

CUK
by GADNIC

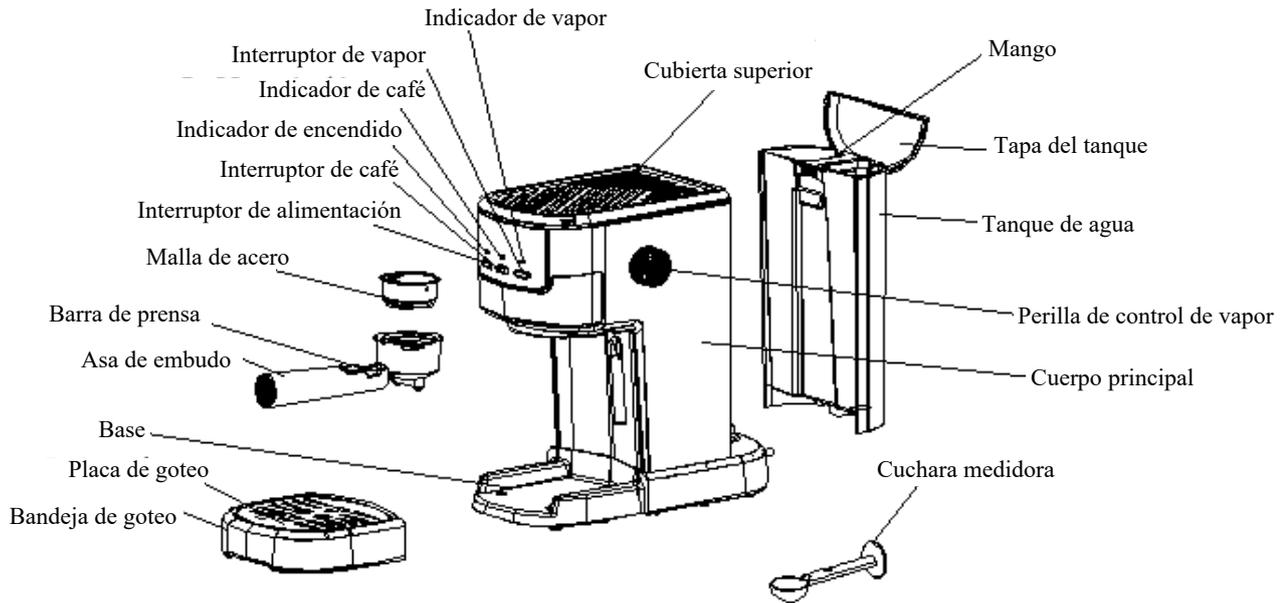
CAFETERA ESPRESSO
CME01



MANUAL DE USUARIO

CAFEXP05

CONOZCA SU CAFETERA



ANTES DEL PRIMER USO

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

1. Vierta agua en el tanque de agua, el nivel del agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque. Luego vuelva a colocar la tapa del tanque.

Nota: el aparato se suministra con un depósito desmontable para facilitar la limpieza, primero puede llenar el depósito con agua y luego colocar el depósito en el aparato.

2. Coloque la malla de acero en el embudo de metal (sin café).

3. Coloque una jarra en el estante extraíble. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición APAGADO.

Nota: el aparato no está equipado con una jarra, utilice usted mismo una jarra o una taza de café.

4. Conecte a la fuente de alimentación, presione el interruptor de encendido "ENCENDER/ APAGAR" una vez y el indicador azul parpadeará.

5. Presione el interruptor de café, la bomba empezará a bombear. Luego de que salga agua, cierre la bomba presionando el interruptor de café.

6. Después de que el agua deje de bombear, puede verter el agua en cada taza y luego limpiarlas a fondo.

Nota: Puede haber ruido al bombear el agua por primera vez, esto es normal y se debe a que el aparato está soltando el aire del interior. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

El indicador de café muestra una advertencia cuando la cafetera se usa por primera vez, es normal, presione el selector del interruptor de café. Después de unos 20 segundos, la advertencia desaparecerá.

PRECALENTAMIENTO

Para preparar una buena taza de café Espresso, le recomendamos precalentar la cafetera antes de hacer el café, incluido el embudo, el filtro y la taza, para que el sabor del café no se vea afectado por las partes frías.

1. Retire el tanque desmontable y abra la tapa del tanque para llenarlo con agua, el nivel de agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque. A continuación, coloque correctamente el depósito en el aparato.

