

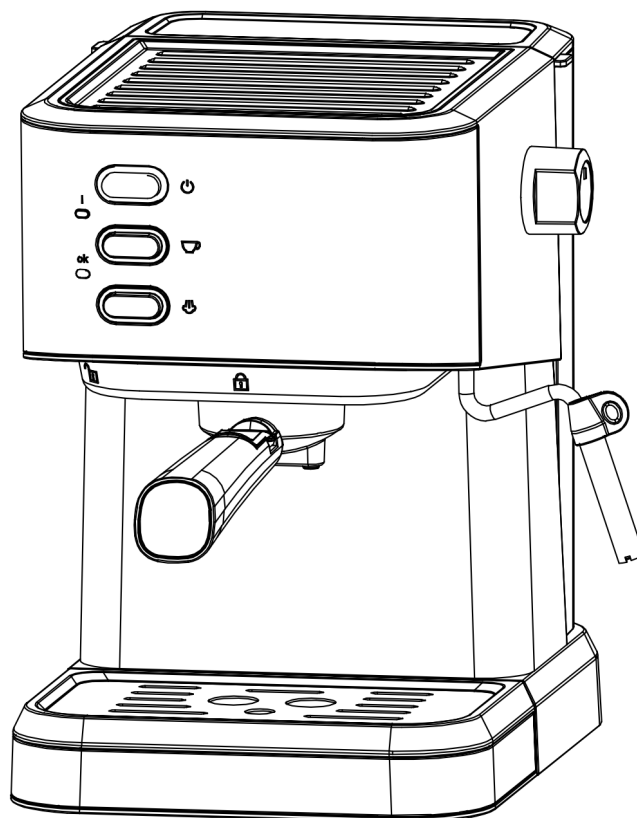
CUK
by GADNIC

CAFETERA ESPRESSO
CME04



MANUAL DE USUARIO

CAFEXP02



Antes del primer uso:

Ni bien ud. reciba su máquina expresso debe limpiarla (Dirijase a la sección *Limpieza y Mantenimiento* de este manual) para quitar los residuos derivados de la fabricación y el transporte.

Luego llene la mochila de agua, y verifique que no haya ninguna obstrucción entre el tapón de la mochila de agua y la conexión del mismo al equipo.

En principio no coloque el portafiltro en la unidad; solo le haremos una limpieza interna al equipo para dejarlo listo para la creación de cafés. Coloque una taza en la salida del agua de la parte central del equipo (donde iría colocado el portafiltro), y coloque un tazón en la salida de agua de vapor. Abra la válvula de salida de vapor girando la perilla del lado derecho de la máquina.

Solo resta presionar el botón de encendido (botón superior) y a los pocos segundos el botón de café (botón central). Espere 60 segundos y confirme que la máquina tiene una circulación de agua en su interior.

Advertencia! Este equipo desprende agua a temperaturas muy elevadas; tenga cuidado al usarla.

Luego de esta circulación de agua (deje circular agua entre 10 y 20 segundos) su máquina estaría lista para ser usada con café expresso; ahora si, usando el portafiltros.

MEDIDAS IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, deben seguirse siempre las siguientes precauciones básicas, entre ellas:

