

CUK
by GADNIC

CAFETERA
ESPRESSO
CME11



Manual de Usuario

CAFEXP01

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar el equipo eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente de pared corresponda al voltaje nominal marcado en la placa de características.
3. Este equipo se ha incorporado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja las partes principales del cable o enchufe, en agua u otro líquido.
5. El aparato no debe sumergirse.
6. Quite el enchufe del tomacorriente de pared antes de limpiar y cuando no esté en uso. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo, colocarle componentes o antes de limpiarlo.
7. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione bien o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
9. Coloque el aparato sobre una mesa o una superficie plana, no cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o mostrador.
10. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
11. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente o al lado del fuego para evitar que se dañe.
12. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente de la pared, sujete siempre el enchufe, pero nunca tire del cable.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado y colóquelo en un ambiente seco.
14. Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.
15. No toque la superficie caliente del aparato (como la varilla de vapor y la malla de acero que está hirviendo). Utilice manija o perillas.
16. No deje que la cafetera funcione sin agua.
17. NO retire el embudo de metal mientras prepara café. Retire el embudo de metal para preparar café adicional después de terminar de prepararlo durante más de 10 segundos. También se debe tener cuidado al retirar el embudo de metal, ya que las partes metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el asa y de utilizar el clip de retención del filtro para desechar los sedimentos. Debe tener cuidado al mover la unidad con líquidos calientes.
18. Conecte el enchufe al tomacorriente de pared antes de usar y apague cualquier interruptor antes de quitar el enchufe del tomacorriente de pared.
19. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implican. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del equipo a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
20. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
21. Los niños no deben jugar con el aparato.
22. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - residencias particulares.
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

23. El compartimento para granos de café no tiene función de sellado, limpie la caja de granos a tiempo y vuelva a verter los granos de café en otros recipientes bien cerrados, para no afectar el sabor del café y el uso normal del molinillo de granos debido a la humedad de los granos de café.

24. Guarde estas instrucciones.

Advertencia:

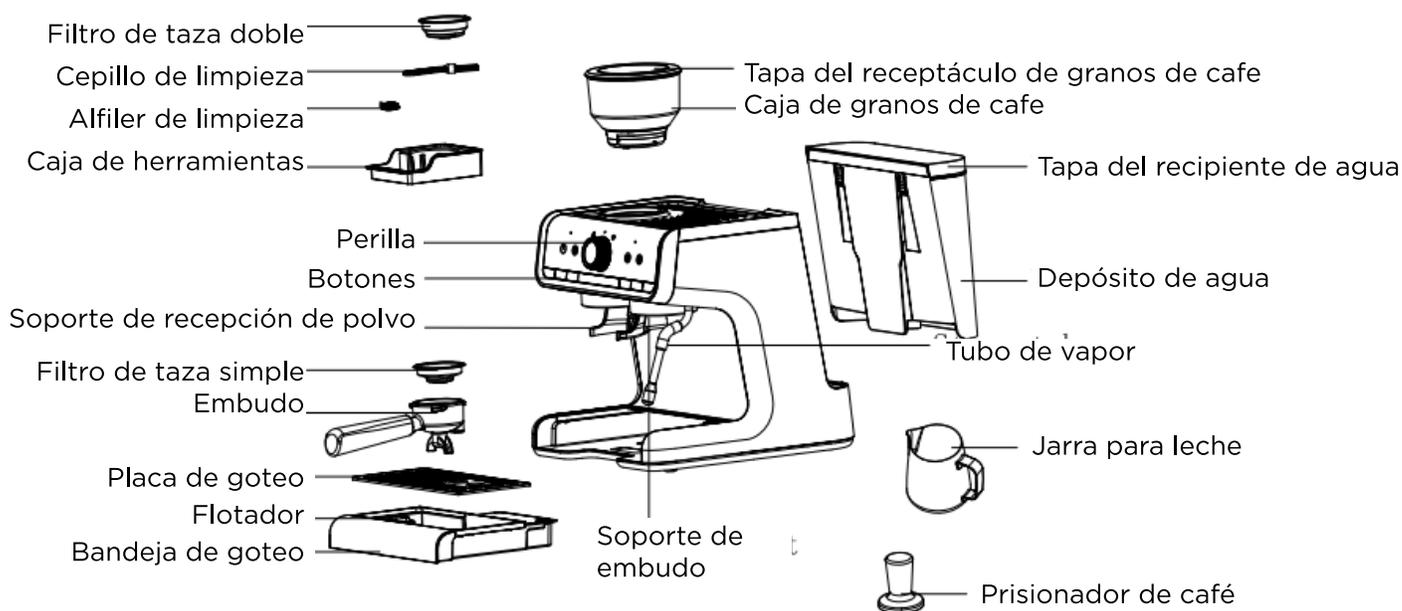
Presión

Para evitar que el vapor y el agua calientes quemen el cuerpo o causen otras lesiones personales, y para evitar daños a este producto, cuando la máquina prepare café o espuma, no retire el depósito de agua ni el embudo. Antes de retirar el embudo para preparar otra taza de café, asegúrese de que la máquina de café esté en modo de espera. Si desea agregar más agua al tanque de agua, apague la máquina presionando el botón ON / OFF. Cuando las cuatro luces indicadoras están apagadas, el producto está apagado. Al extraer el café, asegúrese de que el embudo esté girado a la posición especificada para evitar que se afloje debido a la presión durante el uso, lo que puede causar fácilmente lesiones a las personas.

