

bkf

➤ **Manual de instrucciones**

Cafetera Expresso

MODELO BF-CM1.0E



Garantía
2 años



En cada detalle.

Felicitaciones por su compra. Bienvenido a BKF y a su línea de productos de excelente calidad.

Para disfrutar mucho más de su nueva Cafetera Espresso y maximizar sus prestaciones, le recomendamos leer cuidadosamente este manual y tenerlo siempre a mano para futuras consultas.



Para 2 tazas



*Depósito de
agua removible*



15 bares de presión



*Regulador de intensidad
de vapor*



*Filtro de café
de aluminio*

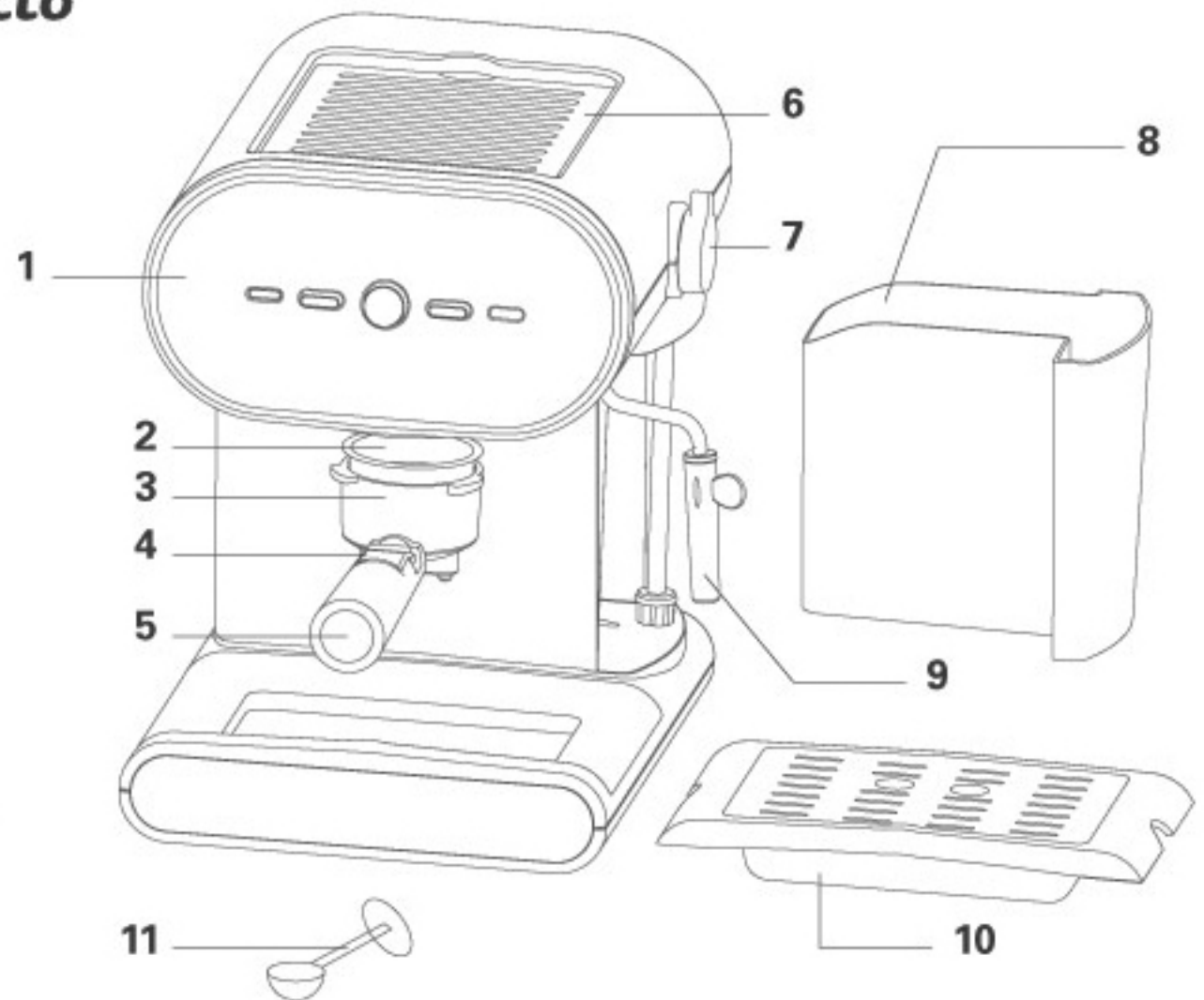


Corte de seguridad

· Exclusiva para uso doméstico ·

Descripción del producto

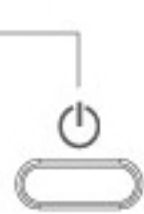
1. Panel de control
2. Filtro de aluminio
3. Porta filtro
4. Sujeta filtro
5. Manija del filtro
6. Plato para mantener caliente el café
7. Perilla reguladora de intensidad de vapor
8. Tanque de agua
9. Barilla de salida de vapor
10. Bandeja removible
11. Cuchara medidora



Panel del control

LUZ DE ENCENDIDO

Cuando la cafetera está encendida, esta luz está prendida de color naranja.



BOTÓN DE CONTROL DE VAPOR

Se presiona para hacer café y bombear agua. Se levanta para frenar la cafetera.



ON / OFF



ON / OFF
Botón de encendido y apagado.



BOTÓN SELECTOR CAFÉ / VAPOR

Se presiona para generar vapor, cuando no está presionado, hace café.

LUZ DE TEMPERATURA

Cuando la cafetera tenga la temperatura ideal para hacer café o vapor, esta luz va a estar encendida en verde.



Antes de utilizarla por primera vez

Para asegurarse de que el primer café en su nueva Cafetera Espresso BKF tenga un sabor delicioso, primero debe lavar bien la cafetera, hágalo de la siguiente manera:

1. Remueva el tanque de agua. Cárguelo sin superar el nivel máximo indicado en el tanque por las siglas "MAX". Vuelva a poner el tanque en la cafetera.

Nota: el tanque de esta cafetera es removible para que usted pueda limpiarlo cada vez que lo desee y que lo pueda hacer de manera sencilla.