2. Seleccione la malla de vapor, coloque la malla de acero en el embudo de metal, asegúrese de que el tubo del embudo se alinee con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición "☕", y podrá fijarlos firmemente en la cafetera, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición "☕".
3. Coloque una taza para espresso en el estante extraíble.
4. Luego conecte la cafetera a la fuente de alimentación. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición "O".
5. Presione el interruptor de encendido "ENCENDER/ APAGAR" una vez, el indicador de encendido parpadeará. Después de terminar el precalentamiento, el indicador de encendido se ilumina de forma continua. Presione el interruptor de café, cuando empieza a salir agua, cierre la bomba inmediatamente.

PREPARAR ESPRESSO

1. Retire el embudo girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Coloque la malla de acero y agregue el café molido con una cuchara medidora, una cuchara de café molido puede hacer aproximadamente una taza de café. Luego, presione el café molido con fuerza.
2. Coloque la malla de acero en el embudo de metal, asegúrese de que el tubo del embudo se alinee con la ranura de la cafetera, luego inserte el embudo en la cafetera desde la posición "☕", y puede fijarlos en la cafetera firmemente girándolos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que está en la posición "☕".
3. Vierta el agua caliente en la taza y, después de calentar la taza, vacíe el agua de la taza y séquela. Luego, coloque la taza caliente en el estante extraíble.
4. En ese momento, el interruptor de encendido se iluminará, si se apaga, espere un momento. Una vez que se ilumine, debe presionar el interruptor de café y esperar un momento hasta que empiece a salir el café. Presione el interruptor de café nuevamente cuando se obtenga la cantidad requerida y la bomba de agua dejará de funcionar.

ADVERTENCIA: 1. ¡No deje la cafetera desatendida mientras prepara el café, ya que a veces necesita operarla manualmente!

2. Después de terminar de preparar el café, puede sacar el embudo de metal girándolo en el sentido de las agujas del reloj y luego verter los residuos de café con la malla de acero presionada por la barra de presión.
3. Deje que se enfríen por completo, luego enjuague con agua corriente.
4. La taza de café individual recomendada es de aproximadamente 30 ml, la taza de café doble es de aproximadamente 60 ml. El tiempo de trabajo para preparar una taza de café es de 60 segundos como máximo, y la bomba de agua dejará de funcionar si el tiempo de trabajo supera los 60 segundos.

HACER AGUA CALIENTE

Cuando finaliza el precalentamiento, el indicador de encendido se iluminará de forma permanente. Luego, presione el interruptor de vapor dos veces seguidas durante 2 segundos y la bomba de agua comenzará a bombear agua. Gire la perilla a "☕" y empezará a salir agua caliente de la tubería de vapor. Para dejar de hacer agua caliente, presione el interruptor de vapor nuevamente o presione el interruptor de café. El agua caliente se usa para calentar una taza, preparar té o enfriar la cafetera.

Consulte la operación descrita en la sección "Preparar Espresso" cuando necesite ajustar el tiempo de trabajo para hacer agua caliente.

PREPARAR CAPPUCINO/ LECHE ESPUMOSA

Obtiene una taza de capuccino cuando llena una taza de espresso con leche espumosa.

Método:

1. Primero prepare el espresso en una taza lo suficientemente grande de acuerdo con la parte "PREPARAR ESPRESSO" y asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición "O".
2. Presione el interruptor de vapor y espere hasta que se ilumine el indicador en el interruptor de vapor.

Nota: Durante el funcionamiento, el indicador en el interruptor de vapor se encenderá y apagará para mantener la temperatura deseada.

3. Llene una taza con unos 100ml de leche por cada capuccino que desee preparar, se recomienda utilizar leche entera a temperatura fría (no caliente).

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

4. Gire la perilla de control de vapor lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj y empezará a salir vapor del dispositivo de espuma.

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

5. Inserte el dispositivo para espumar en la leche unos dos centímetros y vuelva espuma la leche moviendo el recipiente de arriba hacia abajo.

6. Cuando se alcance el propósito requerido, puede girar la perilla de control de vapor a la posición "O".

Nota: Limpie la salida de vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de que deje de generarse vapor, ¡pero tenga cuidado de no lastimarse!

7. Vierta la leche espumada en el espresso preparado así el capuccino estará listo. Endulce al gusto y, si lo desea, espolvoree la espuma con un poco de cacao en polvo.