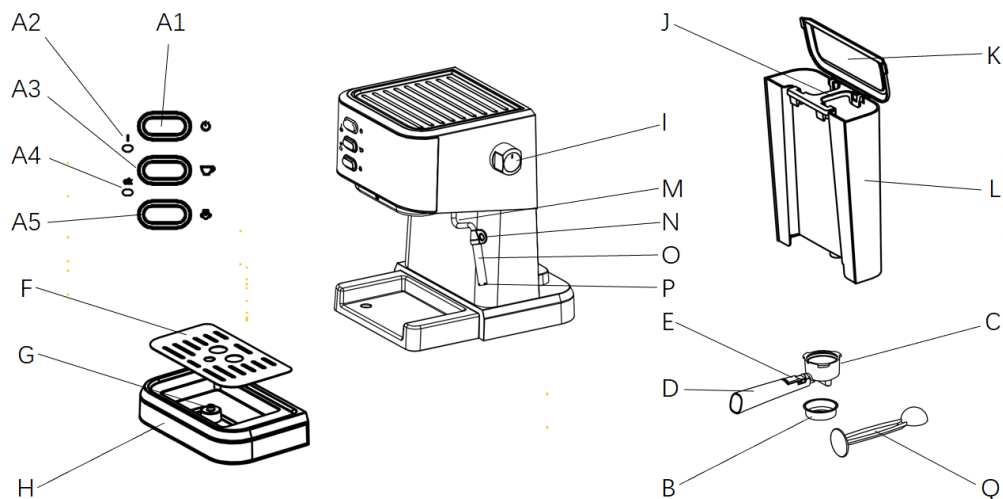
- Lea todas las instrucciones.
 1. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde a la tensión nominal marcada en la placa de características.
 2. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
 3. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando no lo utilice.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de desmontarlo, montar sus componentes o limpiarlo. No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se caiga o se dañe de alguna manera, devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten eléctrica o mecánicamente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones a las personas.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación sobre el borde de la mesa.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente o al lado del fuego para evitar que se dañe. Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente. Nunca tire del cable.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto y colóquelo en un entorno seco. Es necesario supervisar de cerca el aparato cuando se utiliza cerca de los niños.
- Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.
- No toque la superficie caliente del aparato (como la varilla de vapor, el manguito de la varilla de vapor, el embudo metálico y la malla de acero que acaba de hervir). Utilice el mango.
- No deje que la cafetera funcione sin agua.
- No retire el portafiltro (embudo metálico) cuando el aparato esté preparando café o liberando vapor.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente antes de usarlo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato. La temperatura del entorno de funcionamiento o de almacenamiento debe ser mayor a 0°C. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:
 - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- Si no utiliza el producto durante mucho tiempo, debe encenderlo y liberar vapor durante 3 minutos antes de dejarlo.
- Si corta la corriente durante la liberación de vapor, el calor residual hará que el producto continúe liberando vapor durante un tiempo prolongado, el producto dejará de liberar vapor inmediatamente una vez que gire la perilla de vapor a la posición OFF.

No lo utilice en el exterior.

Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU CAFETERA



A1 Botón de encendido

A3 Botón de expresso

A5 Botón de vapor

B Malla de acero

D Asa del embudo (asa del Portafiltro)

F Estante para tazas extraíble

H Bandeja de goteo

J Mango del depósito de agua

L Depósito de agua

N Mango del vaporizador

P Boquilla de vapor (boquilla de espuma)

A2 Indicador del botón de encendido

A4 Botón OK para expresso y vapor

C Embudo metálico (Portafiltro)

E Clip de sujeción del embudo (Clip de sujeción del Portafiltro)

G Tapa del flotador (Indicador de bandeja de goteo llena)

I Botón de control de vapor / agua caliente

K Tapa del depósito de agua

M Varilla de vapor

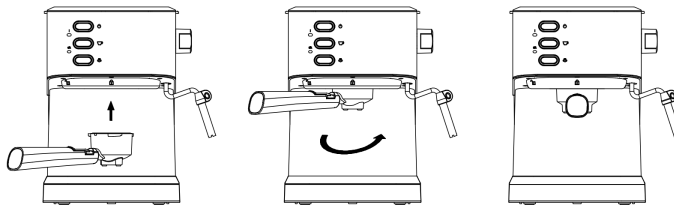
O Manguito del vaporizador

Q Cuchara medidora y Tamper

EL PRIMER USO Y EL PRECALENTAMIENTO

Para que la primera taza de café tenga un sabor excelente, se recomienda precalentar y enjuagar la máquina. Es preferible utilizar agua purificada.

1. Abra la tapa del depósito de agua, llene el depósito de agua, el nivel de agua no debe superar la línea MAX. Coloque el depósito de agua en posición vertical y alinee las hebillas con el orificio de la parte posterior de la máquina, y presiónelo para que quede paralelo a la parte superior de la máquina.
2. Coloque la malla de acero en el embudo metálico (sin café en la malla de acero), asegúrese de que el tubo del embudo se alinee con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición "UNLOCK", y fíjelo en la cafetera firmemente girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición "LOCK".



3. Coloque una taza o jarra en el estante extraíble para tazas, asegúrese de que el mando de control de vapor esté en la posición OFF.

Enchufe la fuente de alimentación o conecte el aparato a la red eléctrica, pulse el botón de encendido, la luz indicadora se volverá de color rojo y la máquina comenzará a precalentarse.

