

CUK
by GADNIC

CAFETERA
ESPRESSO
CME08



Manual de Usuario

CAFEXPO3

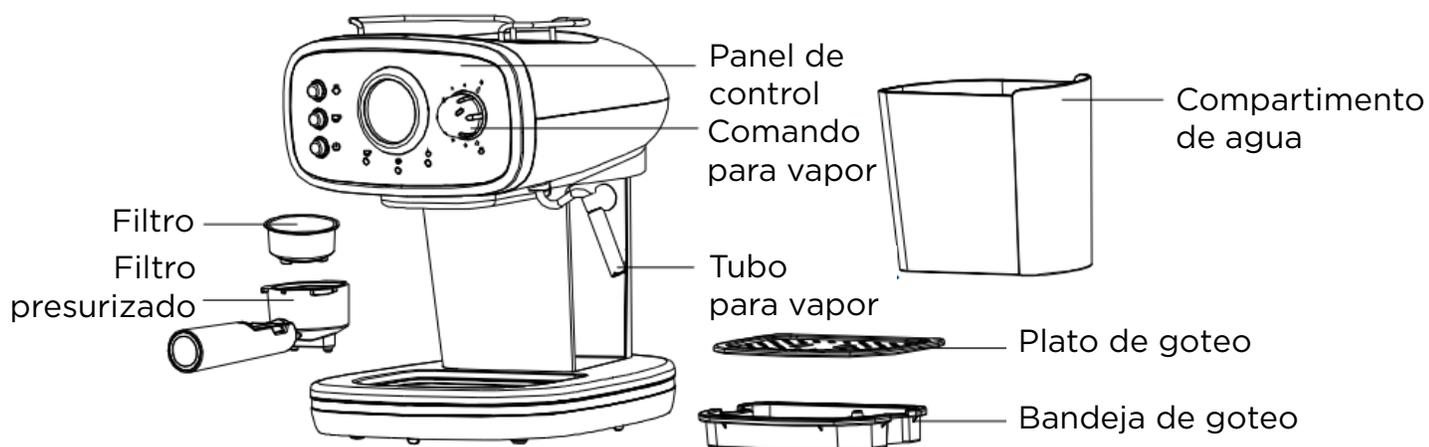
CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar el aparato eléctrico, siempre debe seguir las siguientes precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

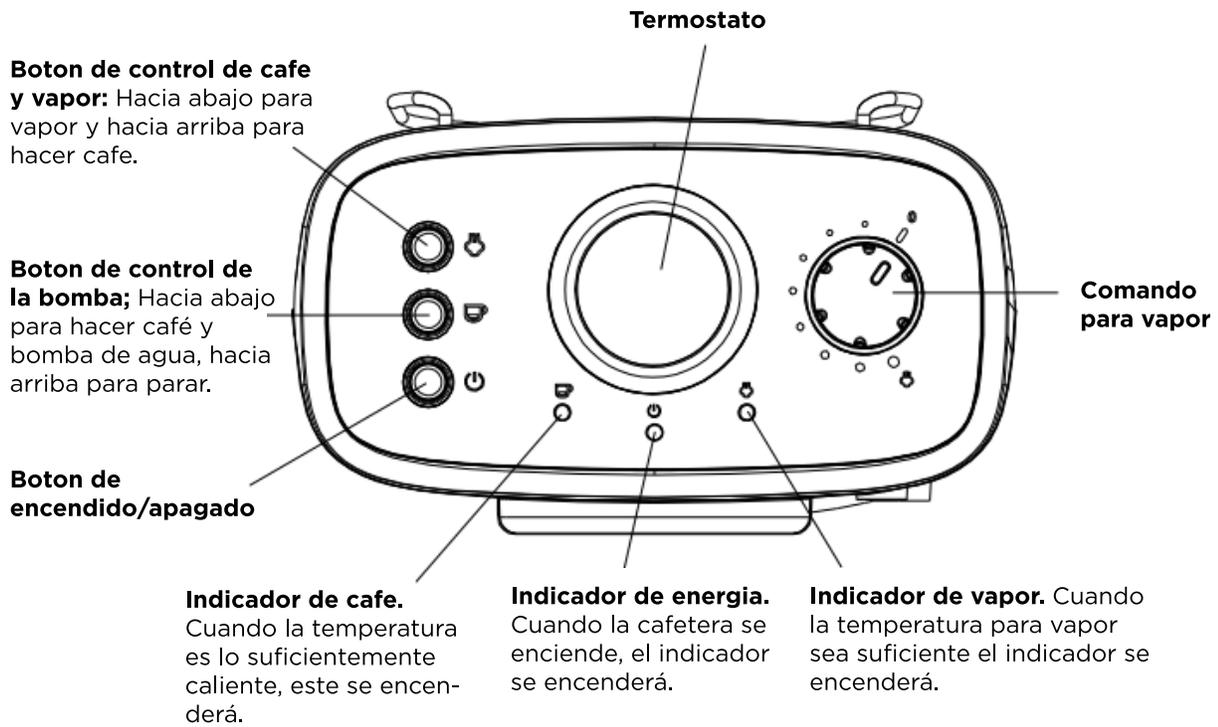
1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar su cafetera, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el voltaje nominal marcado en la placa de especificaciones.
3. Este aparato está provisto de un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que el tomacorriente correspondiente esté bien conectado a tierra.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja las partes principales del producto, cable, enchufe, en agua u otro líquido.
5. El aparato no debe sumergirse.
6. Quite el enchufe del tomacorriente de pared antes de limpiar su electrodoméstico y cuando este 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 si el electrodoméstico no funciona bien o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, 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 mesada.
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 pared. Sostenga siempre el enchufe. Pero nunca tire del cordón.
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 podría estar muy caliente). Utilice agarraderas.
16. No deje que la cafetera funcione sin agua.
17. NO retire el embudo de metal mientras prepara el café. Retire el embudo de metal, para preparar café adicional espere 10 segundos después de haber terminado el anterior. También 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 restos. Debe tener cuidado al mover la unidad con líquidos calientes.
18. Conecte el enchufe al tomacorriente de pared antes de usar su cafetera 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 implica. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato 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 experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre su uso 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 entornos domésticos y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - residencias particulares

