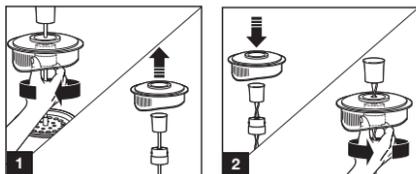
5. Coloque a prensa de café na jarra.
6. Segure a alça com uma mão. Gire a tampa para que o filtro na tampa não se sobreponha ao bico da jarra para não vedar o bico. Afaste o bico de você. Coloque a outra mão no topo da prensa francesa e pressione lentamente para baixo.

ATENÇÃO! Risco de queimadura: o não cumprimento destas instruções pode fazer com que o chá quente esguiche para fora do bico ou ao redor da tampa durante a prensagem.

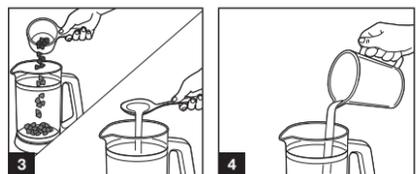


7. Gire a tampa para alinhar o filtro na tampa com o bico da jarra para permitir que o chá seja servido. Despeje o chá imediatamente.

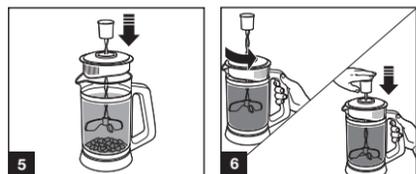
Como fazer chocolate quente



1. Remova a prensa de café desparafusando a trava por baixo da tampa e levante a tampa da prensa de café.
2. Deslize a tampa em direção ao batedor e gire a trava da tampa até que a tampa esteja presa.

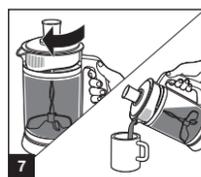


3. Adicione na jarra 250 ml de mini gotas de chocolate, 2 colheres de sopa (30 ml) de açúcar de confeiteiro e 1 colher de chá (5 ml) de essência de baunilha.
4. Despeje 0,5 l de leite aquecido e 0,5 l de creme de leite fresco aquecido sobre o chocolate.



5. Coloque o batedor na jarra; deixe descansar por 1 minuto. Não pressione para baixo.
6. Segure a alça com uma mão. Gire a tampa para que o filtro na tampa não se sobreponha ao bico da jarra para não vedar o bico. Afaste o bico de você. Coloque a outra mão no topo do misturador/batedor e mova lentamente para cima e para baixo por um minuto, ou até que a mistura esteja bem homogênea.

ATENÇÃO! Risco de queimadura: o não cumprimento destas instruções pode fazer com que o chocolate quente esguiche para fora do bico ou em torno da tampa durante a prensagem.



7. Gire a tampa para alinhar o filtro na tampa com o bico da jarra para permitir que o chocolate quente seja servido.

Dicas para um café de melhor sabor

- Todos os cafés são feitos a partir de grãos arábica ou grãos robusta, ou alguma combinação de ambos. Os grãos arábica são um pouco mais caros, mas tendem a produzir café mais saboroso.
- Usar 80 g de pó por 1 litro de água para evitar o transbordamento, use um pouco menos de pó (60 g) ao preparar café descafeinado ou aromatizado.
- Café finamente moído tornará difícil pressionar o café.
- Compre apenas a quantidade de café moído grosseiramente que você acha que usará em uma semana. Isso fará com que você tenha o café mais fresco.
- Nunca guarde café moído no congelador. A umidade e o ar mudam seu sabor.
- Preequeça a prensa francesa com água quente para aquecer a jarra antes de fazer café.
- Usar água filtrada ou água engarrafada produzirá café com melhor sabor que a água da torneira.
- Certifique-se de que sua prensa francesa esteja limpa. Consulte a seção "Cuidados e limpeza".

Precauções de segurança da jarra



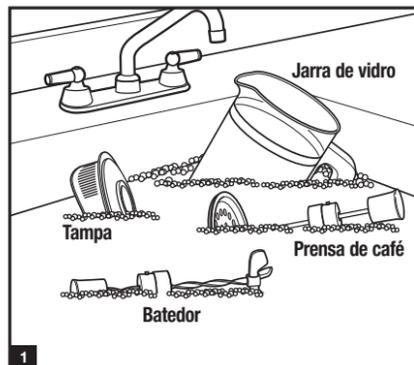
Este símbolo alerta para o perigo potencial de ferimentos pessoais.



Este símbolo lembra-lhe que o vidro é frágil e pode quebrar, o que pode resultar em ferimentos pessoais.

- Não use uma jarra rachada ou uma jarra com uma alça solta ou enfraquecida.
- Esta jarra foi projetada para ser usada somente com a sua prensa francesa. Não use em um fogão a gás ou elétrico, ou em um micro-ondas ou forno convencional.
- Para evitar quebras, manuseie a jarra com cuidado. Evite o impacto. O vidro irá quebrar como resultado do impacto. Tenha cuidado ao limpar.
- Não coloque a jarra quente na superfície fria ou molhada. Deixe esfriar antes de lavar ou adicionar líquidos.
- Não coloque a jarra em uma superfície quente.
- Não limpe com esponjas de aço, limpadores abrasivos ou qualquer outro material que possa arranhar.
- Não coloque as mãos dentro da jarra. Ao manusear, tenha cuidado ao usar qualquer joia de mão, especialmente anéis de diamante. Joias podem arranhar o vidro, o que aumenta a possibilidade de quebra.
- Não bata nem arranhe a jarra.
- Descarte a jarra se estiver rachada ou arranhada.
- Para evitar acidentes, não despeje na direção das pessoas.
- Ao mexer na jarra, use apenas utensílios de madeira, plástico ou borracha. Não use utensílios de metal.
- Siga as precauções de segurança acima com cuidado para evitar queimaduras graves, que podem ocorrer se a quebra ocorrer enquanto a jarra retém líquidos aquecidos.

Cuidados e limpeza



1. Limpe a prensa francesa após cada utilização. Não use esponja de aço ou pós-abrasivos, pois eles podem arranhar a superfície lisa da jarra, fazendo com que o vidro se parta repentinamente durante o uso ou a limpeza.



Para Máquina de Lavar Louças

NÃO use a configuração "SANI" quando lavar na máquina de lavar louça. As temperaturas do ciclo "SANI" podem danificar seu produto.

Notas

TERMO DE GARANTIA

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (3) anos, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia, entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o revendedor/importador poderá optar pela substituição do aparelho.

A garantia do novo aparelho valerá até o fim do contrato inicial.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo revendedor/importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 36 (trinta e seis) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado em um Centro de Assistência Técnica Autorizada indicado pelo revendedor/importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

Central Técnica de Atendimento ao Cliente -
www.hamiltonbeach.com.br
SAC: 0800-2412411