4. Cuando la luz indicadora OK se ponga de color verde, el precalentamiento habrá terminado, el medidor de temperatura con la aguja en el rango de café.

Presione el botón de café, el aparato bombeará agua, el agua pasará a través del sistema, luego se verterá en la taza y se limpiará a fondo. Deseche el agua y repita el proceso otras 3 veces o más.

5. Coloque la varilla de vapor en una taza o jarra y gire lentamente el mando de control de vapor hasta que salga agua, mantenga el mando de control de vapor abierto durante al menos 30 segundos y cierre el mando de control de vapor. Tenga cuidado al realizar este proceso, ya que el agua caliente entrará en el recipiente y puede emitir vapor.

Ahora el aparato está listo para preparar café.

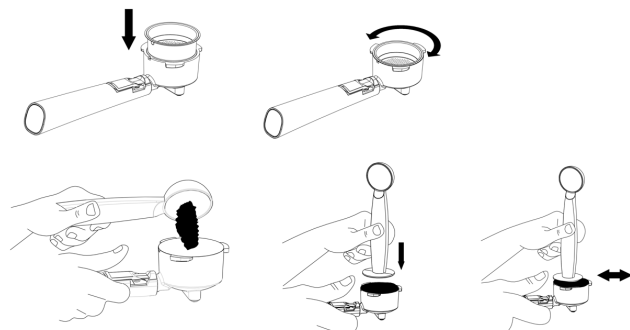
Nota:

Si el precalentamiento aún no se ha completado, no pulse el botón de café ni el de vapor. Durante la salida del agua, antes de que el recipiente esté lleno, pulse de nuevo el botón de café para dejar de bombear agua inmediatamente.

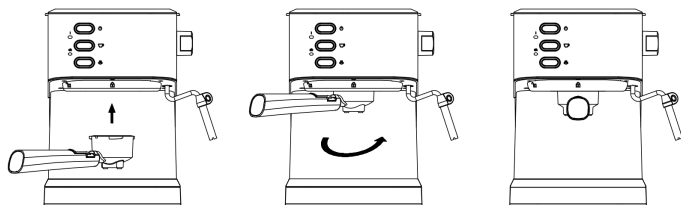
Puede haber ruido cuando se bombea agua por primera vez o después de mucho tiempo sin usarse, es normal que el aparato esté liberando el aire de su interior. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

PREPARAR CAFÉ EXPRESO

1. Retirar el embudo girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Añadir el café molido en la malla de acero con la cuchara medidora, una cuchara de café molido de potencia puede hacer alrededor de una taza de café espresso de primera calidad, a continuación, presione el polvo de café molido firmemente con el tamper.



2. Coloque la malla de acero en el embudo metálico, asegúrese de que el tubo del embudo se alinee con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición "UNLOCK", y fíjelo firmemente en el aparato girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición "LOCK".



3. Coloque una taza de café espresso en el estante para tazas extraíble.

4. Una vez finalizado el precalentamiento, cuando el indicador luminoso OK se ponga de color verde. Presione el botón de café, el producto comenzará a colar, cuando se obtenga la capacidad de café deseada, presione el botón de café de nuevo para detenerlo.

Cuando termine de preparar el café, saque el embudo metálico girándolo en el sentido de las agujas del reloj, luego vierta los residuos de café con la malla de acero presionada por el clip del soporte del embudo.

5. Deje que se enfríen por completo y luego enjuáguelas bajo el grifo.

Advertencia: No deje la cafetera desatendida durante la preparación del café, ya que a veces es necesario manejarla manualmente.

HAGA AGUA CALIENTE

Cuando el precalentamiento ha terminado, la luz indicadora de OK pasa a ser de color verde. A continuación, pulse el botón de café y la bomba de agua comenzará a bombear agua. Gire el mando de control de vapor a la posición "Agua caliente", entonces el agua caliente saldrá del tubo de vapor.

Para dejar de producir agua caliente, pulse de nuevo el botón de café y gire el mando de control de vapor a la posición OFF. El agua caliente se utiliza para calentar la taza, hacer té o enfriar el aparato.