8. Presione el interruptor de encendido para cortar la fuente de alimentación. Todos los indicadores se apagarán.

ADVERTENCIA: Después de finalizar la función "Vapor", presione el interruptor de café, si el indicador de café y el indicador de vapor parpadean rápidamente, significa que la temperatura del aparato es demasiado alta y el aparato debe apagarse y descansar durante más de 5 minutos. También, puede activar la función "Agua caliente" para enfriar el aparato, la bomba de agua dejará de bombear agua automáticamente si la temperatura es normal. El café se quemará y habrá un desbordamiento en el embudo si el aparato prepara café directamente sin enfriarse.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Si no se realiza ninguna operación en 25 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1、 Apague la fuente de alimentación y deje que la cafetera se enfríe por completo antes de limpiarla.
- 2、 Limpie la carcasa de la cafetera con esponja a prueba de humedad a menudo y limpie el tanque de agua, la bandeja de goteo y el estante removible regularmente y luego séquelos.
Nota: No limpie con alcohol o limpiadores solventes. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
- 3、 Separe el embudo de metal girándolo en el sentido de las agujas del reloj, elimine los residuos de café del interior, luego límpielo con limpiador, pero al final debe enjuagar con agua limpia.
- 4、 Limpie todos los accesorios en el agua y séquelos completamente.

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS MINERALES

1. Si la cafetera ha estado en uso durante aproximadamente 3 meses, debe limpiar los depósitos minerales.
2. Llene el tanque con agua y descalcificador hasta el nivel MÁXIMO (la escala de agua y descalcificador es 4:1, los detalles se refieren a las instrucciones del descalcificador. Utilice "descalcificador doméstico", puede usar el ácido cítrico (que se puede obtener en farmacias) en lugar del desincrustante (las 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 molido) y la taza en su lugar.
4. Presione el interruptor de encendido una vez, la lámpara azul en el interruptor de encendido se iluminará y, luego debe presionar el interruptor de café. Cuando salga agua, cierre la bomba y espere un momento, el café comenzará a calentarse.
5. Cuando la lámpara en el interruptor de encendido está iluminada, muestra que el calentamiento ha terminado. Presione el interruptor de café y haga dos tazas de café (alrededor de 2oz). Luego cierre la bomba y espere 5s.
6. Presione el selector de vapor, el indicador en el interruptor de vapor se apagará y espere hasta que se ilumine el indicador en el selector de vapor. Haga vapor durante 2 minutos girando la perilla de control de vapor y para dejar de producir vapor, gire la perilla de control de vapor a la posición "O" . Presione el interruptor de encendido para detener la unidad inmediatamente, haga que los descalcificadores se depositen en la unidad al menos 15 minutos.
7. Reinicie la unidad y repita los pasos 4-6 al menos 3 veces.
8. Luego presione el selector de café/ vapor, la lámpara en el interruptor de café se iluminará, luego presione el interruptor de café para colar hasta que no quede descalcificador.
9. Luego prepare café (sin café molido), llene con agua del grifo hasta el nivel MAX, repita los pasos 4-6 3 veces (no es necesario esperar 15 minutos en el paso 6) y prepare hasta que no quede agua en el tanque.
10. Repita el paso 9 al menos 3 veces para asegurarse de que la tubería esté limpia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa | Solución |
|--|--|---|
| Las partes metálicas del tanque tienen óxido | El descalcificador no es el tipo recomendado. Puede corroer las partes metálicas del tanque. | Utilice el descalcificador recomendado por el fabricante. |
| Se filtra agua por la parte inferior de la cafetera. | Hay mucha agua en la bandeja de goteo. | Limpie la bandeja de goteo. |
| | La cafetera no funciona correctamente. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado para su reparación. |
| El agua se filtra por el lado exterior del filtro. | Se puede deber a café molido en el borde del filtro. | Deséchelos. |
| Existe un sabor ácido en el café Espresso. | No limpia correctamente después de limpiar los depósitos minerales. | Limpie la cafetera según el contenido de "antes del primer uso" varias veces. |
| | El café molido se almacena en un lugar cálido y húmedo durante mucho tiempo y se daña. | Utilice café molido fresco o guarde el café molido sin usar en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café molido, ciérrelo herméticamente y guárdelo en el refrigerador para mantener su frescura. |
| La cafetera no funciona. | La toma de corriente no está bien enchufada. | Conecte correctamente el cable de alimentación a un tomacorriente de pared, si aún no funciona, comuníquese con el centro de servicio autorizado para su reparación. |
| El vapor no hace espuma. | El indicador de vapor listo no está iluminado. | Solo después de que se ilumine el indicador de vapor listo, el vapor se puede usar para hacer espuma. |
| | La taza es demasiado grande o la forma no se ajusta. | Use una taza alta y estrecha. |
| | Ha usado leche descremada | Utilice leche entera o semidescremada |

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

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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