



MANUAL DE INSTRUCCIONES

ÍNDICE:

Explicación de los parámetros	2
Características y rendimiento del producto	3
Explicación de cada unidad	4
Los procedimientos como realizar express.....	6
Procedimientos de espumar leche	10
Mantenimiento diario.....	12
Fallos y errores de funcionamiento y su corrección.....	14
Selección y tipos de café	17
Instrucciones de seguridad.....	19

Introducción del producto

Modelo: CLT-Q004

Voltaje: AC220V -AC240V

Frecuencia: 50Hz

Potencia nominal: 1200-1500W

Capacidad del depósito de agua: 1200ml

Capacidad del depósito de granos: 300g

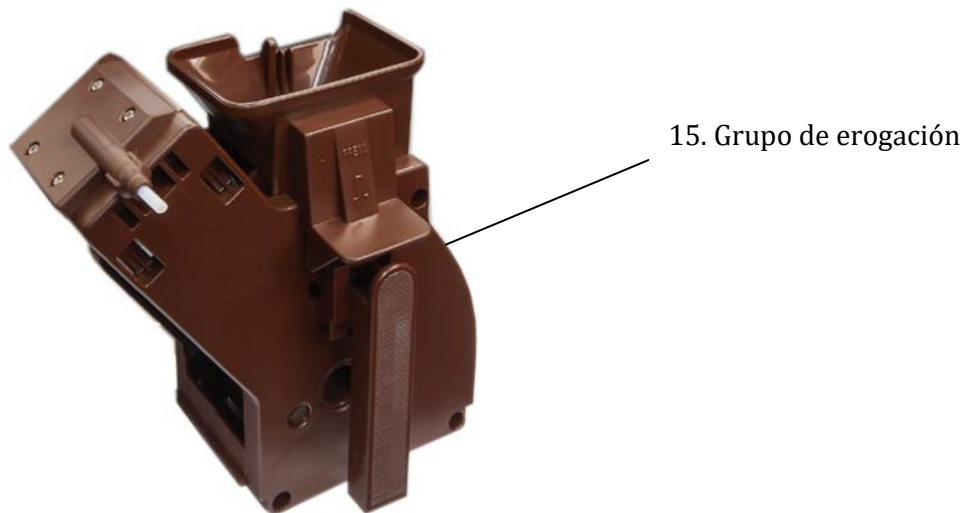
Capacidad goteo de café: 40 ~ 180 ml / copa



Características del Producto

- Bandeja de goteo extraíble.
- Unidad de preparación extraíble para una fácil limpieza.
- Contenedor de volcado interno extraíble, con capacidad de 12 discos de café usado.
- Sistema pre-infusión, ciclo para humedecer y realzar el aroma de los granos, de esa forma libera los aceites aromáticos, antes de activar la bomba de alta presión realizando así un aromático café
- Molienda del café, por engranaje cónico. Sin resistencia de calor ni aplastamiento de granos.
resaltando los aceites de sabor.
- 1300 watt de potencia en caldera, con bomba de presión de 15 bares.
- 1.700 ml capacidad tanque de agua, le permite elaborar hasta 12 pocillos antes de recargar el depósito.
- Recipiente de tolva con capacidad para 300 gramos de granos enteros.

Introducción a cada unidad



Introducción a cada unidad

16. Lámpara indicadora de encendido

17. Interruptor realización de café

18. Lámpara indicadora temperatura del agua

7. Interruptor encendido

19. Interruptor vapor/agua caliente

22. Mando de ajuste salida del agua

20. Lámpara indicadora de vapor

21. Lámpara indicadora de posos llenos o bandeja mal colocada



24. Mando ajuste grado de molido

23. Mando ajuste fino



10. Contenedor de granos



1. Llenar el depósito de agua (8) con agua fresca.

ATENCIÓN:

- Si el depósito no tiene agua, destellará una luz led rojo en el panel indicador de función (21) al mismo tiempo que la del café.



2. Llenar el depósito de granos (10) con su café favorito.

USE granos de café tostado.