HACER CAPUCHINO / ESPUMA DE LECHE

Se obtiene una taza de cappuccino cuando se rellena una taza de espresso con espuma de leche. Método:

1. Prepare primero el espresso con una taza lo suficientemente grande según la parte "HACER CAFÉ EXPRESSO", asegúrese de que el mando de control de vapor está en la posición OFF.
2. Pulse el botón de vapor, espere hasta que el indicador OK se vuelva de color verde.
Nota: Durante el funcionamiento, el indicador del botón de vapor se encenderá y apagará para mantener la temperatura deseada.
3. Llene una jarra con unos 100ml~150ml de leche para cada cappuccino que vaya a preparar, se recomienda utilizar leche entera a temperatura de nevera (¡no caliente!).

Nota: Al elegir el tamaño de la jarra, se recomienda que el diámetro no sea inferior a 70+/-5mm, y tenga en cuenta que la leche aumenta de volumen 2 veces, asegúrese de que la altura de la jarra es suficiente.

4. Gire el mando de control del vapor lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj, el vapor saldrá del espumador.

Nota:

Para obtener un mejor rendimiento de la espuma de leche, se recomienda mantener el botón de control de vapor en la posición abierta durante aproximadamente 10s~15s, para liberar el agua de la varilla de vapor, ya que el vapor temprano contiene demasiada agua.

5. Inserte el tubo de vapor en la leche a unos 1cm~2cm, gire el botón de control de vapor lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj, el vapor saldrá del tubo de vapor, espumando la leche en el camino moviendo el recipiente de arriba a abajo.

Nota:

No toque nunca la salida de vapor durante el chorro de vapor y tenga cuidado de no quemarse.

6. No gire nunca el botón de control de vapor rápidamente, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo, lo que puede aumentar el riesgo de explosión.
7. Una vez alcanzado el objetivo deseado, puede girar el mando de control de vapor a la posición OFF y pulsar de nuevo el botón de vapor para salir de la función de vapor.

Nota:

Para evitar que la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) se bloquee después de espumar la leche cada vez, por favor, siga el siguiente procedimiento: coloque una jarra vacía bajo el tubo de vapor, luego encienda la perilla de control de vapor y presione el botón de café, la bomba bombeará agua, después de que el agua fluya durante 30s, presione el botón de café nuevamente para detener la bomba. Limpie inmediatamente la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) y el manguito de la varilla de vapor con una esponja húmeda, pero tenga cuidado de no hacerse daño.

8. Vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el capuchino está listo. Endulce si lo desea, espolvoree la espuma con un poco de cacao en polvo. Pulse el botón de encendido, y desconecte el enchufe de la fuente de alimentación. Todos los indicadores se apagarán.

Advertencia:

Después de la cocción al vapor, la temperatura del aparato es demasiado alta y es necesario apagarlo y enfriarlo al menos durante 5 minutos antes de volver a preparar el café, o puede activar la función "Agua caliente" para enfriar el aparato. El café se quemará y habrá un desbordamiento en el embudo si el aparato prepara el café directamente sin ser enfriado.

Nota: Siga la siguiente operación si la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) está bloqueada:

* En primer lugar, gire el mando de control de vapor a la posición de apagado y enfríe el aparato durante una media hora, luego pinche la salida de vapor (boquilla de vapor o boquilla de espuma) varias veces con una aguja de aproximadamente 1 mm de diámetro, y finalmente pulse el botón de vapor y encienda el mando de control de vapor para comprobar si el aparato puede producir vapor normalmente cuando el indicador del botón de vapor se ilumina de forma sólida. Póngase en contacto con el servicio técnico si el aparato no puede producir vapor después de la operación anterior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y apague la fuente de alimentación.
Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente.
Limpie el brazo de vapor y el exterior con un paño limpio y húmedo o una esponja.
Utilice un alfiler para limpiar el cabezal de la boquilla y los orificios de aire del manguito de la varilla de vapor. No utilice ningún tipo de abrasivo o estropajo metálico, ya que dañará el acabado de la unidad.
El embudo metálico y el depósito de agua deben lavarse después de cada uso, enjuagándolos bajo el agua. Para ayudar a mantener limpio el embudo metálico, le recomendamos que haga funcionar periódicamente la máquina con el embudo metálico colocado, sin café, utilizando sólo agua. En caso de que los orificios de la malla de acero se obstruyan con granos de café, utilice un cepillo de cerdas finas para ayudar a la limpieza. Cuando su cafetera no esté siendo utilizada, le recomendamos que no deje el embudo metálico acoplado a la máquina, ya que esto reducirá la vida útil de la junta.
2. Retire el estante para tazas extraíble y la bandeja de goteo del aparato y retire el café y el agua derramados. A continuación, límpielos con un paño o una esponja húmeda.
Debe limpiar el bastón de vapor y la funda del bastón de vapor inmediatamente después de cada uso, una vez que se haya enfriado. Coloque el bastón de vapor en una jarra o taza y utilice el ajuste de vapor para eliminar los restos de leche del bastón de vapor y de la funda del bastón de vapor. Retire la funda del bastón de vapor y póngala bajo el grifo de agua caliente para eliminar el exceso de leche. Si el tubo de vapor se bloquea, utilice un pequeño alfiler para limpiarlo mejor.

