

Cafetera de Expreso



PK-213 CAF

*Gracias por
preferirnos*

1. Advertencias de seguridad

Antes de utilizar el aparato eléctrico, siempre deben seguirse las siguientes precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde a la tensión nominal marcada en la placa del producto.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para proteger contra el fuego, descarga eléctrica y lesiones a las personas no sumerja el cable, el enchufe o la unidad principal en agua u otro líquido.
5. Desenchufe de la toma de corriente antes de limpiar y cuando no esté en uso. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de armar o desarmar, conectar los componentes o antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato no funciona correctamente, o en caso de haber sufrido algún daño lleve el producto al servicio técnico PUNKTAL para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no originales pueden provocar incendios, descarga eléctrica o lesiones a las personas.
8. Coloque el aparato sobre una superficie o mesa plana, no deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
10. Nunca utilice la cafetera en un ambiente de alta temperatura, campo magnético alto y humedad, no coloque la cafetera sobre una superficie caliente o junto al fuego u otro aparato eléctrico, como en la parte superior del refrigerador. Y nunca coloque otros objetos en la parte superior de la cafetera.
11. Para desconectar, gire el mando a "apagado" y a continuación retire el enchufe de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Nunca tire del cable.

12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto y colóquelo en un entorno seco.
13. Es necesaria una supervisión estrecha cuando el aparato está en funcionamiento. No deje que el dispositivo esté en espera durante mucho tiempo. No permita que los niños o las personas con capacidades disminuidas operen el aparato sin supervisión.
14. Tenga cuidado de no quemarse por el vapor.
15. Algunas partes del aparato están calientes cuando se opera (como placa de acero inoxidable, estante de bandeja de goteo, cubierta superior, tubo de vapor y boquilla de espuma, etc.), por lo que no toque con la mano directamente. Utilice únicamente el mango o la perilla.
16. Limpie y mantenga regularmente la cafetera de acuerdo con la sección de "Limpieza y mantenimiento" para garantizar la calidad del café y la vida útil del aparato.
17. Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, limpie primero todos los componentes desmontables y séquelos para su almacenamiento.
18. Durante la operación de la cafetera, nunca abra la tapa ni quite el porta-filtro. Refiérase al manual de operación.
19. No utilice la cafetera si hay signos de mal funcionamiento.
20. Nunca utilice detergente o agua caliente para limpiar los componentes del producto.
21. No deje que la cafetera funcione sin agua.
22. No lo use al aire libre.
23. Es necesaria una supervisión estrecha cuando cualquier aparato es utilizado por o en la cercanía de niños.
24. El uso de un accesorio no original en este aparato puede causar lesiones.
25. No coloque en o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni en un horno calentado.

USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

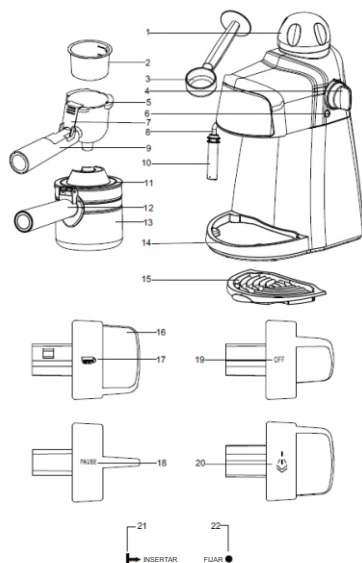
2. Información técnica

Voltaje de entrada: 220-240V

Frecuencia: 50/60Hz

Potencia : 800W

Capacidad: 0.24L



1. Tapón del depósito de agua

3. Cuchara

5. Embudo

7. Bloqueo de filtro

9. Mango de porta-filtro

11. Tapa de jarra

13. Jarra

15. Estación de agua

17. Preparar Café

19. Cerrado

21. Insertar

2. Filtro

4. Perilla

6. Lámpara

8. Tubo de vapor

10. Boquilla

12. Mango de jarra

14. Bandeja de goteo

16. Perilla

18. Pausa

20. Vapor para espumar

22. Bloqueo

3. Uso por primera vez

1. Retire la cafetera del paquete y compruebe los accesorios de acuerdo con la lista.
2. Limpie todos los componentes desmontables de acuerdo con la siguiente sección de "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
3. Asegúrese de colocar el filtro de acero inoxidable en su posición. Coloque la jarra en el estante de la cafetera.
4. Operar el aparato de acuerdo con la sección de "4" y "5" (sin polvo de café en el filtro). Repita 2-3 veces.

