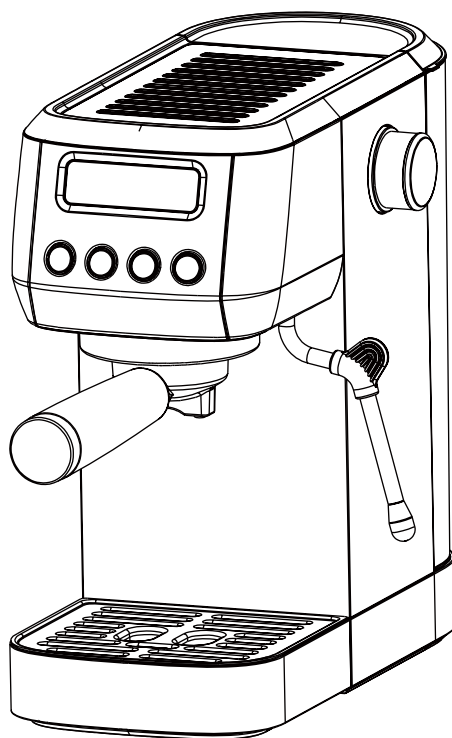




Máquina de café espresso

Manual de instrucciones

CM1666



Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

CONTENIDO

ESPAÑOL

Capítulo 1. Salvaguardias importantes	1
Capítulo 2. Especificaciones	2
Capítulo 3. Conozca su cafetera	2
Capítulo 4. Panel de control	3
Capítulo 5. Uso inicial	4
Capítulo 6. Preparación del espresso	5
Capítulo 7. Leche espumada	5
Capítulo 8. Protección contra sobrecalentamiento	7
Capítulo 9. Restablecer el modo por defecto	7
Capítulo 10. Apagado automático	7
Capítulo 11. Limpieza y mantenimiento	8
Capítulo 12. Descalcificación	8
Capítulo 13. Solución de problemas	9
Capítulo 14. Garantía	11



The equipment meets this certification standard.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Manufacturer: Hardshell Technology (Foshan) Co.,LTD
Add: No.6, Zhong Jian Road, Zhong Chong Village, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province
Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info@iamzchef.com



Name: EUREP GmbH
Add.: Unterlettenweg 1a 85051 Ingolstadt Germany
Tel: +4984188697744 E-Mail: eurep@eurep-gmbh.com

Capítulo 1. Salvaguardias importantes

1. Este equipo no está destinado a ser utilizado por niños menores de 8 años. Este equipo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del equipo y comprendan los peligros que conlleva.
2. Compruebe el aparato antes de cada uso y asegúrese de que el aparato, el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados ni se haya soltado ninguna pieza.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
4. El aparato no debe sumergirse en agua.
5. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
6. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
7. No toque nunca las piezas calientes del aparato, como la salida de vapor/agua caliente, la parte metálica del portafiltro o el filtro, durante el uso o poco después.

PRECAUCIÓN:

¡El aparato se calienta mucho durante su uso! Deje que el aparato se enfríe antes de desmontar o montar piezas, moverlo, trasladarlo o limpiarlo.

8. No retire nunca el portafiltro mientras el aparato realiza un proceso de infusión o cuece leche al vapor: ¡el aparato está presurizado!
9. ¡No dirija nunca la varilla de vapor/agua caliente hacia personas, animales o muebles sensibles al vapor y la humedad! El vapor o el agua que sale está muy caliente y puede provocar quemaduras.
10. Sobre el calentador de tazas sólo pueden colocarse tazas y el pisón. No coloque ningún otro objeto sobre el aparato.
PRECAUCIÓN: Tras un uso prolongado, el calentador de tazas se calienta tanto que podrías escaldarte con él.

CAUTION:

After prolonged use, the cup warmer gets so hot that you might scald yourself on it!

11. No deje la cafetera espresso desatendida cuando esté en uso. Esto se aplica especialmente cuando hay niños cerca.
12. No deben utilizarse aceites ni lubricantes con este aparato.

