

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar

CUK
by GADNIC

Cafetera Aeropress Manual
CUKPRESS



MANUAL DE USUARIO

CAFETE05



Español

PARA COMENZAR con su cafetera

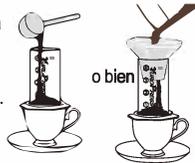
Empuje el émbolo fuera de la cámara.



Coloque un filtro en la tapa y enrosque la tapa en la cámara.



Coloque la cámara sobre una taza resistente y ponga una cucharada de café molido fino.



Agite la cámara para nivelar la capa de café.



Agregue agua caliente a 80 °C hasta la medida ② de la cámara.



Revuelva durante 10 segundos.



Introduzca el émbolo y presione suavemente durante 20 a 60 segundos.



RECETAS

Comience con una cucharada colmada de café molido exprés o 1.5 cucharadas rasas de café molido fino. Luego puede utilizar más café si desea un sabor más intenso. También puede duplicar o triplicar la cantidad de café y agua para preparar dos o tres porciones a la vez. Use café molido fino siempre que vaya a preparar más de una porción.

Use agua a una temperatura de 80 °C para obtener el mejor sabor. También intente con agua a una temperatura de 85 °C para café tostado muy ligero.

Café americano: Llène la cámara con agua hasta la medida (2). Revuelva durante 10 segundos, presione suavemente y agregue agua caliente para preparar un total de 225 ml de bebida.

Café latte: Llène la cámara con agua hasta la medida (1) o (1.5). Revuelva durante 10 segundos, presione suavemente y luego agregue leche para preparar un total de 225 ml de bebida.

Café capuchino: Llène la cámara con agua hasta la medida (1) o (1.5). Revuelva durante 10 segundos, presione suavemente y luego agregue la leche en la misma cantidad de café que va a preparar.

Si lo desea, puede curir su latte o capuchino con espuma de leche.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Retire la tapa, empuje el émbolo para extraer el café usado y enjuague la junta de goma.



Importante: Siempre retire el café usado después de prepararlo (si, antes de disfrutarlo) y guarde la cafetera con el émbolo completamente insertado. Esto mantiene la junta libre de compresión prolongando su vida útil.

Molido: Utilice café molido fino o molido exprés. El molido exprés toma más tiempo y requiere de habilidad y paciencia para preparar múltiples cucharadas, pero produce un café de sabor ligeramente más intenso.

Temperatura del agua: Todos nuestros deustadores estuvieron de acuerdo en que el café elaborado con agua a 80 ofrece el mejor sabor para el café tostado oscuro y mediano. Sin embargo, para los tostados muy ligeros, algunas personas prefieren el agua a 85 °C.

Cómo obtener la temperatura correcta del agua:
Horno microondas: Experimente para determinar el tiempo adecuado para la cantidad deseada de agua.

Tetera: Introduzca un termómetro de cuadrante en la boquilla de la tetera. Preste atención al momento en que la tetera comience a hervir y apáguela aproximadamente a 2 grados por debajo de la temperatura objetivo.

Algunas personas hierven el agua y la dejan enfriar, **pero toma 17 minutos para que el agua hirviendo de una tetera pequeña se enfríe después de hervir a 80 °C.**

Agua caliente instantánea: Si está en su cocina, probablemente ya esté cerca de los 80 °C. Haga la prueba y ajústela de ser necesario.

¿Es difícil presionar el émbolo? Intente presionarlo más **suavemente** y deje pasar más tiempo. Si Presiona muy duro se comprime la pastilla de café, se corta el flujo y toma más tiempo. Si presiona suavemente y le sigue tomando mucho tiempo, intente utilizar un café molido ligeramente más grueso.

¿Puedo pasar más agua por el café? Puede hacerlo, pero sabrá más amargo que nuestro método recomendado de preparar nu café exprés y agregarle agua.

Para atender a sus invitados con la cafetera: Prepare un café exprés antes de que lleguen sus invitados. Después de la cena puede responder rápidamente a toda solicitud de café americano, latte, capuchino, etc.

Cafeína: Un laboratorio independiente analizó el café preparado e informó que el nivel de cafeína es similar al del café filtrado.

Acidez: El café tiene una quinta parte del nivel de acidez del café filtrado y una novena parte del nivel de acidez del café preparado en una prensa francesa. Es mejor para su estómago.

¿Volver a usar los filtros? Muchos usuarios enjuagan los filtros y los vuelven a utilizar. Después de enjuagarlo, coloque el filtro húmedo en la tapa y enrosque la tapa en la cámara para conservar el filtro plano y listo para la siguiente preparación de café.

¿Lavatrastes? Se puede usar en la repisa superior pero no es necesario. La cámara se limpia en cada preparación de café. Simplemente cepille o limpie la junta de goma bajo el agua del grifo.

Seguridad de la cafetera: 

Nunca prepare café con una junta de goma suelta. El agua caliente puede salir disparada y escaldar. Llame para pedir una junta de repuesto.

Nunca presione la cafetera en una taza frágil o angosta. Utilice una taza resistente

Nunca ejerza demasiada presión. Puede ocasionar su rompimiento y derrames.

Garantía: La cafetera está garantizada contra defectos en materiales y mano de obra durante un período de un año desde la fecha de compra a un minorista autorizado. Conserve el recibo.