4. Para preparar café espresso

1. Retire el tapón del tanque girándolo en sentido antihorario. Vierta la cantidad de agua adecuada en el depósito de agua con la jarra. No exceda la capacidad máxima.

Nota: la jarra tiene las marcas de las tazas, la capacidad máxima del tanque es equivalente a 4 tazas de agua. La capacidad mínima del tanque es igual a 2 tazas de agua.

2. Antes de verter el agua en el tanque de agua, asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente y que la perilla de vapor esté en la posición **OFF**.

3. Vuelva a colocar el tapón del tanque en su lugar, girando en sentido horario firmemente hasta que se bloquee en su posición.

4. Ponga el filtro en el porta-filtro, agregue polvo de café con la cuchara de medición, una cucharada de café en polvo puede hacer alrededor de una taza de café de primera calidad. A continuación, presione el polvo de café firmemente con la base de la cuchara. **NO USE CAFÉ MUY GLASEADO O SE OBSTRUIRÁ EL FILTRO.**


Nota: Seleccione la cantidad de café deseado para hacer las tazas de café, el filtro tiene marcas para 2 y 4 tazas.

5. Asegúrese de que las trabas del porta-filtro se alineen con las ranuras de la cafetera, luego insértelo desde la posición "Insertar" fíjelo en la cafetera firmemente girando en sentido antihorario hasta que esté bloqueado en la posición "Bloquear" (véase la Fig. 1).



Fig. 1

6. Coloque la jarra en el estante extraíble de la cafetera.

7. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. Gire la perilla de vapor a la posición , y el indicador se ilumina, espere unos 2 minutos, comenzará la preparación del café.

8. Después de que el café deseado se ha obtenido, usted debe girar la perilla de vapor hacia la posición **PAUSA**, el indicador se apaga y la cafetera deja de funcionar. A continuación, retire la jarra y gire la perilla de control de vapor a **OFF** para enfriar la cafetera y liberar la presión de vapor en el tanque.

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

9. Antes de retirar el filtro o abrir el tapón del tanque, asegúrese de que se liberara la presión en el tanque. El método es girar la perilla a la posición de vapor en primer lugar, el vapor en el tanque se expulsará del dispositivo de espuma, luego pase la llave a la posición **OFF**. Después de que la presión se haya liberado y que el filtro se enfríe, puede quitar el filtro o abrir el tapón del tanque.

10. Después de terminar de hacer el café, puede sacar el porta-filtro girando en el sentido de las agujas del reloj, y luego verter el residuo de café con el filtro presionado por la barra de bloqueo (7). Deje que se enfríen por completo y luego enjuague con agua corriente

5. Cómo espumar la leche / hacer capuchino

Una taza de capuchino se prepara cuando remata una taza de café expés con leche espumosa.

Método:

1. Preparar el espresso primero con un recipiente lo suficientemente grande de acuerdo con la parte "4. PARA PREPARAR CAFÉ ESPRESSO".

2. Llene una jarra con la cantidad deseada de leche para cada capuchino que se va a preparar, se recomienda usar leche entera a temperatura del refrigerador (¡no caliente!).

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

3. Gire la perilla de vapor a la posición  , el indicador se iluminará.

4. Inserte el dispositivo de espuma en la leche de unos dos centímetros, después de unos 2 minutos, el vapor saldrá del dispositivo espumante. Mueva el recipiente en círculos y hacia arriba y abajo suavemente.

5. Cuando se alcanza el propósito requerido, puede girar la perilla de control para detener la salida de vapor a **PAUSA**. A continuación, retire la jarra y gire la perilla de control de vapor a **OFF** para liberar el vapor residual en el tanque.

Nota: Limpie la salida de vapor con esponja húmeda después de cada uso
¡Atención! ¡Puede estar caliente!

6. Vierta la leche espumosa en el espresso preparado, ahora el capuchino está listo. Endulzar al gusto y si se desea, espolvorear la espuma con un poco de cacao en polvo.

Nota: Le recomendamos que permita que el aparato se enfríe antes de volver a hacer café. De lo contrario, puede producirse olor quemado en el café espresso.

6. Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte el cable de la toma de corriente y deje que la cafetera se enfríe completamente antes de limpiarla.

2. Limpie frecuentemente la carcasa de la cafetera con una esponja humedecida.

Nota: No limpiar con alcohol o limpiador o disolventes. Nunca sumerja la carcasa en agua para su limpieza.


3. Saque el porta-filtro girando en sentido horario, tire los residuos de café en el interior, luego puede limpiarlo con detergente y enjuagar con agua clara.