13. Desconecte el enchufe después de cada uso. Sólo entonces, el aparato está completamente apagado.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Capítulo2. Especificaciones

Modelo:	CM1666
Tensión:	220-240V~ 50/60Hz
Poder:	1350W
Presión Espresso:	20 Bar
Capacidad del depósito de agua:	1.3L/43.9OZ
Tamaño del producto:	330*165*308MM/13*6.5*12.1INCH
Peso del producto:	3.87KGS/8.5LBS

Capítulo3. Conozca su cafetera



1	Calentador de tazas	11	Filtro de disparo único
2	Pantalla de visualización	12	Filtro de doble disparo
3	Botón ON/OFF	13	Portafiltros
4	Botón de preparación del café	14	Depósito de agua extraíble
5	Botón de temperatura	15	Pomo de vapor
6	Botón Vapor	16	Mango termoaislante
7	Cabezal cervecero	17	Varita de vapor
8	Rejilla de la bandeja recogegotas	18	Boquilla de vapor
9	Bandeja de goteo	19	Cuchara Medidora con Tamper
10	Bandeja de goteo interior		

Capítulo4. Panel de control



A	Pantalla LCD	Muestra claramente el estado de funcionamiento
B	Botón de encendido ON/OFF	Púlselo para encender o apagar la alimentación.
C	Botón de preparación de café	Pulse una vez para preparar un solo trago. Pulse dos veces para hacer disparos dobles. Pulse tres veces para la preparación manual de café.

D	Botón de temperatura	Modo por defecto = Modo de preparación de café a temperatura estándar. Pulse una vez para cambiar al modo de baja temperatura. Pulse dos veces para cambiar al modo de alta temperatura.
E	Botón de vapor	Púlselo para entrar y salir del modo vapor.
F	Pomo de vapor	Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para abrirlo y producir vapor o agua caliente. Gire en el sentido de las agujas del reloj cuando termine el vapor o el agua caliente

Capítulo 5. Uso inicial

1. Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel MAX del depósito.
2. Pulse el botón de encendido, se encenderá la luz indicadora de encendido y la cafetera comenzará a precalentarse automáticamente. Una vez finalizado el precalentamiento, todos los botones se iluminarán de forma continua. Este proceso de precalentamiento dura unos 2 minutos.
3. Coloque una taza debajo del vaporizador. Encienda el botón de vapor. Deje que el agua caliente salga del vaporizador durante unos 8 segundos y, a continuación, apague el botón de vapor. Este proceso es dejar que el agua fluya en la bomba vacía para el primer uso.

NOTA

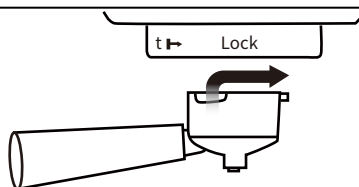
Habrà un ruido fuerte y pequeñas sacudidas cuando la máquina funcione por primera vez. Es normal para una bomba de 20bar. El ruido será débil en el futuro uso.

5. Inserte el filtro en el portafiltro.

NOTA

Puede que el filtro esté un poco apretado y sea difícil sacarlo del portafiltro cuando quiera cambiarlo. Puede utilizar otro filtro para hacer palanca.

6. Desplace el portafiltro sin posos de café 45° hacia la izquierda y insértelo en el cabezal de infusión, gírelo hacia la derecha para bloquearlo en su sitio. El portafiltro completo debe instalarse perpendicular al máquina o ligeramente inclinada hacia la derecha.



7. Coloque una taza vacía debajo del portafiltro y pulse el botón simple o doble para infusionar.
8. Una vez finalizado el ciclo de infusión, vierta el agua.

Ahora tu cafetera está lista para usar.

Capítulo6. Preparación del espresso

Los portafiltros, filtros y tazas fríos reducen la temperatura de extracción, lo que afecta a la calidad del espresso. Recomendamos ejecutar un ciclo de infusión sin café molido para precalentarlos antes de la extracción.

1. Retire el portafiltro y llene el filtro de posos de café con la cuchara de apisonar suministrada con la máquina.
- Recomendamos 7g para un solo shot y 14g para doble shot. La cantidad variará en función de sus preferencias y de los posos de café que haya utilizado.
2. Apisone los posos de café con la cuchara de apisonar. Los posos de café deben presionarse uniformemente para obtener una superficie bien nivelada y plana.
3. Asegúrese de que el botón de vapor está en la posición "OFF".
4. Pulse la temperatura y el botón de preparación de café según le convenga.