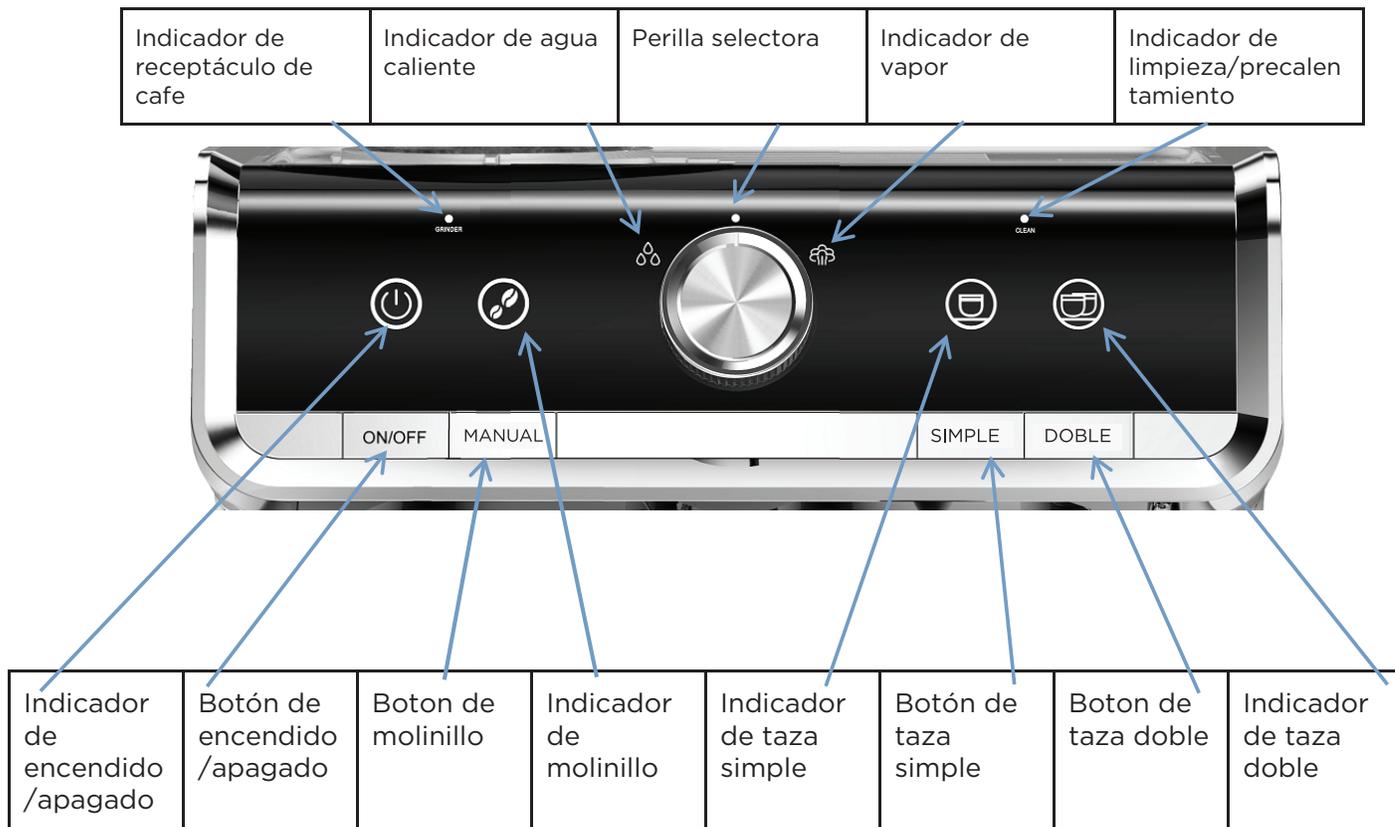
Alta temperatura

Cuando la máquina esté funcionando, no extienda las manos ni otras partes del cuerpo hacia el fondo del embudo o del tubo de vapor para evitar quemaduras. En ningún momento, debe tocar el tubo de vapor con las manos u otras partes del cuerpo. Solo puede girar el tubo de vapor tocando la funda de silicona que envuelve el tubo de vapor.

CONOZCA SU PRODUCTO



PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso o cuando la máquina no se haya utilizado durante mucho tiempo, debe seguir los pasos a continuación para enjuagar y calentar las tuberías internas de la máquina.

1. Verifique y asegúrese de que todos los accesorios estén completos y no estén dañados.
2. Llene el tanque de agua con agua limpia. El nivel del agua no debe exceder la marca máxima.
3. Alinee el filtro con el embudo (no se coloca café en polvo en este momento) y gire el embudo en sentido antihorario para bloquearlo firmemente (colóquelo en un filtro de taza simple o doble según sea necesario).
4. Coloque una taza en la placa de goteo, enchufe el aparato, presione el botón de ENCENDIDO / APAGADO, la luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO comienza a parpadear, la máquina entra en modo de precalentamiento, hasta que el indicador se vuelve blanco, en este momento el precalentamiento ha terminado.
5. Gire la perilla a la posición de agua caliente, después de un rato, saldrá agua caliente del tubo de vapor. Alinee el tubo de vapor con la bandeja de goteo o use una taza para recoger el agua caliente.
6. Presione el botón SIMPLE o el botón DOBLE para limpiar las tuberías en la máquina, saldrá agua caliente del embudo. Use la bandeja de goteo o use una taza para recoger el agua caliente.

Nota: No extienda ninguna parte de su cuerpo hacia el embudo y el tubo de vapor para evitar quemaduras durante la preparación de agua caliente.

7. Una vez que el agua deje de fluir, vierta el agua en la bandeja de goteo o en la taza.

8. Limpie a fondo las partes desmontables de toda la máquina con agua tibia.

Nota: puede haber ruido al bombear agua por primera vez, es normal.

Elija el café molido apropiado.

Cafe molido

El café debe estar recién molido y sometido a un tostado profundo. Es posible que deba usar café en molido tostado francés o expreso para el café expreso. El polvo de café premolido solo puede mantener el aroma durante 7 a 8 días a menos que se almacene en un recipiente sellado y lo coloque en un lugar fresco. No guarde café en el refrigerador o congelador. En general, no se recomienda utilizar café premolido en polvo. Los granos de café recién molidos retienen mejor el aroma del café y así obtendrá un café de mayor calidad.

Moler

Si está preparando café, este paso es un paso clave en el proceso de preparación de espresso y requiere de práctica.

- El polvo correcto debe verse como sal.
- Si el polvo está muy finamente molido, puede hacer que el café fluya intermitentemente o que no se prepare.
- Si el polvo es demasiado grueso, el agua fluirá a través del café con demasiada rapidez, lo que afectará el aroma y el sabor del café extraído.
- Puede ajustar el grosor del café molido en polvo ajustando la caja de granos de café, que variará según el tipo y la calidad de los granos de café que utilice, por lo que debe realizar los ajustes necesarios para lograr los mejores resultados.
- Granos de café tostados frescos (dentro de 1 mes), la posición de molienda se debe establecer entre 5-10, el molinillo de taza doble produce aproximadamente 19 g de polvo y la taza simple 13 g, esto dará un efecto de extracción de café relativamente bueno.
- Para evitar que los granos de café se mojen, afectando la molienda, el sabor y efecto final del café, no coloque demasiados granos de café en el compartimento de granos.