- por clientes en hoteles, y otros entornos de tipo residencial;
- 23. No lo use al aire libre.
- 24. Guarde estas instrucciones.

CONOCIENDO SU CAFETERA

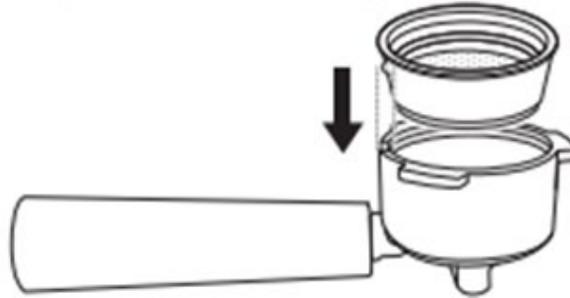


CONTROL PANEL



INSERCIÓN DEL FILTRO

1. Para insertar el filtro seleccionado en el porta filtro, asegúrese de alinear la muesca del filtro con la ranura dentro del porta filtro.



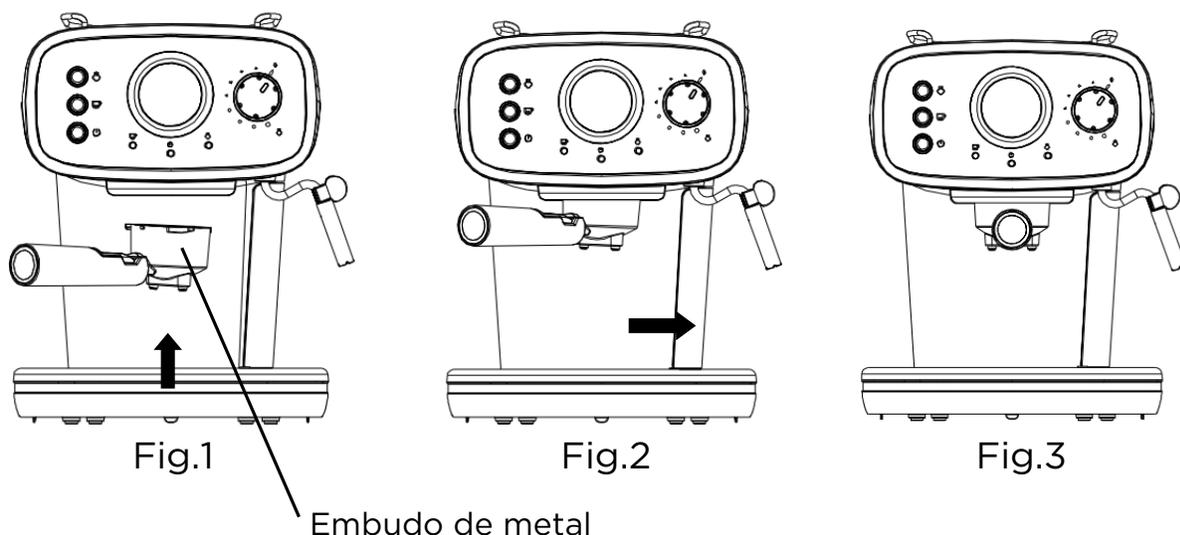
2. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para bloquearlo en su lugar. Esto ayudará a asegurar el filtro en el porta filtro.