NO USAR CAFÉ MOLIDO

ATENCIÓN:

- El depósito de granos de café no debe estar vacío, si esto sucede, el molinillo se detendrá automáticamente.
- No utilice los granos sin tostar.



3. Pulse el interruptor de alimentación (7) para iniciar la máquina.

- a. Al darle conexión, encenderá luz indicadora de encendido (16) y la luz indicadora logo (11) estará iluminado al mismo tiempo.
- b. Cuando es encendido, el indicador de temperatura del agua la lámpara (18) parpadeará, lo que significa que el calentamiento de la máquina está comenzando, el parpadeo de la luz permanecerá un tiempo hasta alcanzar la temperatura requerida.
- c. Al calibrarse la unidad de infusión (15) durante el encendido escuchara un ruido. Mientras escuche el mismo, la maquina no le permite realizar ninguna otra operación!



4. Purgado y limpieza.

Suelte el agua caliente girando en sentido anti-horario con el mando (12) hasta que el agua salga por el vaporizador de leche (13).

ATENCIÓN:

Cuando la máquina es nueva o después de realizado un mantenimiento, las tuberías de agua pueden tener aire, por lo que deben ser llenados con agua. En el primer uso debe realizar el proceso de purgado y limpieza, si no lo hace, la máquina no funcionará. Saque agua antes de utilizar la maquina por el grupo. (sin café) Para ellos pulse el botón de hacer café.



5. Seleccione la cantidad de café deseado girando la ruleta de ajuste de salida de agua (22), el volumen de agua variará desde el lado izquierdo (Mínimo 40 ml) al lado derecho (Máximo 180 ml).

ATENCIÓN:

- Mientras se está realizando la preparación del café si la cantidad de agua seleccionada es demasiado para una pequeña taza, puede detener la salida del café girando el mando en sentido anti-horario a 45° ángulo. El agua se detendrá inmediatamente.



6. Pulse el botón de café (17).

- a. Pulse el botón de café, después de que se alcance la temperatura requerida, la lámpara de control (18) dejará de parpadear.
- b. Mientras presiona el botón, el molinillo funciona, se mueven las solapas, zumbido de la bomba, realiza pre-infusión, humedece el café molido durante dos o tres segundos con unas gotas en primer lugar, a continuación, sirve el café.

Felicitaciones: usted podría disfrutar de un café ahora!



7. La boquilla de salida de café (5) puede regularse de acuerdo a la altura de la taza.



8. Compruebe el contenedor de descarga (3), por favor vaciarlo y limpiarlo, tiene una capacidad de 12 cafés realizados. Si se enciende la luz (21) indicará que está lleno

Procedimiento de hacer un café expreso

9. Ajuste del molido del grano de café.

- a. Sobre el grado de ajuste fino del molido del grano de café utilice la ruleta de ajuste (23).
- b. Los números de nivel de molido de 0 a 18, el nivel 0 significa más fino, nivel 18 más grueso.
- c. La gente puede girar la ruleta con el molinillo en molienda. En fabrica se regulan previamente entre los niveles 2 y 4 (cómo la mejor opción), le sugerimos que no lo cambie.

ATENCIÓN:

El ajuste de molienda en el nivel 0 como un tamiz el molino será bloqueado.

Debido a la excesiva finura del polvo, se requerirá la limpieza diaria.

Con molido más fino se obtiene un sabor más fuerte. A mayor grosor de polvo del café hace que el sabor del café sea más suave(menos cargado).

10. Ajuste de la cantidad de café molido.

El volumen o cantidad de polvo de café se realiza con la ruleta de ajuste (24). Los puntos negros se mostrarán desde el punto más pequeño hasta el más grande. El punto más pequeño significa menos cantidad, el punto mayor, más cantidad. Esto se ajusta con la ruleta. Se ha establecido previamente de fábrica en el punto segundo mayor (cómo la mejor opción), le sugerimos que no lo cambie.