Para obtener un café en polvo uniforme y consistente, asegúrese de ajustar el grado de molienda de acuerdo con el tipo y la calidad de los granos de café para obtener una taza de café de alta calidad.

Instrucciones operativas

I . Preparación de café, función de agua caliente y vapor.

1. Llene el tanque de agua con agua potable, el nivel del agua no debe exceder la posición "max".

Enchufe a la alimentación y presione el botón ON / OFF (asegúrese de que la perilla esté en la posición de las doce en punto), luego la máquina entrará en modo de precalentamiento. La operación específica es la siguiente:

Hay 3 luces indicadoras alrededor de la perilla, a la izquierda está el indicador de agua caliente, a la derecha está el indicador de vapor. Las luces indicadoras en diferentes estados muestran varios modos de trabajo de la máquina. Las funciones de preparación de café, agua caliente y vapor no pueden funcionar al mismo tiempo, solo una puede funcionar a la vez.

Calentamiento: presione el botón ENCENDIDO / APAGADO una vez, toda la máquina entrará en modo de calentamiento, la luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO parpadeará al ritmo de respiración; al mismo tiempo se encenderá la luz indicadora de molienda;

Estado de espera: cuando toda la máquina se calienta, entra en modo de espera, excepto la luz indicadora de limpieza / precalentamiento a la derecha (indicador de limpieza / precalentamiento),

todas las luces estarán encendidas y todas las funciones de la máquina de café se pueden utilizar normalmente.

Prepare una sola taza de café: en el modo de espera, instale el filtro de una sola taza en el embudo, cargue aproximadamente 13 gramos de café en molido, use un apisonador de polvo y presione el café en polvo con una fuerza de aproximadamente 12,5 kg, luego alinee el embudo al soporte del embudo, gire el embudo en sentido antihorario para bloquearlo. Coloque una taza de café en la placa de goteo, presione el botón SIMPLE, la máquina comienza a preparar una taza de café. En este momento, la luz indicadora de una taza estará siempre encendida, la luz indicadora de taza doble, la luz indicadora de agua caliente y la luz indicadora de vapor se encontraran apagadas en este momento. Cuando se alcanza la dosis de café establecida (aproximadamente 30 ± 10 ML), la máquina dejará de funcionar automáticamente. Todas las luces del panel de control estarán siempre encendidas, la máquina entra en modo de espera.

Prepare una taza doble de café: en el modo de espera, instale el filtro de taza doble en el embudo, cargue aproximadamente 19 gramos de café molido, use un manipulador de polvo y presione el café en molido con una fuerza de aproximadamente 12,5 kg, luego alinee el embudo al soporte del embudo, gire el embudo en sentido antihorario para bloquearlo. Coloque una taza de café en la placa de goteo, presione el botón DOBLE, la máquina comenzará a preparar una taza doble de café. En este momento, la luz indicadora de taza doble estará siempre encendida, la luz indicadora de taza simple, la luz indicadora de agua caliente y la luz indicadora de vapor se apagan. Cuando se alcanza la dosis de café establecida (aproximadamente 60 ± 15 ml), la máquina dejará de funcionar automáticamente. Todas las luces del panel de control estarán siempre encendidas, la máquina entra en modo de espera.

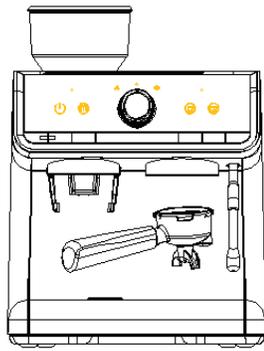
Recomendación: Le recomendamos que precaliente la cafetera, incluyendo el embudo, el filtro y la taza antes de preparar el café, para que la calidad del café no se vea afectada por el aparato frío. Puede colocar el filtro en el embudo y bloquearlo en el soporte del embudo sin poner polvo de café en el interior, presione el botón de taza SIMPLE o el botón de taza DOBLE, el agua caliente pasará por las tuberías dentro de la máquina y saldrá por el embudo. Recoja el agua caliente con una taza de café. La máquina, el embudo, el filtro y la taza se calentarán. Cuando la máquina se detenga, puedes empezar a disfrutar un buen café!

Configuración personalizada:

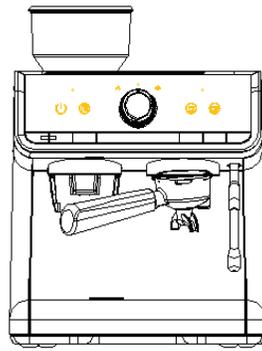
1. Tanto para preparar una taza de café simple y taza doble, usted puede ajustar la dosis de café específica de acuerdo con sus preferencias, el funcionamiento es el siguiente: siga presionando el botón de taza simple o el botón de taza doble, la luz indicadora de taza simple o la luz indicadora de taza doble parpadearán y el café comenzará a salir. Cuando la dosis de café alcance la cantidad deseada, suelte el botón de taza simple o el botón de taza doble, escuchara un timbre y la máquina registrará la dosis de café. Cuando prepare café la próxima vez, la máquina preparará la cantidad de café según su configuración (la dosis máxima para café de taza simple es de 120 ml, la dosis máxima para café de taza doble es de 220 ml)

2. Mantenga pulsado ON / OFF + MOLER + SIMPLE, ON / OFF + MOLER + DOBLE restablecerá la dosis de café de taza simple y taza doble a la configuración de fábrica;

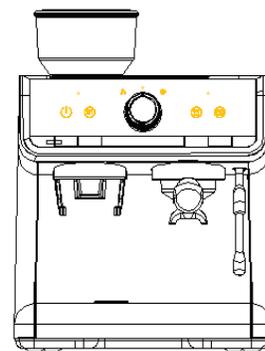
Al extraer el café, asegúrese de que el embudo esté girado en sentido antihorario a la posición correcta como se muestra en la figura siguiente.