ANTES DEL PRIMER USO

Para asegurarse de que la primera taza de café tenga un sabor excelente, debe enjuagar la cafetera con agua tibia de la siguiente manera:

1. Extraiga el depósito de agua de la cafetera. Vierta agua en el tanque de agua, el nivel del agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque, luego insértelo en la cafetera.
2. Nota: El aparato se suministra con un tanque extraíble para facilitar la limpieza, primero puede llenar el tanque con agua y luego insertar el tanque en el aparato.
3. Coloque la malla de acero en el embudo de metal (sin café en la malla de acero), luego coloque el embudo de metal (filtro) debajo del soporte de embudo de metal (ver Fig.1) y gírelo en sentido anti horario hasta que quede fijo (ver Fig.2 y Fig. 3).



4. Coloque una taza en la placa de goteo. Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición "O".
5. Nota: El aparato no viene equipado con taza o jarra, prepare su propia jarra o taza.
6. Conéctelo a la fuente de alimentación, presione el botón de ENCENDIDO / APAGADO para encender la unidad. Se iluminará el indicador de encendido (rojo).
7. Presione el botón de control de la bomba, la bomba bombeará agua, cuando el agua salga, cierre la bomba presionando nuevamente el botón de control de la bomba .
8. Asegúrese de que el botón café / vapor esté en la posición más alta y espere un momento, el aparato comenzará a precalentarse hasta que se encienda el indicador de café (verde), significa que el precalentamiento ha terminado.
9. Presione de nuevo el botón de control de la bomba y comenzara a salir el agua.
10. Después de que el agua fluya durante 1 minuto, presione el botón de control de la bomba. Puede verter el agua en cada recipiente y luego limpiarlos a fondo, ahora puede comenzar a preparar café.

Nota: Puede haber ruido al bombear el agua por primera vez, es normal, ya que el aparato está liberando el aire acumulado. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

PRECALENTAMIENTO

Para preparar una taza de buen café espresso caliente, se recomienda precalentar el aparato antes de preparar el café, incluidos el embudo y la taza, para que el sabor del café no se vea afectado por las partes frías.

1. Retire el tanque de agua extraíble y llénelo con el agua deseada, el nivel de agua debe estar entre la marca "MAX" y la marca "MIN" en el tanque. Luego inserte el tanque en el aparato correctamente.
2. Coloque la malla de acero en el embudo de metal (sin café en la malla de acero), luego coloque el embudo de metal debajo del soporte de embudo de metal (ver Fig. 1) y gírelo en sentido anti horario hasta que quede fijo (ver Fig. 2 y Fig. 3).
3. Coloque una taza de espresso en la bandeja.
4. Luego, conecte el aparato a la fuente de alimentación. Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición "O".
5. Presione el botón de ENCENDIDO / APAGADO para encender la unidad, el indicador de encendido (rojo) se iluminará, asegúrese de que el botón de café / vapor esté en la posición más alta.
6. Presione el botón de control de la bomba a la posición más baja, cuando salga agua, cierre la bomba inmediatamente presionando el botón de control de la bomba nuevamente a la posición más alta. El propósito de este paso es bombear el agua del tanque a la carcasa.
7. Cuando el indicador de café (verde) se ilumine debe presionar nuevamente el botón de control de la bomba y saldrá agua caliente.
8. Después de que el agua fluya durante 20 segundos, presione el botón de control de la bomba. El precalentamiento ha terminado.