NOTA

- Después de seleccionar el modo que desee, la máquina empezará a funcionar 2 segundos más tarde.
- En el modo manual, pulse de nuevo el botón de preparación de café para detener la máquina cuando alcance la cantidad deseada, o la máquina se detendrá automáticamente transcurridos 60 segundos. El tiempo máximo para el modo manual no debe exceder de 1 minuto.
- No recomendamos el uso de polvo de café más fino del engranaje de molienda de granos por debajo de 8 niveles para la extracción, lo que hará que el filtro se obstruya y causará una indicación de falta de agua. Si en la pantalla parpadea la señal de falta de agua cuando hay agua en el depósito, retire el filtro y sumérjalo en agua hirviendo durante unos 10 minutos, y vuelva a colocar el polvo más grueso para la reextracción.

El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de granos de café, el grado de tueste, la frescura, la tosquedad o finura del molido, la dosis de café molido y la presión de apisonado. Experimente ajustando estos factores de uno en uno hasta conseguir el sabor de su preferencia.

Capítulo7. Leche espumada

Antes de empezar, es importante desplazar ligeramente el vaporizador hacia fuera para introducir la jarra justo debajo y facilitar los movimientos necesarios para espumar correctamente la leche.

Continúe como sigue:

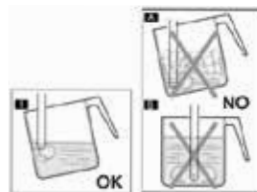
1. Pulse el botón de vapor. La máquina empezará a precalentarse y el icono correspondiente en la pantalla empezará a parpadear si la temperatura no es lo suficientemente alta para producir vapor. Una vez finalizado el precalentamiento, el icono de precalentamiento desaparecerá y sólo se mostrará el icono de vapor.

2. Gire el botón de vapor ligeramente en el sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar cualquier condensación de la varilla y, a continuación, vuelva a apagar el botón.

3. Coloque la jarra, llena hasta la mitad con leche fría, bajo el vaporizador.

4. Coloque la boquilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Si se introduce demasiado o no lo suficiente, la leche no se espumará correctamente.

Es importante mantener el Tubo de Vapor no en el centro sino cerca del borde de la jarra, con un ángulo adecuado para producir un vórtice más fuerte.



5. Gire el mando de vapor a la posición "☕/💧". El vapor saldrá de la varilla de vapor.

NOTA

- La operación completa no debe durar más de 3 minutos, ya que la máquina dejará de producir vapor automáticamente después de 3 minutos de vaporización continua.
- Para espumar la leche correctamente, la boquilla de vapor debe estar siempre en contacto con la leche y no con la espuma. Por lo tanto, a medida que aumenta la capa de espuma, se debe levantar ligeramente la jarra intentando mantener el Tubo de Vapor en contacto con la leche, sin tocar el fondo de la jarra.

6. Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed deeper to heat the milk well.

NOTA

Es aconsejable mantener siempre una mano en la parte redondeada de la jarra para sentir el aumento de temperatura de la leche sin desrotar.

7. Una vez conseguido el resultado deseado, gire el mando de vapor a la posición "OFF" para dejar de dispensar vapor y retire la jarra.

NOTA

Para que la espuma quede más compacta, es aconsejable golpear ligeramente la jarra sobre una superficie plana después de espumar.

8. Pulse de nuevo el botón de vapor para salir del modo vapor. 9. Vierta la espuma de leche en el café.

9. Gire el botón de vapor para eliminar los restos de leche del tubo y vuelva a apagarlo.

NOTA

- Cuando termine el vapor, asegúrese de cerrar la perilla de vapor.
- Una vez finalizada la función de vapor, pulse el botón de vapor para volver al modo de espera.
- Después de la función de vapor, la máquina está bajo protección contra sobrecalentamiento. No prepare café inmediatamente, ya que el café se quemará y puede salirse del portafiltro. (Consulte Protección contra sobrecalentamiento para enfriar la máquina). he filter holder. (Refer to Over-heat protection to cool up the machine)

ADVERTENCIA

El vaporizador puede estar muy caliente durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, muévelo sólo colocando los dedos en la punta de goma colocada en la varilla de vapor.