NO 1



NO 2



NO 3

Hervir agua caliente: Estando en modo de espera, gire la perilla al indicador de agua caliente, la máquina entrará en modo de agua caliente, en este momento, la luz indicadora de agua caliente parpadeará, la luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO y la luz indicadora de moler permanecen encendidas de manera constante, las otras luces estarán apagadas. Vuelva la perilla a la posición original, la máquina dejará de preparar agua caliente. La máquina entrará en modo de espera.

Nota: La salida máxima de agua de la función de agua caliente es de 180-220 ml, es importante utilizar un recipiente lo suficientemente grande para recoger el agua caliente o debe haber alguien que lo proteja cuando esté en uso. Una vez finalizada la función de agua caliente, gire la perilla a la posición de las doce en punto a tiempo; de lo contrario, el indicador de agua caliente parpadeará como una alarma, otras funciones no estarán disponibles.

Pre calentamiento de vapor y función de vapor: En modo de espera, gire la perilla a la posición de vapor. En este momento, el indicador de limpieza / pre calentamiento parpadeará al ritmo de respiración. La luz indicadora de agua caliente, la luz indicadora de taza simple y la luz indicadora de taza doble se apagarán. Cuando la luz indicadora de vapor permanece encendida de manera constante, la función de vapor se está calentando. Espere hasta que el indicador de limpieza / pre calentamiento de la derecha permanezca encendido de manera constante y la luz indicadora de vapor parpadee, la función de vapor se pre calienta y la máquina entre en modo de vapor.

Nota: 1. La función de vapor generará vapor a alta temperatura, preste atención para evitar quemaduras al usarla.

2. Para garantizar un buen efecto de espuma de la leche, espere a que el vapor funcione durante 3-5 segundos y luego gire la perilla a la posición de las doce en punto, extienda el tubo de vapor hacia la leche y gire la perilla al indicador de vapor para hacer espuma en la leche.

3. El tiempo máximo de espumado de la leche es de 5 minutos.

4. Después de espumar la leche, gire la perilla a la posición de las doce en punto. Si no se gira hacia atrás, la luz indicadora de vapor parpadeará como una alarma. Otras funciones no estarán disponibles.

Estado de suspensión: la máquina entrará automáticamente en modo de suspensión después de 20 minutos de inactividad. Puede activar la máquina nuevamente presionando el botón ON / OFF, la máquina volverá a entrar en estado de calentamiento.

II. Granos de café molido

Este producto tiene una función de molienda de granos de café, antes de usar esta función, asegúrese de que todos los dispositivos estén instalados de acuerdo con los requisitos y siguiendo los pasos a continuación:

Figura 1: instale el cabezal de corte (2) y apriételo en el sentido de las agujas del reloj; luego instale el compartimento de granos (1) y atornillelo como se muestra en la Figura 2

Figura 2: alinee las posiciones como se muestra en los círculos rojos en la figura, y presione hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj e instálelo en la máquina.

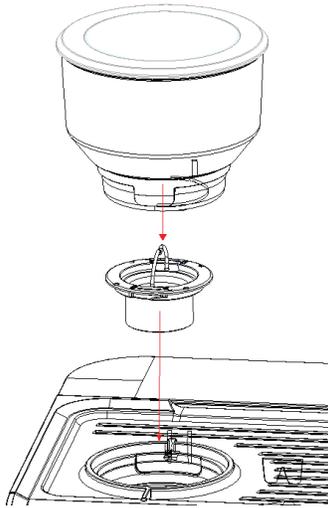


Figura 1

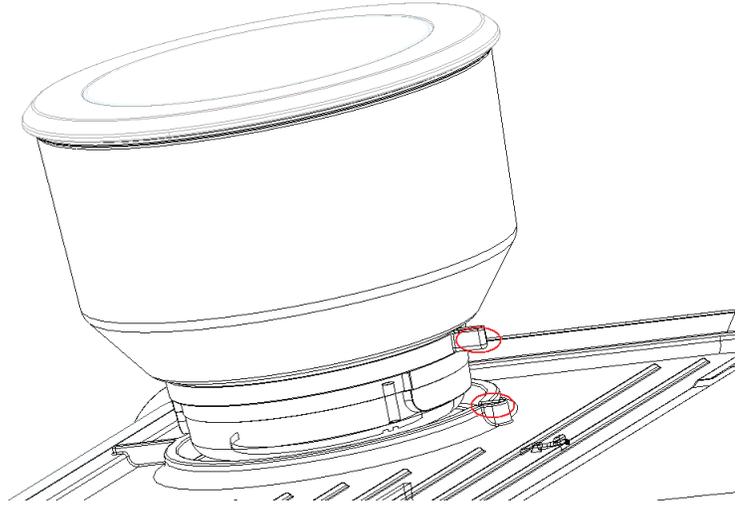


Figura 2

Vera marcas para mostrar el grosor del café en la caja de granos, consulte la Figura 3. Para obtener la molienda del café que prefiera, asegúrese de que el ajuste de grosor del café que desea en la caja de granos esté alineado con la posición de la marca en la cubierta superior (como se muestra en Figura 4).

Figura 3: de 0 a 30, la potencia del café es de fina a gruesa. El mayor número corresponde a café molido más grueso.

(IMAGEN4)



Figura 3



Figura 4

1. Asegúrese de que la caja de granos esté instalada en su lugar y que el indicador de la caja de granos (en el lado izquierdo del panel de control) cambie de luz roja a apagarse, en este momento el molinillo estará listo para usar.

2. Agregue la cantidad adecuada de granos de café en la caja de granos. Para evitar que los granos de café se mojen y afecten la molienda y el sabor y efecto final del café, no coloque demasiados granos de café en la caja de granos.
3. Como se muestra en la Figura 5, coloque el embudo con filtro de taza simple o filtro de taza doble en el soporte receptor de polvo, como se muestra en la Figura 5.