24. Botón de ajuste de la cantidad de café molido

23. Botón de ajuste de molienda del molido de café



10. Depósito para los granos de café

Procedimientos de formación de espuma de leche



1. Encienda la unidad y espere hasta que se haya alcanzado la temperatura del agua, la lámpara de control (18) dejará de parpadear quedando fija. A continuación, pulse el botón de selección de agua caliente o vapor (19). La luz indicadora de vapor (20) se encenderá, esperar hasta que deje de parpadear antes de la siguiente operación.



2. Sumergir el vaporizador de leche (13) en la taza con leche. Luego girar lentamente la ruleta de agua caliente y vapor de agua (12) para abrirla.

ATENCIÓN:

— El vapor saldrá durante esta operación, tomar precauciones para evitar quemaduras.



3. Elija la leche fresca para espumar. Poner la leche preferentemente en un jarro de acero. Al hacer espuma, simplemente poner la boquilla del vaporizador de la leche (13) a medio centímetro dentro del nivel de agua / leche.



4. Una vez finalizada la formación de espuma, cerrar la ruleta de agua y vapor de agua caliente (12). A continuación, pulse el interruptor botón de selección (19) de agua caliente / vapor. La lámpara indicadora de temperatura del agua (18) y la lámpara indicadora de vapor (20) estarán encendidas. A continuación, gire el agua caliente y mando del vapor (12) para liberar el agua hasta que la luz de la temperatura del agua (18) quede fija. Esto significa que puede hacer el café de nuevo si es necesario.

Mantenimiento diario

1. Limpieza de unidad de fabricación (15).

- a. Desconecte la alimentación.
- b. Abra la puerta giratoria (4).
- c. Extraer el contenedor de volcado de café (3) y la bandeja de goteo (1).
- d. Saque el grupo de erogación presionando hacia abajo la oreja del embudo, con el pulgar y extraer la unidad de fabricación con cuatro dedos sosteniendo por el asa.
- e. Limpiar el grupo de erogación (15) con un cepillo y agua.

ATENCIÓN:

Cuando termine el lavado, por favor seque la unidad, de lo contrario hará que el polvo del molido de café quede pegado.

Limpiar los tamices si es necesario, atornillar la ruleta en la parte superior del grupo de erogación (15) con una herramienta de plástico (destornillador / no esta suministrada de fábrica). Nota: Puede ser un poco complicado de desmontar y volver a fijar los tamices, a veces sólo pueden usar el cepillo y agua para limpiar los tamices.

No desmonte el tamizador.

2. Volver a colocar el grupo de erogación del café (15) en la máquina.

- a. Empuje horizontalmente la unidad de preparación junto con su base en las guías de la máquina.
- b. El sonido de "kata" muestra que la colocación en su lugar original ha tenido éxito.

ATENCIÓN:

- Si no escucha el sonido "kata", puede que la unidad no esté en su lugar, se encenderá la luz roja del indicador de función (21).
- La máquina no trabajará durante la elaboración del café. Asegurarse de corregir y colocar las piezas correctamente.



1. Limpieza de la manguera.

Tire de la manguera, y luego limpiarla con agua limpia. Una vez limpia proceda a su reinstalación.



2. Limpieza del vaporizador de leche.

Limpiar la leche pegada en la boquilla al finalizar de espumar la leche. Repetir el procedimiento luego de cada uso. Luego dejar salir el agua.



3. Otras partes de la máquina a limpiar.

Lavar el contenedor volcado de café y bandeja de goteo, limpiar el cuerpo de la máquina con tela o paño suave, necesita mantenimiento diario.



4. Limpiar el contenedor.

Sacar el cajón y tirar los residuos. Enjuagar. Luego se frota con un paño suave y se debe secar. Necesita mantenimiento diario.

Errores de funcionamiento y corrección

1. El indicador de función (21) se enciende:

Comprobar si el recipiente del volcado de café está lleno (3), la bandeja de goteo (1) y el grupo de erogación del café (15) están colocadas correctamente.