Capítulo8. Protección contra sobrecalentamiento

Cuando la máquina vuelve al modo de espera después de la función de vapor (el vapor continuo máximo no puede ser superior a 122 segundos), un icono de sobrecalentamiento parpadea en la pantalla, indicando que la máquina de café está bajo protección contra sobrecalentamiento. No haga café inmediatamente, la temperatura de la caldera es muy alta y debe enfriarse primero, o el café se quemará y puede salirse del portafiltro.

Por favor, siga los siguientes 4 pasos para enfriar la máquina:

- Bajo la protección contra sobrecalentamiento, gire el botón de vapor a la posición " para producir agua caliente.
- Deje que salga agua caliente del vaporizador para enfriar la caldera.
- Una vez que la temperatura de la caldera se enfríe, el icono de sobrecalentamiento desaparecerá de la pantalla.
- Vuelva a girar el mando a la posición "OFF" y la cafetera estará lista para la siguiente infusión.

NOTA

Si aún desea preparar café sin enfriar la máquina, pulse de nuevo el botón de preparación de café y la máquina empezará a funcionar.
y la máquina comenzará a funcionar. (No lo recomendamos porque el café tendrá un sabor a quemado).

Capítulo9. Restablecer el modo por defecto

Para restablecer la máquina al modo predeterminado, mantenga pulsados los botones de preparación de café y temperatura simultáneamente durante 5 segundos. La máquina emitirá 3 pitidos y todos los botones parpadearán 5 veces. La máquina volverá a su configuración original por defecto.

Capítulo10. Apagado automático

La máquina se apagará automáticamente si no se selecciona ninguna operación después de 15 minutos en modo de espera. Todos los botones se apagarán. Para encender la máquina, pulse de nuevo el botón de encendido.

Capítulo 11. Limpieza y mantenimiento

Limpieza del portafiltros y de los filtros

Si observa que el filtro se obstruye con un polvo muy fino mientras prepara el café, sumerja el filtro en agua hirviendo durante 10 minutos para escurrirlo y, a continuación, aclárelo con agua corriente.

ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras, el filtro sólo debe retirarse cuando el portafiltros se haya enfriado completamente y lavarlos con agua tibia.

No lave ninguna de las piezas en el lavavajillas.

Limpieza de la varilla de vapor

1. Inmediatamente después de espumar la leche, gire el botón de vapor para purgar los restos de leche del vaporizador.
2. Limpie el tubo de vapor con un paño húmedo. Para limpiarlo más a fondo, puedes desenroscar el tubo de vapor y lavarlo con agua corriente.
3. Si el orificio de la boquilla de vapor se obstruye, asegúrese de que el mando de vapor esté en la posición de ESPERA. Pulse el botón de encendido para apagar la máquina y deje que se enfríe. Utilice un alambre de hierro fino para desatascar el orificio.

Limpieza del cabezal de infusión

Retire regularmente los restos de posos de café del cabezal de infusión con un cepillo y lávelo con agua caliente siguiendo los pasos que se indican a continuación.

1. Introduzca el portafiltro en el cabezal de infusión sin utilizar posos de café.
2. Coloque una taza vacía debajo del cabezal de infusión.
3. Pulse dos veces el botón de preparación de café y llene la taza con agua.
4. Retire el portafiltro del cabezal de infusión y límpielo con un paño seco.

ADVERTENCIA

No intente desmontar el cabezal de infusión. Dañará el cabezal de infusión y provocará fugas.

Capítulo 12. Descalcificación

Después de 500 ciclos de infusión, es necesario ejecutar un ciclo de descalcificación, de lo contrario aparecerá una advertencia de descalcificación en cada puesta en marcha.

Llene el depósito de agua con descalcificador (4 partes de agua por 1 de descalcificador) hasta la marca Max. Coloque una taza en la bandeja de goteo y mantenga pulsados los botones Temperatura y Vapor a la vez durante 5 segundos. El aparato iniciará el ciclo de descalcificación, que durará 7 minutos y se detendrá automáticamente. Repita los pasos anteriores hasta que se acabe el agua con descalcificante. A continuación, repita el proceso dos veces más utilizando sólo AGUA LIMPIA DEL GRIFO sin ningún descalcificante.