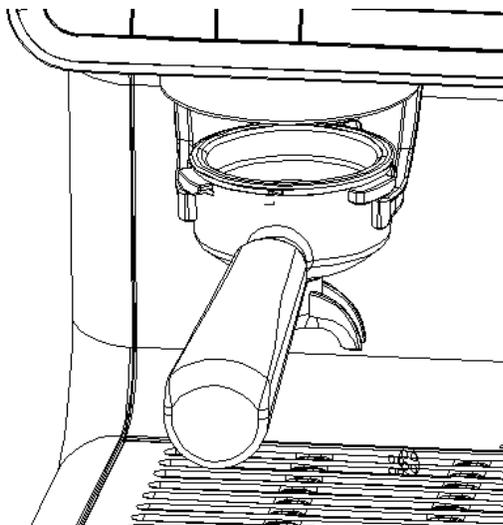


Figura 5

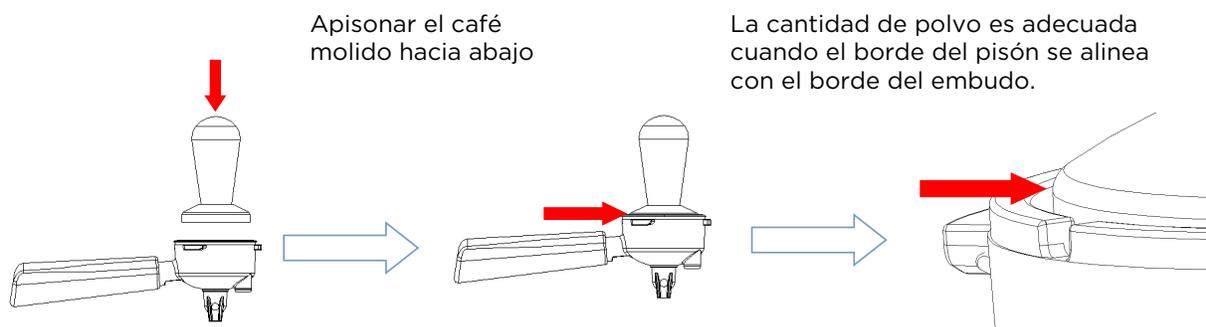
4. Presione el botón MOLER para comenzar a moler, este se detendrá automáticamente después de alcanzar la cantidad de molido establecida. También puede operar el botón de MOLER para detener en la mitad.

Nota: El tiempo de molienda del grano se establece en un tamaño de taza doble y la máquina de molienda produce aproximadamente 19 g (aproximadamente 14 segundos) de polvo a 5-10 grados de grosor, lo que dará un efecto de extracción de café relativamente bueno.

Si usa un filtro de taza simple, debe controlar manualmente la cantidad de granos molidos o restablecer la cantidad de molienda para asegurarse de que la cantidad de polvo sea de aproximadamente 13 g (aproximadamente 10 segundos)

Nota: El grado de horneado y la frescura de los granos de café afectarán el sabor del café, es posible que deba ajustar finamente el grado de molido.

5. Saque el embudo, golpee el embudo en la mesada y esparza previamente el polvo de café en el filtro.
6. Utilice un apisonador de café para aplicar una fuerza de aproximadamente 12,5 kg para compactar el café molido como se indica a continuación.



Apisonar el café molido hacia abajo

La cantidad de polvo es adecuada cuando el borde del pisón se alinea con el borde del embudo.

7. Gire el embudo hacia la izquierda en el soporte del embudo y seleccione el botón SIMPLE o DOBLE correspondiente según el tamaño del filtro.

Nota:

1. Cuando la caja de granos de café no está instalada, la luz indicadora de la caja de granos permanecerá encendida en rojo.
2. Cuando la función del molinillo no se puede utilizar normalmente, la luz indicadora de la caja de granos de café parpadeará con tres pitidos para proteger el sistema del molinillo.
3. Cuando el molinillo funciona de forma continua durante 3 minutos y el tiempo de descanso intermedio es inferior a 6 minutos, la máquina limitará el uso de la función de molienda. Después de que el tiempo de reposo de la trituración alcance los 6 minutos, la máquina liberará automáticamente la limitación y la trituradora podrá volver a funcionar.
4. Cuando el molinillo esté limitado al uso, presione el botón MOLER, el timbre sonará tres veces y la luz indicadora MOLER parpadeará.

Ajuste del tiempo de molienda: puede configurar el tiempo de molienda según sus necesidades.

Continúe presionando el botón MOLER, la luz indicadora MOLER y la luz indicadora de la caja de granos de café parpadearán, el molinillo comenzará a funcionar. Cuando alcance el tiempo deseado, suelte el botón MOLER, sonará el timbre y la máquina registrará el tiempo. La próxima vez que muele, el molinillo funcionará durante el tiempo establecido. La máquina solo puede registrar el tiempo de molienda durante 5 segundos; si es menos de 5 segundos, la máquina no puede grabarlo.

Nota: presione el botón ON / OFF + MOLER al mismo tiempo, puede restaurar el molinillo a la configuración de fábrica.

III. Limpiar el molinillo

Cuando se utiliza el molinillo de granos, influenciado por los granos de café y algunos otros factores, el canal de salida del polvo puede estar bloqueado. Limpie el canal de salida de polvo a tiempo cuando ocurran las siguientes circunstancias:

1. Limpie la salida de polvo y el molinillo al menos una vez cada dos semanas;
2. Cuando haya una reducción en la cantidad de polvo, limpie el paso del polvo y la rueda del molinillo;
3. Cuando se utiliza el molinillo de café para moler café en polvo fino, limpie el canal de polvo a en el momento;
4. La máquina está equipada con un sistema antiestático que podría evitar que el café en polvo se esparza al exterior durante la molienda. Cuando el café en polvo salga flotando del embudo, utilice un cepillo para limpiar el área de entrada del polvo en el momento.

Limpiar el molinillo:

Nota: Al limpiar el molinillo, asegúrese de que no haya granos en la caja de granos, y cuando se presione el botón MOLER, el molinillo pueda funcionar correctamente y no salga polvo de café por la salida del polvo.

1. Gire la caja de granos de café en sentido antihorario para quitar la misma.
2. Gire la muela abrasiva interna en sentido antihorario y sáquela, utilice el cepillo de limpieza adjunto para limpiar la muela y retire el polvo de café de los engranajes; **tenga en cuenta que la muela abrasiva no se puede enjuagar directamente con agua.**
3. Utilice el cepillo de limpieza adjunto para limpiar la cámara del molinillo y el canal de polvo;
4. No instale la rueda del molinillo en este momento, vuelva a instalar la caja de granos de café vacía, presione el botón MOLER, deje que el molinillo funcione para barrer los residuos de polvo en la cámara del mismo. (Si el polvo del interior no se elimina por completo, repita los pasos 3 y 4)
5. Luego, retire la caja de granos de café en sentido antihorario, instale la muela. Complete la limpieza.