HACER CAFÉ ESPRESSO

1. Retire el embudo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
2. Agregue café molido a la malla de acero con una cuchara medidora, una cuchara de café molido puede hacer aproximadamente una taza de café de primera calidad, luego presione el polvo de café molido firmemente con el pisón.
3. Coloque la malla de acero en el embudo de metal (sin café en la malla de acero), luego coloque el embudo de metal debajo del soporte de embudo de metal (ver Fig.1) y gírelo en sentido anti horario hasta que quede fijo (ver Fig.2 y Fig. 3).
4. Vierta el agua caliente en la taza. Luego coloque la taza caliente en el estante extraíble para tazas.
5. Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición "O" y que el botón de café / vapor esté en la posición más alta.
6. En ese momento, el indicador de café (verde) se enciende. Una vez que la lámpara se enciende, debe presionar el botón de control de la bomba a la posición inferior, espere un momento y comenzará a salir el café.
7. Debe presionar y soltar el botón de control de la bomba a la posición más alta manualmente cuando se obtiene el café deseado o cuando el color del café se torne demasiado claro.
8. Después de terminar de preparar el café, presione el botón ON / OFF . El indicador de encendido y el indicador de café se apagarán y la cafetera dejará de funcionar, su café ya está listo.

ADVERTENCIA: no deje la cafetera desatendida durante la preparación del café, ya que a veces necesita operarla manualmente.

Nota: Durante la preparación de café o vapor, es normal que el indicador de “listo” se apague, solo significa que el calentador se está calentando para mantener la temperatura en el rango estándar.

9. Puede sacar el embudo de metal girándolo en el sentido de las agujas del reloj, luego verter el residuo de café con la malla de acero presionada por la barra de presión.

10. Deje que se enfríen por completo, luego enjuague con agua corriente.

HACER CAPPUCCINO

Puede obtener una taza de capuchino cubriendo una taza de espresso con leche espumosa.

Nota: durante la producción de vapor, el embudo de metal debe estar montado en su posición.

Método:

1. Prepare el espresso primero con un recipiente lo suficientemente grande de acuerdo con la parte “HAGA CAFÉ ESPRESSO” y asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición “O”.

2. Presione el botón de café / vapor a la posición inferior, esperando hasta que se encienda el indicador de vapor (verde).

3. Llene una jarra con unos 100 gramos de leche por cada capuchino a preparar, se recomienda utilizar leche entera a temperatura de refrigeración (no caliente!).

. Para obtener un mejor rendimiento de la espuma de leche, se recomienda mantener la perilla de vapor en la posición abierta durante aproximadamente 15 segundos, ya que el vapor inicial contiene demasiada agua, luego mantenga la perilla en la posición “O” y realice el siguiente paso.

5. Inserte la varilla de vapor en la leche unos dos centímetros, luego gire la perilla de vapor lentamente hacia la izquierda, saldrá vapor por la varilla de vapor. La leche espumosa se produce moviendo el recipiente de arriba a abajo.

Nota: Nunca toque la salida de vapor durante el chorro de vapor y tenga cuidado de no quemarse.

Nota: Nunca gire la perilla de vapor rápidamente, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo, lo que puede aumentar el riesgo de explosión.

6. Cuando haya finalizado con este paso, puede girar la perilla de vapor a la posición “O”.

7. Siga la operación como se indica a continuación para evitar que la salida de vapor se bloquee después de terminar de espumar la leche cada vez: coloque una jarra vacía debajo de la banda de vapor, luego encienda la perilla de vapor y presione el botón de control de la bomba a la posición inferior, la bomba bombeará agua, después de que el agua fluya durante 30 segundos, presione el botón de control de la bomba a la posición más alta, finalmente, limpie la salida de vapor con una esponja húmeda, **¡Tenga cuidado de no quemarse!**

8. Presione y suelte el botón de ENCENDIDO / APAGADO para cortar la fuente de energía.

9. 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.

Nota: Siga la operación como se indica a continuación si la salida de vapor está bloqueada: primero gire la perilla de vapor a la posición “O” y deje que la cafetera se enfríe durante aproximadamente media hora, luego empuje la salida de vapor varias veces con una aguja de 1 mm de diámetro, finalmente, presione el botón café / vapor y encienda la perilla de vapor para verificar si el aparato puede producir vapor normalmente cuando el indicador de vapor (verde) se ilumina. Comuníquese con el departamento de servicio técnico si el aparato no puede producir vapor después de operar como se indicó anteriormente.

