

# CUK

by GADNIC

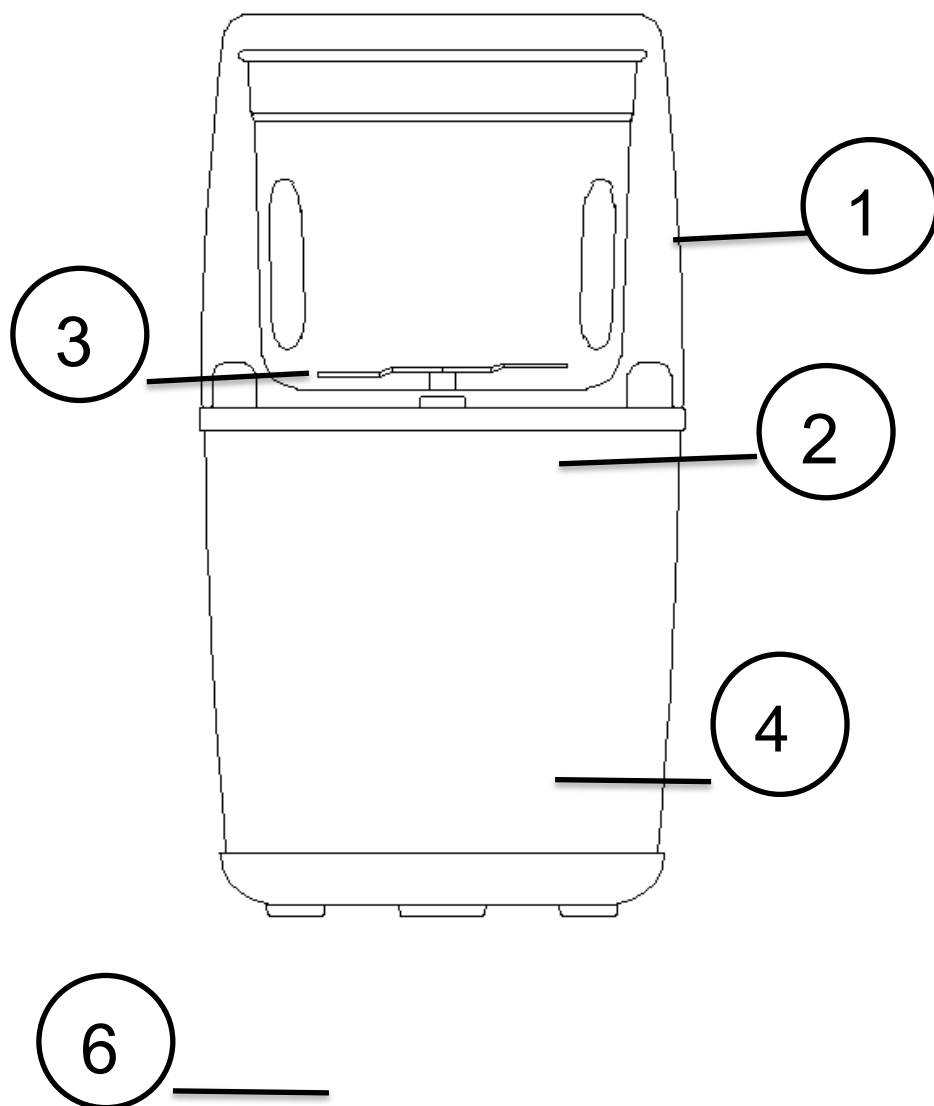
## MOLINILLO DE CAFE **CG200**

---



## MANUAL DE USUARIO

**GRINDER6**



**1. Tapa de activación**

**2. Cuchillas de acero inoxidable (no se muestran)**

**3. Recipiente extraíble de acero inoxidable**

**4. Base de la amoladora**

**5. Almacenamiento de cable**

**6. Libre de BPA (no se muestra)**

**Todas las partes que entran en contacto con café o líquidos son libres de BPA.**

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Enchufe el cable en el tomacorriente.
2. Retire la tapa de la base del molinillo.
3. Llene el recipiente de acero inoxidable con los ingredientes deseados. Consulte las Sugerencias de molienda a continuación para conocer las capacidades máximas.
4. Asegúrese de que el recipiente para moler esté en la posición de bloqueo.

Tenga en cuenta: una característica de seguridad de este molinillo evita que funcione a menos que la tapa esté en su lugar.

5. Coloque la identificación en la base del molinillo. Empuje la tapa hacia abajo y manténgala presionada para comenzar a moler.

6. Puede moler hasta lograr la consistencia deseada. Para dejar de moler, libere la presión de la tapa.

Tenga en cuenta: llenar en exceso la cámara de molienda puede causar que el motor de la unidad se sobrecaliente. Si la amoladora se detiene en algún punto, es probable que el motor se haya sobrecalentado. Espere a que su molinillo se enfríe (hasta 30 minutos) y luego vuelva a usarlo.

7. Retire el enchufe del tomacorriente.

## SUGERENCIAS DE MOLIENDA

¡Este molinillo está diseñado para especias secas, nueces, semillas y más!

La lista es interminable, pero aquí hay una muestra de los ingredientes para los que esta unidad es excelente y nuestros tiempos de molienda sugeridos:

| Especia/ Nuez                                    | Tiempo/ Comentarios                                  |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Granos de pimienta negra 1 cucharada             | Procesar durante 10 segundos                         |
| Nuez moscada 1 nuez moscada entera               | Presione 15 veces, luego procese durante 10 segundos |
| Palitos de canela enteros 2, cortados a la mitad | Presione 3 veces, luego procese durante 45 segundos  |
| Clavo entero 1 cucharada                         | Procesar durante 25 segundos                         |
| Semillas de anís o hinojo 1 cucharada            | Procesar durante 30 segundos                         |

|                                                  |                                                      |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Semillas de lino o sésamo 2 cucharadas           | Procesar durante 10 segundos                         |
| Nueces (para lograr nueces picadas) 1/4 taza     | Presione para triturar                               |
| Nueces (para lograr una harina de nuez) 1/4 taza | Presione 15 veces, luego procese durante 10 segundos |
| Café en grano 80g                                | Procesar durante 30 segundos                         |

Nota: La capacidad máxima para especias es 1/2 taza.

La capacidad máxima para nueces es 1/2 taza (con la excepción de las almendras, la capacidad máxima es 1/4 taza).

## LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el enchufe eléctrico de la amoladora se haya retirado del tomacorriente.
2. Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas en la rejilla superior. No coloque piezas en el estante inferior. Nunca sumerja la unidad base del molinillo en agua u otro líquido.
3. Guarde el exceso de cable empujando una sección a la vez en el área de almacenamiento de cable en la base de la unidad.
4. Limpie la base con un paño húmedo.
5. Mantenimiento: Todos los demás servicios deben ser realizados por un representante de servicio autorizado.

**SERV  
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC  
[www.servitech.com.ar](http://www.servitech.com.ar)

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)  
[serviciotecnico@servitech.com.ar](mailto:serviciotecnico@servitech.com.ar)