IV. Descalcificar

Este producto tiene una función de recordatorio de descalcificación y un programa de descalcificación, que necesitan su operación según los siguientes pasos. El proceso de descalcificación tarda unos 10 minutos.

Nota: Al iniciar el programa de descalcificación, asegúrese de:

1. Asegúrese de que haya al menos 1 litro de agua en el depósito de agua;
2. Vacíe la bandeja de goteo e instálela en su lugar;
3. Encienda la máquina y déjela en modo de espera;
4. Coloque el filtro de taza doble en el embudo;
5. Gire el embudo en el soporte del embudo;
6. Puede salir de la función de limpieza en cualquier momento presionando el botón ON / OFF;
7. Cuando comience la limpieza, la luz indicadora MOLER y la luz indicadora de limpieza / precalentamiento parpadearán durante todo el proceso.
8. Si la descalcificación no comienza en 1 minuto, el aparato saldrá del ciclo de descalcificación y volverá al modo de espera.

Instrucciones de descalcificación

Se recomienda descalcificar cada 4-6 meses.

Puede seleccionar para la descalcificación:

- A. Pastillas descalcificantes para cafeteras
- B. Descalcificador líquido
- C. Vinagre blanco y agua tibia

Ciclo de descalcificación

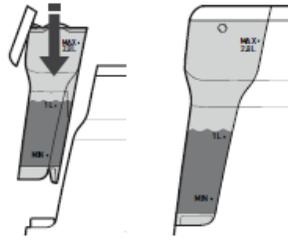
El ciclo de descalcificación dura unos 10 minutos.

Nota: Después de que comience el recordatorio de descalcificación o antes de que el usuario inicie el programa de descalcificación, complete las siguientes preparaciones de descalcificación antes de ejecutar el programa de descalcificación.

Preparación descalcificante

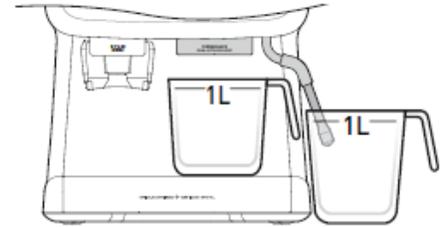
Agregue la solución al tanque de agua (elija uno de los tres métodos)

- A. Agregue 1 litro de agua en el tanque de agua. Agregue las pastillas descalcificantes y espere a que se disuelvan;
 - B. Agregue media taza de agente descalcificador líquido en el tanque de agua, luego agregue 1 litro de agua tibia para permitir que la solución se mezcle completamente;
 - C. Agregue 1.5 cucharadas de vinagre blanco en el tanque de agua, luego agregue 1 litro de agua tibia para permitir que la solución se mezcle completamente;
- Inserte el tanque de agua en su lugar



Coloque el recipiente

Coloque un recipiente de 1 litro debajo del cabezal de preparación



Después de completar los pasos anteriores, puede iniciar el proceso de limpieza de la siguiente manera:

1. Cuando el sistema detecta que la cantidad de flujo de toda la máquina alcanza los 15 litros, se iniciará la función de descalcificación y entrará automáticamente en el programa de descalcificación;
2. En el modo de espera, mantenga pulsado el botón ON / OFF y el botón DOBLE, la máquina iniciará el proceso de descalcificación. Cuando la luz indicadora de limpieza / precalentamiento se enciende y parpadea rápidamente, siga los pasos a continuación:

Paso 1: Inicie el ciclo de descalcificación

Gire la perilla a la posición de luz indicadora.

Las luces indicadoras de agua caliente, la luz indicadora de la perilla y la luz de vapor se encenderán.

La bomba comenzará a funcionar, el agua caliente pasará por el cabezal de preparación y el tubo de vapor, y la bomba hará diferentes ruidos después de 2 minutos.

Este paso se completa cuando el agua caliente deja de salir del cabezal de preparación y del tubo de vapor.

La luz indicadora de vapor dejará de iluminarse, la luz indicadora de la perilla comenzará a parpadear, lo que indica que la máquina ha completado el paso 1.

Gire la perilla a la posición de la luz indicadora de la perilla.

La luz indicadora de agua caliente, la luz indicadora de la perilla y la luz indicadora de vapor se iluminarán.

Paso 2 Prepárese para la limpieza

Importante: Espere hasta 5 minutos para completar los siguientes pasos antes de salir del ciclo de descalcificación.

El tubo de vapor y el cabezal de elaboración de café deben limpiarse con agua dulce para eliminar la solución descalcificante.

Limpie el tanque de agua

Llene el tanque de agua

Vacíe los contenedores

Paso 3: comience la limpieza

Gire la perilla a la posición de luz indicadora de agua caliente;

La luz indicadora de agua caliente se encenderá;

La bomba comenzará a funcionar, el agua caliente pasará por el cabezal de elaboración de café y el tubo de vapor, y la bomba hará diferentes ruidos después de 2 minutos.

Cuando deje de salir agua caliente del cabezal de elaboración y de la cubeta de vapor, la descalcificación está completa.

Ciclo de descalcificación completado

El indicador de limpieza / precalentamiento deja de iluminarse y la luz indicadora de la perilla comienza a parpadear; la máquina completa este paso.

Gire la perilla a la posición de la luz indicadora de la perilla de posición.

La luz indicadora de agua caliente, la luz indicadora de la perilla y la luz indicadora de vapor se iluminarán.

Para indicar la finalización del ciclo de descalcificación, la máquina emitirá un pitido y la luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO (ON/OFF) dejará de parpadear.

La luz indicadora de vapor dejará de iluminarse y la luz indicadora de la perilla comenzará a parpadear para recordarle que debe girar la perilla a la posición de las doce en punto.

Gire la perilla nuevamente a la posición vertical

La máquina vuelve al modo de espera.

VI. Personalizar la temperatura de extracción del café

Esta máquina está equipada con una función de control de temperatura PID, que puede controlar la temperatura del elemento calefactor para calentar el agua y asegurarse de que el café se extraiga a una temperatura de 92 ° C.