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

7. Limpieza de depósito de materiales

1. Para asegurarse de que su cafetera funciona de manera eficiente, las tuberías internas están limpias y obtener el mejor sabor del café, debe limpiar los depósitos minerales cada 2-3 meses.

2. Llenar el tanque con agua y descalcificador al nivel MAX (la relación agua/descalcificador es 4:1. Por favor, utilice "descalcificador doméstico", también puede utilizar ácido acético en agua 4:1 o vinagre blanco puro.

3. Siga el programa de hacer café espresso "4", poniendo el porta-filtro y filtro (sin polvo de café en él) y la jarra en su lugar. Gire la perilla de vapor a la posición  el indicador se iluminará, y permita completar dos tazas de café. A continuación, gire la perilla de vapor a la posición **OFF** y espere 5s.

4. Gire la perilla de vapor a la posición  y haga vapor durante 2 minutos, luego gire la perilla a **OFF** para detener la unidad inmediatamente, haga que los descalcificadores se depositen en la unidad por lo menos 15 minutos.

5. Reinicie la unidad y repita los pasos de 4-5 al menos 3 veces.

6. A continuación, gire la perilla de vapor para  y opere la unidad hasta que no quede ningún resto de descalcificador.

7. A continuación, repita el programa de elaboración de café (sin polvo de café) con agua del grifo en el nivel MAX, repita los pasos de 4-5 hasta 3 veces (no es necesario esperar 15 minutos en el paso de 5), continúe la elaboración hasta que no quede agua en el tanque.

8. Repita el paso de 8 al menos 3 veces para asegurarse de que la tubería está limpia.

8. Problemas

Síntomas	Causas	Correcciones
Fuga de jarra de agua o fugas de agua de la tapa de la jarra	La jarra no está correctamente ubicada.	Deje que la línea central de la jarra se alinee con la apertura de salida del porta-filtro
	El nivel de agua en el tanque supera la escala de MAX.	El nivel de agua en el tanque debe estar dentro de la escala de MIN y MAX.
Las partes metálicas del tanque tienen óxido.	El descalcificador no del tipo recomendado. Puede corroer las partes metálicas en el tanque.	Utilice el descalcificador recomendado por el fabricante.
Fuga de agua desde el fondo de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Por favor, limpie la bandeja de goteo.
	Mal funcionamiento de la cafetera.	Póngase en contacto el servicio Técnico Punktal.
El agua sale del lado exterior del filtro.	Hay algo de polvo de café en el borde del filtro.	Limpie los bordes del filtro.
Sabor ácido (vinagre) en el café Espresso.	No limpiar correctamente después de limpiar los depósitos minerales.	Limpie la cafetera por el contenido en "antes del primer uso" varias veces.
	El polvo de café se almacena en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El polvo de café se pone malo.	Utilice café fresco en polvo o usar en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, vuelva a sellar firmemente y guárdelo en un refrigerador para mantener su frescura.

Síntomas	Causas	Correcciones
La cafetera no funciona.	La toma de corriente no está bien enchufada.	Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente correctamente. Si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico PUNKTAL para su reparación.
El vapor no puede espumar.	El indicador de vapor listo (indicador verde) no está iluminado.	Sólo después de que el indicador listo para vapor (indicador verde) está iluminado, el vapor se puede utilizar para espumar.
	El recipiente es demasiado grande o la forma no es adecuada.	Use una taza alta y estrecha.
	Ha utilizado leche desnatada	Use leche entera o leche medio desnatada

No desmonte el aparato por sí mismo si no encuentra la causa del fallo, póngase en contacto con el SERVICIO TÉCNICO PUNKTAL

Eliminación respetuosa con el medio ambiente



Eliminación respetuosa con el medio ambiente
 ¡Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!
 Recuerde respetar el local
 regulaciones: mano en la electricidad que no funciona
 equipos a un centro de eliminación de residuos adecuado

Important safeguards

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, or main unit in water or other liquid.
5. Unplug from outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before putting on or taking off, attaching components or before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Place appliance on flat surface or table, do not let cord hang over the edge of table or counter.
9. Ensure the power cord do not touch hot surface of appliance.
10. Never use the coffee maker in the environment of high temperature, high magnetic field and humidity, do not place the coffee maker on or hot surface or beside fire or another electrical appliance, such as on the top of refrigerator, avoid to be damaged. And also never place another objects on the top of coffee maker.
11. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.

12. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
13. Close supervision is necessary when your appliance is operating. Do not let the appliance on the standby state for a long time. And never allow the children or inform persons to operate the appliance.
14. Be careful not to get burned by the steam.
15. Some parts of appliance are hot when operated (such as stainless decorated plate, drip tray shelf, top cover, steam tube and froth nozzle and so on), so do not touch with hand directly. Only use the handle or knob.
16. Clean and maintain the coffee maker regularly according to the section of "Cleaning and maintenance" to ensure the quality of coffee and the using life of appliance. And add lubricant oil on the running parts regularly.
17. If you do not want to use the appliance for a long time, firstly clean all the detachable components, and dry them for storage.
18. During the coffee maker is on the states of making coffee, making hot water and making steam, never open the side door to remove the component and shut off the power. The detail operation refers to the operation manual.
19. When the appliance prompts trouble, never operation the appliance, do not place the foreign object into the brewer.
20. Never use the detergent or hot water for cleaning the brewing component, to avoid the running component is lack of lubricant oil and the component will be distortion as the high temperature.
21. Do not let the coffee maker operate without water.
22. Do not use outdoors.
23. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
24. The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
25. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

HOUSEHOLD USE ONLY

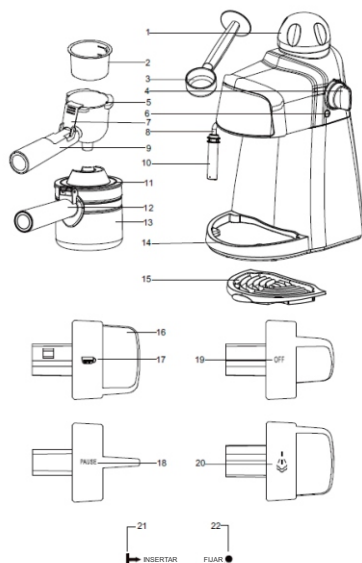
2. Know your product

Input voltage: 220-240V

Frequency: 50/60Hz

Power : 800W

Capacity: 0.24L



1. Water tank

3. Spoon

5. Funnel

7. Filter lock

9. Funnel handle

11. Carafe lid

13. Carafe

15. Water station

17. Brewed coffee

19. Closed

21. Insert

2. Filter

4. Knob

6. Lamp

8. Steam tube

10. Nozzle

12. Carafe handle

14. Drip tray

16. Knob

18. Pause

20. Steam

22. Lock

3. For the first use

1. Remove the coffee maker from the package, and check the accessories according to the list.
2. Clean all the detachable components according to the following section of "CLEANING AND MAINTENANCE". Then assemble them completely.
3. Ensure the steel mesh place in position. Place the carafe on removable shelf.
4. Operation the appliance according to the section of "4" and "5" (no coffee powder in steel mesh). Repeat 2-3 times.

4. Make espresso coffee

1. Remove the tank cover by turning it in anti-clockwise. Pour appropriate water in water tank with the carafe. Do not exceed the maximum capacity.

Note: the carafe has the cup marks, the maximum tank capacity is equal to 4 cups marks water quantity. The minimum tank capacity is equal to 2 cups marks water quantity.

2. Before pouring the water into the water tank, be sure the power cord is unplug from the power outlet and the steam knob is in the OFF position.
3. Replace the tank cover in place by turning the cover in clockwise until it locks in position.
4. Put the steel mesh into metal funnel, add coffee powder to steel mesh with measuring spoon, a spoon coffee powder can make about a cup of top-grade coffee. Then press the coffee powder tightly with the tamper.


Note: Select your desired coffee powder to make desired cups coffee, the steel mesh has 2 cups and 4 cups marks.

5. Make sure the tubers on the funnel align with the grooves in the appliance, then insert the funnel into from the "Insertar" position, and you can fix the funnel into coffee maker firmly through turn it anti-clockwise until it is locked in the "Fijar" position (see Fig. 1)



Fig. 1

6. Place the carafe on the removable shelf.

7. Plug the power cord into the outlet. Turn the steam knob to  position, and the indicator is illuminated, wait for about 2 minutes, there will be coffee flowing out.

8. After desired coffee has obtained, you should turn steam knob to **PAUSE** position, the indicator go out and the coffee maker stops working, your coffee is ready now. Then remove the carafe and turn the steam control knob to **OFF** position release the residual steam in the tank.

WARNING: Do not leave the coffee maker unattended during making the coffee, as you need operate manually sometimes!

9. Before removing steel mesh or opening the tank cover, make sure the pressure in the tank shall be released. The method is turn the steam knob to the **OFF** position firstly, the steam in the tank will eject from the frothing device. After pressure has released, and wait for the steel mesh cooling down, you can remove the steel mesh or open the tank cover.