2. La iluminación de todos los led indicadores de función (21):

Vuelve a abrir y cerrar la puerta giratoria (4) de la máquina.

3. El encendido simultáneo del indicador de temperatura del agua (18) y la luz indicadora de vapor (20):

Coloque una taza vacía debajo del vaporizador de leche (13) y gire la ruleta de agua caliente y vapor (12) para liberar un poco de vapor y agua hasta que la luz indicadora de vapor (20) deje de brillar tenuemente y la lámpara de temperatura del agua (18) quede fija. El café se puede hacer entonces.

4. No sale café hecho, mientras que la molienda de granos terminó:

- a. Compruebe la molienda del grano de café en el contenedor de volcado de café (3), compruebe si no hay suficientemente agua, llenar de agua a continuación, haga salir el agua mediante la rotación del mando de agua caliente y vapor (12), o puede esperar 10 minutos para la intervención automática del enfriamiento de la caldera, luego suelte el agua mediante la rotación de agua caliente girando el botón de agua caliente y vapor (12), a continuación, pulse el botón de café (17) para hacer café.
- b. Por favor, compruebe los tamices en el grupo de erogación (15), ver si están sucios o no, si están atascados, por favor, limpiarlos con un cepillo y agua.
- c. La bomba tal vez no funciona bien, necesita mantenimiento profesional.
- d. El motor de accionamiento detrás de la unidad de fabricación (15) puede perder fuerza, también necesita reparación profesional.

5. Café frío:

Después de unas cuantas tazas de café caliente, de repente sale el café frío. Eso significa que el calentador (caldera) no funciona, porque el fusible térmico (que se adjunta debajo del calentador) se desconectó, debe abrir la máquina, pulse el interruptor del calentador (caldera) fuertemente de nuevo.

ATENCIÓN:

- Hay dos grandes interruptores blancos, en el que se encuentra una pequeña palanca blanca entre cada uno, esto lo necesita para presionar el pequeño pasador,
- Por favor presione los dos pasadores.

6. El grupo de erogación (15) se puede poner de nuevo en la máquina:

En primer lugar, comprobar el grupo de erogación, confirme si se puede ver el tamiz inferior del embudo, porque después de limpiar el grupo de erogación es posible extraer la parte inferior móvil que es donde el polvo se prensa y se irriga allí. Si no puede ver el tamiz de fondo del embudo, es posible sólo tomar la pieza "lengüeta" para empujar en dirección hacia arriba y llegar al tope. A continuación, poner de nuevo el grupo de erogación (15).

En segundo lugar, el grupo esta "OK", puede revisar una gran husillo (tornillo grande) blanco en la máquina, se puede ver el gran husillo, mientras mueve el grupo de erogación (15). El husillo blanco se puede detener erróneamente mientras está girando, es posible encender la máquina, a continuación, utilizar dos destornilladores, uno se sumerge el interruptor en el tablero, el otro al interruptor cerca de la parte superior de la pipa de vapor. El husillo blanco girará a su lugar original.

7. El grupo de erogación (15) no se puede extraer hacia fuera:

Principalmente es debido a la operación incorrecta, no se debe abrir la puerta de la máquina o apagar la máquina cuando el grupo de erogación (15) sigue trabajando.

Si trata de retirar el grupo de café, pero no se debe hacer mientras la luz roja está encendida. Para que la luz roja se apague, se debe abrir de nuevo la puerta y empujar (no sacar) el grupo de erogación con fuerza hacia adelante, dejando que el grupo de erogación se conecte firmemente con el surtidor de agua detrás del grupo de erogación, en general se escuchará un sonido de "kata". A continuación, cierre la puerta, la máquina se debe recuperar normalmente.