Puede ajustar la temperatura de extracción del café. La temperatura se puede ajustar entre 88-96 ° C, aumentando 2 ° C cada vez, lo que puede satisfacer diferentes requisitos de sabor.

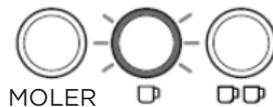
-Cuanto más alta sea la temperatura, aumentará el amargor y disminuirá la acidez.

-Cuanto más baja sea la temperatura, el amargor disminuirá y la acidez aumentará.

Ingrese al modo de temperatura de extracción personalizado

Siga presionando el botón ON / OFF y el botón SIMPLE durante 4 segundos, la máquina emitirá un pitido y la luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO comenzará a parpadear.

92 ° C = LUZ DE TAZA SIMPLE encendida.



Para regular la temperatura de extracción presionar:

BOTÓN DE SHOT MANUAL = botón (-)

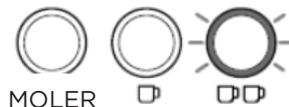
BOTÓN TAZA DOBLE = botón (+)



92 ° C = LUZ DE TAZA SIMPLE encendida.



96 ° C = LUZ TAZA DOBLE iluminada.



90 ° C = LUCES DE DISPARO MANUAL Y DOS TAZAS iluminadas.



- 88 ° C = LUZ DE DISPARO MANUAL encendida.



Nota: La luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO seguirá parpadeando, la máquina está en modo de personalización de temperatura.

Importante: Después de ingresar al modo de personalización, si no se presiona ningún botón en 1 minuto, la máquina saldrá de este modo y regresará al modo de espera.

Recordatorio de escasez de agua

Cuando el tanque de agua tiene poca agua, la máquina le recordará al usuario que vuelva a llenar el tanque de agua. En este momento, la luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO, la luz indicadora de MOLER, la luz indicadora de TAZA SIMPLE y la luz indicadora de TAZA DOBLE parpadearán, acompañadas de un timbre.

Nota:

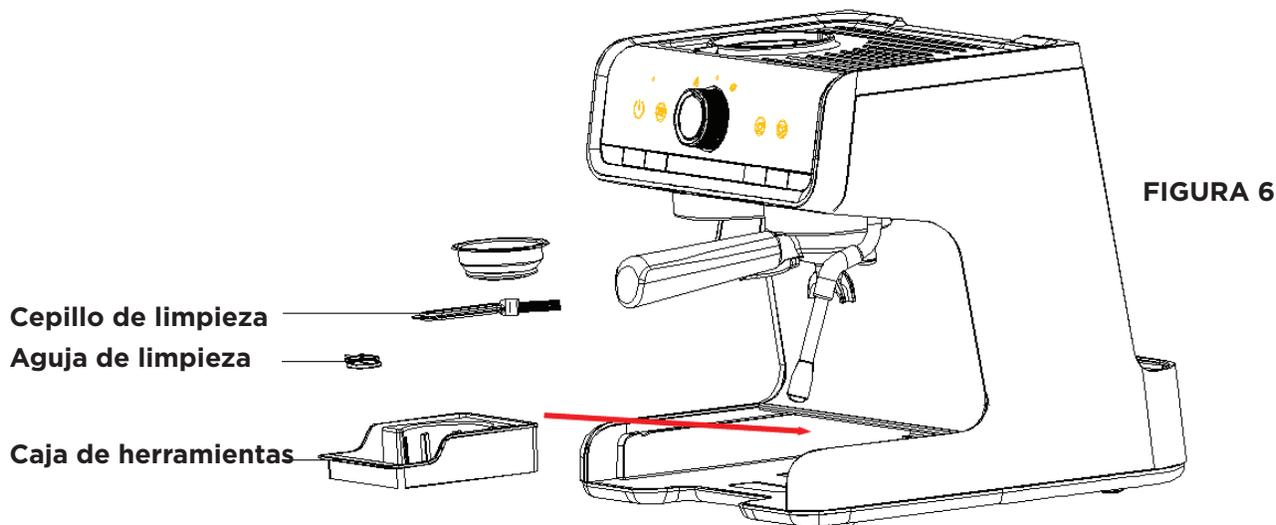
1. El recordatorio aparecerá cuando el café molido sea demasiado fino y la máquina no pueda preparar café.
2. El timbre suena solo 5 veces y no sonará durante mucho tiempo;
3. Si no se realiza ninguna operación un minuto después del recordatorio, la máquina entrará en modo de espera;

Restaurar a la configuración de fábrica

En el caso de configuraciones incorrectas, el usuario puede presionar y mantener presionados los cuatro botones ON / OFF, MOLER, SIMPLE y DOBLE al mismo tiempo. La máquina emitirá un pitido y todos los indicadores parpadearán juntos 3 veces. Luego, la máquina volverá a la configuración de fábrica.

Caja de herramientas y accesorios de limpieza

La máquina está equipada con una caja de herramientas que se utiliza para almacenar el pin de limpieza y el cepillo de limpieza. El filtro de una taza y el filtro de taza doble también se pueden almacenar en la caja de herramientas. La caja de herramientas se coloca en la esquina superior izquierda de la bandeja de goteo, de donde puede sacarla cuando retire la bandeja de goteo de la máquina (Figura 6).



Aguja de limpieza

El pasador de limpieza se utiliza para limpiar el tubo de vapor y los filtros. El pasador más grueso es para limpiar el tubo de vapor (Figura 7) y el más delgado es para filtros (Figura 8).

Limpiar el tubo de vapor con un alfiler más grueso

Limpiar los filtros con una aguja más fina

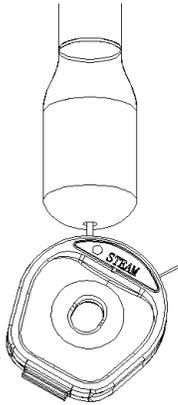


Figure 7

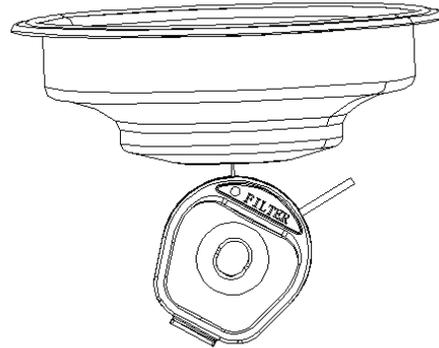


Figure 8

Cepillo de limpieza

El cepillo de limpieza se utiliza para limpiar el sistema de molienda.