10. After finishing making the coffee, you can take the metal funnel out through turn clockwise, and then pour the coffee residue out with the steel mesh pressed by press bar. Let them cool down completely, then rinse under running water. (When assemble the steel mesh again, you shall turn over the press bar to the original position)

5. Frothing milk/make cappuccino


You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothing milk.

Method:

1. Prepare espresso first with container big enough according to the part “B. MAKE ESPRESSO COFFEE”.

2. Fill a jug with desired amount of milk for each cappuccino to be prepared, you are recommended to use whole milk at refrigerator temperature (not hot!).

Note: In choosing the size of jug, it is recommend the diameter is not less than $70\pm 5\text{mm}$, and bear in mind that the milk increases in volume, make sure the height of jug is enough.

3. Turn the steam knob to the  position, the indicator will light up.
4. Insert the frothing device into the milk about two centimeters, after about 2 minutes, the steam will come out from the frothing device. Froth milk in the way moving vessel round from up to down.
5. When the required purpose is reached, you can turn the steam control knob to **PAUSE** position stop frothing. Then remove the jug and turn the steam control knob to **OFF** position release the residual steam in the tank.

Note: Clean steam outlet with wet sponge immediately after steam stops generating, but care not to hurt!

6. Pour the frothed milk into the espresso prepared, now the cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

Note: We recommend you allow the appliance to cool down before making coffee again. Otherwise burnt odor may occur in your espresso coffee.




6. Clean and maintenance

1. Cut off power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.
2. Clean housing of coffee maker with moisture-proof sponge often.

Note: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.

3. Detach the metal funnel through turn it clockwise, get rid of coffee residue inside, then you can clean it with cleanser, but at last you must rinse with clear water.
4. Clean all the detachable attachments in the water and dry thoroughly.

7. Cleaning mineral deposits

1. To make sure your coffee maker operating efficiently, internal piping is cleanly and the peak flavor of coffee, you should clean away the mineral deposits left every 2-3 months.
2. Fill the tank with water and descaler to the MAX level (the scale of water and descaler is 4:1, the detail refers to the instruction of descaler. Please use "household descaler", you can use the citric acid (obtainable from chemist's or drug stores) instead of the descaler (the one hundred parts of water and three parts of citric acid).
3. According to the program of make espresso coffee, put the metal funnel (no coffee powder in it) and carafe (jug) in place. Brewing water per "B. MAKE ESPRESSO COFFEE".
4. Turn the steam knob to  position, the indicator will be illuminated, and make two cups coffee (about 2Oz). Then turn the steam knob to **OFF** position and wait for 5s.
5. Turn the steam knob to  position and make steam for 2min, then turn the steam knob to **OFF** position to stop the unit immediately, make the descalers deposit in the unit at least 15 minutes.
6. Restart the unit and repeat the steps of 4-5 at least 3 times.
7. Then turning the steam knob to  position to brew until no descaler is left.
8. Then brewing coffee (no coffee powder) with tap water in the MAX level, repeat the steps of 4-5 for 3 times (it is not necessary to wait for 15 minutes in step of 5), then brewing until no water is left in the tank.
9. Repeat the step of 8 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

7. Trouble shooting

Symptoms	Causes	Corrections
Carafe leakage water or water leaks out from lid of carafe	The carafe is not located properly	Let centreline of carafe aligns with leakage opening of brew basket well.
	The level of water in the tank exceeds the scale of MAX.	The water level in the tank should be within the scale of MIN and MAX.
The metal parts in the tank have rust.	The descaler is not recommended type. It may corrode the metal parts in the tank.	Use the descaler recommended by manufacturer.
Water leaks from the bottom of coffee maker.	There is much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Get rid of them.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in “before the first use” for several times.
	The coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.

Symptoms	Causes	Corrections
The coffee maker cannot work any more.	The power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
The steam cannot froth.	The steam ready indicator (green indicator) is not illuminated.	Only after the steam ready indicator (green indicator) is illuminated, the steam can be used to froth.
	The container is too big or the shape is not fit.	Use high and narrow cup.
	You have used skimmed milk	Use whole milk or half-skimmed milk

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, you had better contact PUNKTAL service.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



PK-213 CAF

Datos técnicos

Capacidad: 0,24L

Voltaje: 220-240V 50-60Hz

Potencia: 800W



*Gracias por
preferirnos*

Importador en Uruguay
PUNKTAL S.A.

SERVICIO OFICIAL PUNKTAL

Calle Cuareim 1544

Montevideo Uruguay

Tel: 598 29003538

service@punktal.com.uy