8. Una luz roja especial:

Todo está bien, como indica el manual, la ubicación correcta de las partes, el agua suficiente, y no hay razones como las anteriormente mencionadas. Pasa a encender la máquina, mientras presiona el botón (17) para iniciar la molienda de grano de café. Cuando la máquina caliente, se inicia la infusión del café molido en el interior, la lámpara da destellos rojos y de repente se niega a funcionar y Ud. se puede encontrar con polvo seco de café en el cajón contenedor (3) salido de ésta, mientras reinicia la máquina. Algo está mal con el flujo. Para repararlo, se debe abrir la máquina, utilice una cinta pequeña, para retirar al enchufe blanco con tres cables que se encuentra en el medidor de flujo.

9. Toda la máquina no funciona:

- a. Compruebe el polvo.
- b. Cerrar de nuevo la puerta de vaivén.
- c. Vuelva a instalar el contenedor volcado de café y el grupo de café.
- d. Lleve el producto al taller de mantenimiento profesional.

16. Lámpara Indicador de Potencia

18. Lámpara indicadora temperatura del agua



20. Lámpara indicadora de vapor

21. Lámpara indicadora de función

Selección y Tipos de Café

Café express

1. Express es de unos 25 ~ 30 ml, de color marrón, 3 ó 4 cms. en superficie y de fuerte sabor.
2. Al hacer café express, por favor utilice taza de café express y es mejor precalentar.

Capuccino

1. Hacer una taza de café expreso en una taza de café con la capacidad de cerca de 165 ~ 180 ml.
2. Calentar la leche fría fresca, la formación de espuma es a la temperatura de 65º ~ 70º.
3. Ponga en la taza para hacer el capuccino las siguientes proporciones: el 15% cafe y el 85% de leche.
4. Rocíe un poco de chocolate en polvo de acuerdo a su propio gusto, sobre la espuma.

Café Mokka

1. Hacer una taza de café expreso en una taza de café grande, con la capacidad de aproximadamente 250 ~ 280 ml. , mezclar con 30 ml. de chocolate derretido.
2. Calentar la leche fría fresca. Para llegar a la formación de espuma, la temperatura de 65 ~ 70 °.
3. Ponga la formación de espuma de leche caliente en la taza con la proporción de 15% de cafe y el 85% de leche.
4. Cubrir la superficie con un poco de leche fresca.
5. Decorar con un poco de baño de chocolate.

Expresso macchiato

1. Hacer una taza de café en una taza con el doble de capacidad de taza de café Express (100 ~ 120 ml).
2. Calentar la leche fría fresca al estado de la formación de espuma a la temperatura de 65 ~ 70 °.
3. Añadir dos cucharadas de fina espuma en la superficie.

Café Irlandés

1. Precalear el vaso y hacer doble volumen de café eXpress en una taza de café Irlandesa.
2. Añadir alrededor de 7 gr. de azúcar glaseado y 25 ml. de whisky calentado. Verter 30 ~ 40 ml. de helado líquido en la taza y hacer que flote en la superficie.

Expresso y Crema helada

1. Poner dos bolas de helado de vainilla en un vaso de cóctel.
2. Hacer una taza de café express y enfriar inmediatamente.

(Método en frío): ponga el vaso en agua helada

1. Verter el café frío en la grieta del helado.

Instrucciones de seguridad

1. Lea y guarde las instrucciones cuidadosamente.
2. Mantener la máquina en un piso estable, debe ser, seco y ventilado y fuera del alcance de los niños.
3. Comprender las especificaciones de la alimentación antes de usar la máquina y luego conectar la fuente de acuerdo con los requisitos.
4. No utilice la máquina cuando está sin agua o se queda sin agua.
5. Reciclar la placa de plástico y de burbujas en el paquete apropiadamente para evitar accidentes en los niños.
6. No mantener la boquilla del vapor /agua caliente hacia la persona u otros elementos que puedan ser dañados.
7. Desmontar el grupo de café y lavar cada unidad sólo cuando la alimentación está apagada y la máquina se encuentre fría.
8. No utilice limpiadores abrasivos y húmedos para limpiar la carcasa de la máquina.
9. No seguir utilizando la máquina cuando se rompe o si el cable de alimentación de corriente no está en buenas condiciones. Envíelo a las tiendas de reparación o profesionales.

Olaṁ