Nota: después de utilizar el vapor, le recomendamos que deje enfriar la cafetera al menos durante 5 minutos antes de volver a preparar el café. De lo contrario, puede producirse un olor a quemado en su café expreso. Si desea preparar café inmediatamente, siga los siguientes pasos: Primero, presione y suelte el botón de vapor a la posición más alta; sumerja la varilla de vapor en una taza; en segundo

lugar, presione el botón de control de la bomba hacia abajo a la posición inferior y encienda la perilla de control de vapor, saldrá agua del tubo de vapor; después de que el indicador de "listo" se apague, presione y suelte el botón de control de la bomba a la posición más alta, luego gire la perilla de control de vapor a la posición "O". Cuando el indicador de "listo" se ilumina, puede comenzar a preparar café nuevamente.

ESPUMAR LECHE / PRODUCCIÓN DE VAPOR PARA CALENTAR LÍQUIDOS

La varilla de vapor se puede utilizar para espumar leche y preparar bebidas calientes como chocolate, agua caliente o té.

Método:

1. Retire el tanque extraíble y llénelo con el agua deseada, el nivel de agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque. Luego inserte el tanque en el aparato correctamente.
2. Luego conecte el aparato a la fuente de alimentación.
3. Presione el botón de ENCENDIDO / APAGADO para encender la unidad, el indicador de encendido (rojo) se iluminará.
4. Presione el botón de control de la bomba a la posición inferior, asegúrese de que el café / vapor esté en su posición más alta, la bomba bombeará agua, cuando salga agua, cierre la bomba inmediatamente.
5. Presione el botón café / vapor a la posición inferior y espere un momento, el aparato comienza a calentar hasta que se enciende la lámpara (verde), significa que el calentamiento ha terminado.
6. Sumerja la varilla de vapor en el líquido a calentar. Si desea espumar la leche, sumerja la varilla de vapor unos 2 centímetros en la leche. Gire lentamente la perilla de vapor en sentido anti horario para comenzar a producir vapor.
7. Luego de obtener el resultado deseado, puede girar la perilla de vapor a la posición "O".
8. Siga la operación de la siguiente manera para evitar que la salida de vapor se bloquee después de terminar de espumar la leche cada vez: coloque una jarra vacía debajo del pico de vapor, luego encienda la perilla de vapor y presione el botón de control de la bomba a la posición inferior, la bomba bombeará agua, después de que el agua fluya durante 30 segundos, presione el botón de control de la bomba a la posición más alta, finalmente, limpie la salida de vapor con una esponja húmeda, **iTenga cuidado de no quemarse!**
9. Presione y suelte el botón de ENCENDIDO / APAGADO para cortar la fuente de energía.

Nota: Siga la operación como se indica a continuación si la salida de vapor está bloqueada: primero gire la perilla de vapor a la posición "O" y deje que la cafetera se enfríe durante aproximadamente media hora, luego limpie la salida de vapor varias veces con una aguja 1 mm de diámetro, finalmente, presione el botón café / vapor y encienda la perilla de vapor para verificar si el aparato puede producir vapor normalmente cuando el indicador de vapor (verde) se ilumina. Comuníquese con el departamento de servicio técnico si el aparato no puede producir vapor después de operar como se indicó anteriormente.

Nota: después de utilizar la función de vapor, le recomendamos que deje enfriar la cafetera al menos durante 5 minutos antes de volver a preparar el café. De lo contrario, puede producirse un olor a quemado en su café espresso. Si desea preparar café inmediatamente, siga los siguientes pasos: Primero, presione y suelte el botón de vapor a la posición más alta; sumerja la varilla de vapor en una taza; en segundo lugar, presione el botón de control de la bomba hacia abajo a la posición inferior y encienda la perilla de control de vapor, saldrá agua del tubo de vapor; después de que el indicador de listo se apague, presione y suelte el botón de control de la bomba a la posición más alta, luego gire la perilla de control de vapor a la posición "O". Cuando el indicador de listo se ilumina, puede comenzar a preparar café nuevamente.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato se apagará automáticamente 29 minutos después de presionar el botón ON / OFF.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Desconecte de la fuente de energía y deje que la cafetera se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Limpie la carcasa de la cafetera con frecuencia con un paño húmedo y limpie el depósito de agua, la bandeja de goteo y el estante extraíble con regularidad y luego séquelos.

Nota: No limpie con alcohol o limpiador solvente. No sumerja nunca la carcasa en agua para limpiarla.