Capítulo 13. Solución de problemas

Síntoma	Causa	Correcciones
Sin agua	Si hay agua en el depósito de agua.	Añada una cantidad adecuada de agua al depósito de agua.
	Si el depósito de agua está atascado.	Vuelva a montar el depósito de agua.
	Sigue sin haber agua después de 120s de funcionamiento o el depósito de agua está vacío o la cafetera está parada demasiado tiempo.	Añada agua al depósito, instálelo y utilice la función de agua caliente una vez.
Sin vapor	La salida de vapor está bloqueada	Pincha la salida de vapor con un alambre fino de hierro.
	Si hay agua en el depósito de agua.	Añada una cantidad adecuada de agua al depósito de agua.
	Si el depósito de agua está atascado.	Vuelva a montar el depósito de agua.
Menos vapor	Si se pulsa el botón de vapor y se completa el precalentamiento.	Pulse el "botón Vapor" y espere hasta que la luz indicadora pase de parpadear a estar siempre encendida.
	Si desea iniciar la función de vapor cuando la cafetera está fría.	Accione la función de preparación de café en tazas dobles o espere a que termine el precalentamiento en el modo Vapor antes de espumar la leche.
	Si el "botón de vapor" gira hasta la posición máxima.	Desenrosque lentamente el "botón de vapor" hasta que salga vapor al espumar la leche.
Poca espuma de leche	Si se utiliza leche entera.	Utiliza leche entera.
	Si se utiliza la leche refrigerada.	Refrigerar la leche a 2-5 grados.
	Si la boquilla de vapor se introduce demasiado en la leche.	Inserte la boquilla de vapor en la superficie de la leche de 1CM de profundidad.
Menos grasa	El café en polvo es demasiado grueso.	Vuelva a colocar el café en polvo.
	El café en polvo no se compacta.	Compactar el café en polvo con una presión adecuada.
	Prepare el café justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de utilizarla.
Embudo desbordamiento café	Prepare el café justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de utilizarla.

	Si el polvo de café en el borde del embudo se limpia después de llenar el café molido.	Limpie el polvo de café del borde del embudo con un cepillo o a mano.
El café se prepara lentamente o en pequeñas cantidades	Demasiado café en polvo.	El café en polvo no debe ser ni demasiado crudo ni demasiado fino, debe ser de calidad y cantidad estándar.
	Si el café molido es demasiado fino.	El café en polvo, por favor, utilice café en polvo especial para máquina de café espresso y no puede ser demasiado fino.
	¿No hay agua en la caldera?	Gire el botón de vapor a la posición "  " para que el agua salga por el tubo de vapor unos 180 ml.
Colador de una o dos tazas atascado en la máquina	La protuberancia del colador no está lejos de la muesca del embudo.	Introduzca el embudo en la máquina y gírelo a izquierda y derecha hasta que caiga el colador.
El café está demasiado frío	Si se prepara el café en modo de baja temperatura.	Preparar café en modo de alta temperatura.
Embudo desbordamiento café	Si se prepara el café en frío antes de precalentar la máquina.	Utilice la función de preparación de café para dos tazas sin café en polvo o espere a que termine el precalentamiento en el modo de café antes de preparar el café.
	Si la caldera vacía de agua antes del precalentamiento.	Gire el botón de vapor a la posición "  " para que el agua salga por el tubo de vapor unos 180 ml.

Por favor, envíe su número de pedido de Amazon a nuestro correo electrónico (**info01@iamzchef.com**) para registrarse AMZCHEF super miembro.

Una vez que el correo electrónico se haya enviado correctamente:

- ① Obtendrá automáticamente 1 año de garantía, y pase a la garantía de sustitución total.
- ② Si algo va mal con su producto, le proporcionaremos una unidad nueva como reemplazo, o le proporcionaremos un reembolso completo.
- ③ Si hay algún problema con sus piezas y accesorios, puede sustituirlos gratuitamente.



Enviar: info01@iamzchef.com

Asunto: Garantía

ID de pedido de Amazon: _____

Nota: Envíenos su número de pedido en un plazo de 2 semanas tras la recepción de la mercancía para garantizar un registro correcto.