2. Inserte el filtro de aluminio en la cafetera sin café en su interior. Luego gire el filtro en contra de las agujas del reloj para que el mismo quede en posición bloqueado (Lock). Ver **Figura 1**.

3. Ponga una taza sobre la bandeja metálica removible. Asegúrese de que la perilla de intensidad de vapor se encuentre al mínimo.

Nota: La cafetera no incluye ninguna taza ni jarra.

4. Conecte su cafetera a la corriente, presione el botón de encendido (ON/OFF) a la posición:  la luz de encendido se prenderá en color naranja.

5. Presione el botón control de bomba hacia la posición indicada con el símbolo:  la bomba hará salir el agua. Luego de un corto tiempo presione el botón de control de bomba nuevamente hasta la posición  para frenar esta operación.

6. Asegúrese de que el botón café/vapor este en esta posición:  espere un momento y la cafetera empezará a tomar temperatura interna, luego se encenderá en verde la luz de temperatura. Esto significa que la cafetera tiene la temperatura justa para trabajar.

7. Presione el botón de control de bomba nuevamente a la posición:  el agua comenzará a salir nuevamente.

8. Luego de que el agua salga por un 1 minuto, presione el botón de control de bomba a la posición: . Elimine los restos de agua en el filtro y en el tanque y luego limpie su cafetera. Ya puede empezar a hacer café normalmente.

Nota: Usted puede llegar a escuchar un pequeño sonido cuando presione el botón de control de bomba por primera vez, esto es normal, su cafetera esta soltando el aire interno. Luego de unos 20 segundos el sonido desaparecerá.

Instrucciones de uso

Caliente siempre su cafetera antes de usarla.

Para hacer un excelente café expresso le recomendamos calentar bien la cafetera antes de

cada preparación. Para ello, repita los pasos descriptos en la sección “Antes de utilizarla por primera vez” de este manual, pero sólo deje correr el agua caliente por 20 segundos antes de presionar el botón de stop. Esto genera que el aroma del café no se vea afectado por partes metálicas frías.