3. Separe el embudo metálico girándolo en el sentido de las agujas del reloj, elimine los residuos de café del interior, luego puede limpiarlo con limpiador, pero al final debe enjuagar con agua limpia. **No lave el embudo de metal en el lavavajillas.**

4. Limpie todos los accesorios en el agua y séquelos bien.

Nota: Limpie el aparato después de cada uso para que funcione correctamente.

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS DE MINERALES

1. Para asegurarse de que su cafetera pueda funcionar de manera eficiente, las tuberías internas estén limpias y el sabor máximo del café, debe limpiar los depósitos minerales que quedan cada 1-2 meses.
2. Llene el tanque con agua y descalcificadora hasta el nivel MÁX (la proporción de agua y descalcificador es 4: 1, los detalles los podrá encontrar en las instrucciones del descalcificador. Utilice un "descalcificador doméstico", puede usar el ácido cítrico (que puede obtener de la farmacia o farmacias) en lugar del descalcificador (cien partes de agua y tres partes de ácido cítrico).
3. De acuerdo con el programa de precalentamiento, coloque el embudo de metal (sin café en polvo) y la jarra (jarra) en su lugar. Prepare agua según "PRECALENTAMIENTO".
4. Presione el botón de ENCENDIDO / APAGADO "" para encender la unidad, el indicador de encendido (rojo) se iluminará, debe presionar el botón de control de la bomba a la posición inferior, asegúrese de que el botón de café / vapor está en la posición más alta, cuando haya agua saliendo y cierre la bomba presionando nuevamente el botón de control de la bomba, espere un momento, la cafetera comenzará a calentarse.
5. Cuando el indicador de listo (verde) se ilumina, muestra que el calentamiento está terminado. Al presionar el botón de control de la bomba a la posición inferior, haga dos tazas de café (aproximadamente 2 oz). Luego cierre la bomba y espere 5 segundos.
6. Presione el botón de café / vapor a la posición inferior, esperando hasta que se ilumine el indicador verde. Haga vapor durante 2 minutos, luego gire la perilla de vapor a la posición "O" para dejar de producir vapor. Presione el botón ON / OFF para apagar la unidad. Inmediatamente, haga que los descalcificadores se depositen en la unidad al menos 15 minutos.
7. Reinicie la unidad y repita los pasos del 4 al 6 al menos 3 veces.
8. Luego presione y suelte el botón de café / vapor "" a la posición más alta, cuando la lámpara verde esté encendida, presione el botón de control de la bomba "" a la posición inferior para eliminar hasta que no quede descalcificador.

9. Luego, haga la operación como si preparara café (sin café) con agua del grifo en el nivel MAX, repita los pasos del 4 al 6 por 3 veces (no es necesario esperar 15 minutos en el paso 6), luego ejecute como si estuviera preparando café hasta que no quede agua en el tanque.
10. Repita el paso de 9 al menos 3 veces para asegurarse de que la tubería esté limpia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Perdida de agua por el fondo de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja de goteo.
	La cafetera no funciona correctamente.	Comuníquese con el centro de servicio autorizado para realizar la reparación.
Perdida de agua por el lado exterior del filtro.	Hay algo de café en polvo en el borde del filtro.	Limpie
Nota sabor ácido (avinagrado) en el café expreso.	No limpio la cafetera correctamente después de limpiar los depósitos minerales.	Limpie la cafetera según el contenido de "antes del primer uso" varias veces.
	El café molido se almaceno en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El café molido pudo haberse deteriorado.	Utilice café molido recién hecho o guarde el café molido sin usar en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café molido, ciérrelo bien y guárdelo en el refrigerador para mantener su frescura.
La cafetera no funciona.	El tomacorriente no está bien conectado.	Enchufe correctamente el cable de alimentación en un tomacorriente de pared; si el aparato aún no funciona, comuníquese con el centro de servicio autorizado para repararlo.
El vapor no puede hacer espuma.	El indicador de vapor "listo" no se iluminó.	Solo después de que se ilumina el indicador de vapor "listo", el vapor puede usarse para hacer espuma
	El recipiente es demasiado grande o la forma no encastra.	Use una taza alta y estrecha.
	Ha usado leche descremada	Use leche entera o semi descremada

No desarme el aparato usted mismo, si no se encuentra la causa de la falla, es mejor que se comunique con un centro de servicio certificado.

ELIMINACIÓN AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar las normativas locales: lleve los equipos eléctricos que no funcionen a un centro de eliminación de residuos adecuado.



SERVITECH
Líder en soluciones tecnológicas

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

Servicio técnico oficial de **GADNIC**