ADVERTENCIA: El vapor que sale de la varilla de vapor está muy caliente y puede provocar quemaduras.

Nota:

No limpie con alcohol o con un limpiador disolvente. No sumerja nunca la carcasa en agua para limpiarla. No lave nunca los accesorios de su cafetera en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS MINERALES (DESCALCIFICACIÓN)

Desconecte el aparato de la red eléctrica y apague la fuente de alimentación.

Asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente.

Retire el depósito de agua y la bandeja de goteo del aparato.

Llene el depósito de agua con agua y solución descalcificadora disuelta hasta el nivel MÁXIMO (la proporción de agua y descalcificación, consulte las instrucciones del descalcificador). Utilice el "descalcificador doméstico".

Vuelva a colocar el depósito de agua y la bandeja de goteo en el aparato.

Coloque un recipiente vacío debajo del cabezal de infusión para recoger el agua hervida caliente descalcificada.

Conecte el aparato a la red eléctrica.

Presione el botón de encendido, la luz indicadora se pondrá de color rojo y la máquina comenzará a precalentarse. Cuando el indicador luminoso OK se ponga de color verde, el precalentamiento habrá terminado. Presione el botón de café, el aparato bombeará agua, el agua pasará a través del sistema.

Coloque la varilla de vapor en una taza o jarra y gire lentamente el mando de control de vapor hasta que salga agua.

Siga dispensando para llenar la taza o jarra, luego vacíe cuando esté llena.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Correcciones
Las partes metálicas del tanque tienen óxido	Puede corroer las partes metálicas del tanque.	Utilice el descalcificador recomendado por el fabricante.
El agua se escapa por la parte inferior de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Por favor, limpie la bandeja de goteo.
	La cafetera funciona mal.	Por favor, contacte con el servicio técnico autorizado para su reparación.
	Cuando se extrae el depósito de agua después de su uso, es normal que quede agua en su base.	La salida de agua en la parte inferior del tanque de agua es una parte móvil y debe ser correctamente colocada.
El agua se escapa por el lado exterior del filtro.	Hay un poco de polvo de café en el borde del filtro.	Deshazte de ellos.
	El embudo no está bien instalado o girado en la posición correcta	Instale el embudo correctamente y asegúrese de que está en la posición correcta.
	El espumado de la leche acaba de terminar o el vapor se acaba de generar, o el botón de vapor no se restablece debido a una temperatura demasiado alta.	Funcionamiento tras el enfriamiento.
El sabor ácido (vinagre) existe en el café Espresso.	No se limpia correctamente después de limpiar los depósitos minerales.	Limpie la cafetera según el contenido de "antes del primer uso" varias veces.
	El café en polvo se almacena en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El café en polvo se vuelve malo.	Utilice café en polvo fresco o guarde el café en polvo no utilizado en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, vuelva a cerrarlo herméticamente y guárdelo en una heladera para mantener su frescura.
La cafetera ya no puede funcionar.	La toma de corriente no está bien enchufada.	Enchufe correctamente el cable de alimentación en una toma de corriente, si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado para su reparación.

El vapor no puede hacer espuma.	El indicador de espumado de leche no se ilumina.	Sólo después de que se ilumine el indicador de espumado de leche, se puede utilizar el vapor para espumar.
	El contenedor es demasiado grande o la forma no encaja.	Utilice un recipiente alto y estrecho.
	Ha utilizado leche descremada.	Utilice leche entera o semi-descremada.
	Hay algo de suciedad dentro de la boquilla de vapor.	Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de su uso con una esponja húmeda.

No desmonte el aparato usted mismo si no se encuentra la causa del fallo, póngase en contacto con el centro de servicio cualificado.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente.

Recuerde que debe respetar la normativa local: Entregue los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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