Busque nuestras recetas en www.bkf-global.com

• Haga el más rico café expreso

Siga los siguientes pasos para preparar un verdadero café expreso en su casa:

1. Remueva el filtro de su cafetera girando el mismo en el sentido de las agujas del reloj.
2. Agregue café molido al filtro. Utilice la cuchara medidora para hacer este paso, ésta carga la cantidad exacta para una taza de café expreso de gran calidad y sabor.
3. Inserte el filtro de aluminio en la cafetera, luego gírelo en sentido contrario de las agujas del reloj, para que el mismo quede en la posición de bloqueado (Lock). Ver **Figura 1**.
4. Retire el agua caliente que quedó en la taza cuando calentó la cafetera y colóquela en la bandeja metálica removible (este paso le ayudará a mantener la taza caliente).
5. Asegúrese de que la perilla de control de intensidad de vapor este al mínimo y que el botón café/vapor este en la posición superior: .
6. En este momento la luz verde que nos indica que la cafetera tiene la temperatura ideal para hacer el café debería estar encendida, si es así, usted sólo tiene que presionar el botón de control de bomba para que quede en la posición: . Espere un momento y el café empezará a caer en la taza.
7. Cuando la taza esté llena, presionar el botón de control de bomba dejándolo en la posición: **STOP** .
8. Después de hacer café usted debe presionar el botón de encendido (ON/OFF) para apagar la cafetera (todas las luces deben estar apagadas).
9. Retire el filtro de la cafetera, recuerde que para hacerlo debe girar la palanca del portafiltro en el sentido de las agujas del reloj. Vacíe el residuo de café en la basura (puede ayudarse con la cuchara medidora).
10. Deje que el filtro y el portafiltro se enfríen y luego póngalos bajo agua para limpiarlos. ¡Ahora sí, su café esta listo, que lo disfrute!

! Precaución: No deje la cafetera funcionando sin prestarle atención, supervise siempre todos los procesos para evitar accidentes.

Nota: Es normal que durante el proceso de preparación de café o al hacer vapor, la luz verde (que nos indica que la temperatura es óptima) se apague. Esto se debe a que la cafetera está calentando de nuevo para mantener la temperatura deseada constante.

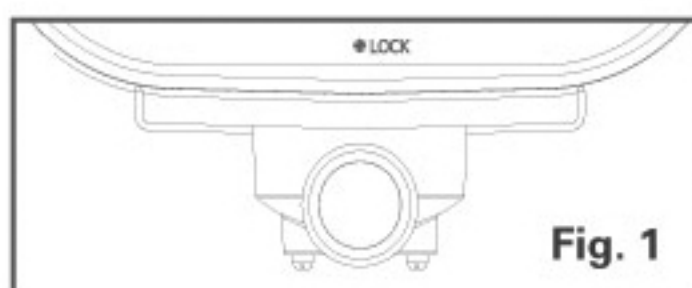


Fig. 1

• Prepárese un cappuccino en casa

Usted puede disfrutar de una espectacular taza de cappuccino con tan sólo añadir espuma de leche a su café expreso.

! Importante: siempre que haga vapor, el filtro de aluminio debe estar instalado en la cafetera.

Pasos a seguir:

1. Prepare una o dos tazas de café expreso como se indica en este manual. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté al mínimo. Deje espacio en la taza para llenar con espuma de leche.
2. Presione el botón café/vapor a la posición mas baja que está indicada con el símbolo:  Espere que la luz verde se encienda.
3. Llene una jarra con leche (se recomienda utilizar leche entera a temperatura de refrigerador). Tenga en cuenta que se necesitan 100 ml por cada cappuccino que desee preparar.

Nota: Al elegir la jarra para hacer la espuma de leche, tener en cuenta: (I) el volumen de la leche se duplicará por lo tanto verifique que la altura de la jarra sea la suficiente, (II) se recomienda que el diámetro no sea menor a 70 mm.

4. Inserte la varilla de vapor aproximadamente 2 centímetros en la leche. Luego gire la perilla de control de vapor lentamente en contra del sentido de las agujas del reloj (de mínimo a máximo). El vapor va a empezar a salir por la varilla y la espuma de leche se generará al mover la jarra de arriba a abajo.

Nota: Para evitar daños en su cafetera, nunca mueva la perilla de control de vapor rápidamente, esto puede hacer que el vapor se acumule sin llegar a salir de la cafetera.

5. Cuando se logre la consistencia deseada, gire la perilla de control de vapor a la posición de mínimo nuevamente.

! Importante: Con cuidado de no quemarse, limpie la varilla de vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de usarla. Esto es necesario para un buen funcionamiento de la cafetera en el futuro.