Siguiendo “ . Limpiar la trituradora ”, después de sacar la caja de granos de café y la muela del molinillo, puede usar el cepillo de limpieza para limpiar la cámara del molinillo y el canal de polvo.

Limpiar el dispositivo antiestático y la toma de corriente del café

(si el café molido sale más lento de lo normal o el café en polvo flota, limpie el dispositivo antiestático y la salida de café molido con el cepillo de limpieza adjunto como se muestra en la Figura 9)

Limpiar la cámara del molinillo y el canal de polvo con el cepillo de limpieza adjunto como se muestra en la Figura 10.

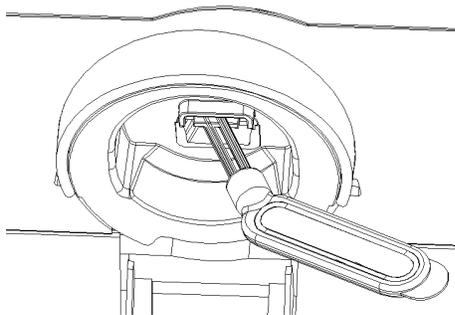


Figure 9

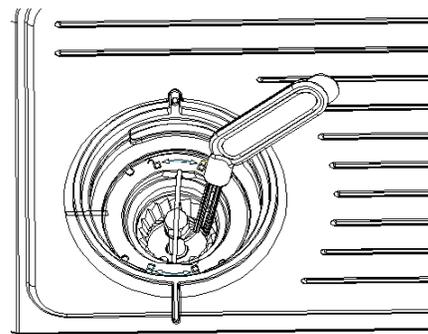


Figure 10

El extremo trasero del cepillo de limpieza se puede usar para separar el filtro del embudo como se muestra en la Figura 11

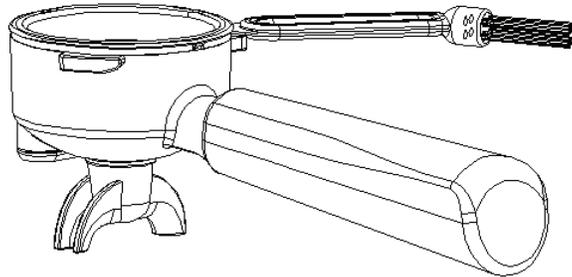


Figure 11

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA: Desenchufe antes de limpiar para permitir que la máquina de café se enfríe lo suficiente como para evitar quemaduras. No sumerja la máquina de café o el enchufe del cable de alimentación en agua u otros líquidos para evitar peligros.

1. Después de cada uso, ponga todas las piezas desmontables en agua para limpiarlas, agregue líquido limpiador si es necesario y luego enjuague con agua limpia.

2. Utilice a menudo una esponja a prueba de humedad para fregar la superficie externa de la máquina de café y eliminar la suciedad.

Nota: No use alcohol ni detergente, y no sumerja la máquina en agua para limpiarla.

3. Gire en el sentido de las agujas del reloj para quitar el embudo de metal para eliminar los restos de café, luego puede usar un detergente para limpiar el embudo y los accesorios del filtro de metal, pero debe enjuagarlos con agua limpia .

4. Después de limpiar todas las partes desmontables, seque todas las partes.

Nota: El depósito de agua desmontable no se puede lavar en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
La pantalla no enciende	Verifique que el enchufe esté en su lugar y que el botón ON / OFF esté presionado.	Inserte el enchufe, asegúrese de presionar el botón ON / OFF.
El indicador en el panel frontal de la máquina es rojo	La caja de granos de café no está instalada.	Instalar caja de granos de cafe
Hay marcas de agua en la parte inferior de la máquina.	El tanque de agua o la bandeja de agua no están instalados en su lugar \ La bandeja de goteo está llena	Asegúrese de que el tanque de agua y la bandeja de goteo estén instalados en su lugar y que la bandeja de goteo esté vacía. Si el problema no se resuelve, no desarme la máquina por su cuenta, envíelo al centro de mantenimiento autorizado local para su reparación.
Escuchará un tic-tac después de encender la máquina y un silbido después de que se dispense el café.	Este es un fenómeno normal y el sonido es producido por el funcionamiento normal de la válvula de control de presión.	
No sale café del embudo, o sale café del embudo gota a gota, o el embudo no se puede instalar correctamente en el soporte del embudo	Cantidad excesiva de café en molido, café molido demasiado fino o presión excesiva	La cantidad de polvo no debe exceder el estándar. Ajuste el nivel del molinillo de manera adecuada. No debe presionar repetidamente con fuerza excesiva al presionar el polvo.
El café no se desliza.	Los granos de café están húmedos o el polvo de café es demasiado grueso.	Elija granos de café frescos y molido con un grosor de molienda moderado para hacer café
No sale vapor	La función de vapor no está precalentada; la boquilla de vapor está bloqueada	La máquina solo puede producir vapor después de precalentar la máquina en modo vapor; la máquina debe descalcificarse y usar una aguja de limpieza para limpiar la boquilla de vapor
No se puede hacer café o agua caliente	Una vez finalizada la función de vapor, es necesario liberar	Se necesitan entre 20 y 30 segundos para liberar la

Si no encuentra la causa del problema, no desarme la máquina, debe comunicarse con su servicio técnico de mantenimiento local.

Protección del medio ambiente

¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!

Cumpla estrictamente las regulaciones: coloque el equipo eléctrico desechado en la estación de desechos correspondiente para su eliminación.



Cuadro de moliendas:

Fino	Ibrik	Café turco	
Medio	Espresso		
Grueso	Mokka	Cold Brew	Filtrado

Se recomienda distribuir bien la molienda sobre el portafiltros y apretarlo con el Tamper con una presión de aproximadamente 15kg.

SERVITECH
Líder en soluciones tecnológicas

11 6260 1114 (sólo texto)

serviciotecnico@servitech.com.ar

www.servitech.com.ar

Servicio técnico oficial de **GADNIC**