6. Presione el botón de encendido (ON/OFF) a la posición:  para apagar la cafetera.
7. Ahora solo vierta la espuma en el expreso y su cappuccino esta listo. ¡Qué lo disfrute! Si lo desea puede endulzar o espolvorear un poco de cacao sobre la espuma.

Consejo

Luego de usar la función de vapor, es conveniente dejar enfriar la cafetera por al menos 5 minutos antes de volver a hacer café. De esta manera evitaremos que la preparación siguiente tenga algo de olor a quemado. Si igualmente desea hacer otro café, por favor siga los siguientes pasos:

- Presione el botón café/vapor a la posición indicada por el símbolo: .

- Ponga la varilla de vapor en una jarra vacía.
- Presione el botón de control de bomba a la posición: .
- Gire lentamente la perilla de intensidad de vapor de mínimo a máximo.
- El agua comenzará a salir por la varilla.
- Cuando la luz verde se apague, presione el botón de control de bomba a la posición ^{STOP} .
- Vuelva a girar la perilla de control de vapor al mínimo.
- Cuando la luz verde se vuelva a encender la cafetera estará listo para hacer más café.

• **Espuma de leche o vapor para calentar líquidos**

La varilla de vapor puede ser utilizada para hacer espuma de leche o calentar otras bebidas como: chocolate, agua o té:

1. Remueva el tanque de agua de su cafetera y llénelo (para un funcionamiento óptimo, el volumen de agua siempre debe mantenerse entre los niveles máximos y mínimos del tanque).
2. Enchufe la cafetera.
3. Presione el botón de encendido (ON/OFF) a la posición más baja indicada con el símbolo: . La luz de encendido se prendera en color naranja.
4. Presione el botón control de bomba hacia la posición indicada con el símbolo: , la bomba va a empujar el agua hacia afuera. En cuanto vea agua presione el botón de control de bomba nuevamente hasta la posición: ^{STOP}  para frenar esta operación.
5. Presione el botón café/vapor a la posición mas baja que esta indicada con el símbolo: . Espere a que la luz verde esté encendida.
6. Sumerja la varilla de vapor en el líquido que quiera calentar. Si quiere hacer espuma de leche sumerja la varilla aproximadamente 2 centímetros. Gire la perilla de control de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para que la cafetera comience a hacer vapor.
7. Una vez alcanzados los resultados esperados, ya sea en la bebida o haciendo espuma de leche, puede girar el controlador de vapor al mínimo.
8. Presione el botón de encendido (ON/OFF) a la posición: ^{OFF}  para apagar la cafetera.

Limpieza y mantenimiento

- A. Desenchufe su cafetera de la corriente eléctrica y déjela enfriar.
- B. Limpie el cuerpo, el tanque y las bandejas con una esponja húmeda. Luego seque las partes. Repita este procedimiento con frecuencia.

Nota: NO utilice alcohol ni ningún otro producto químico. **NUNCA** sumerja su cafetera en agua.

- C. Saque el filtro de su cafetera, vacíe cualquier residuo de café. Limpie el filtro y el mango con agua. Ponga estas partes a secar.

Nota: Lave todos los accesorios con agua y luego séquelos bien.

- D. Lea muy atentamente como limpiar la varilla de vapor, esto es fundamental para que con el correr del tiempo, su cafetera funcione correctamente.

Limpieza de los depósitos de minerales

Para asegurarse un correcto y eficiente funcionamiento de la cafetera, es necesario limpiar los conductores (tubos) internos cada 2 o 3 meses. Esto le garantizará también, un excelente sabor a cada una de sus preparaciones.

1. Llene el tanque de agua al máximo con descalcificador y agua (la proporción es de 4 partes de agua y 1 de descalcificador). Por favor utilice descalcificadores hogareños. Lo ideal es usar vinagre (en este caso la proporción es de 1 parte de agua y 3 partes de vinagre).
2. Siga los mismos pasos que siguió para precalentar su cafetera. Ponga el filtro sin café en la cafetera y la taza debajo del filtro.
3. Presione el botón de encendido (ON/OFF) a la posición de encendido: , la luz naranja se encenderá, presione el botón de control de bomba a la posición activado: , asegúrese que el botón café/vapor esté en la posición café: , apenas salga un poco de agua presione el botón de control de bomba y llévelo a la posición: , espere un momento que la cafetera se caliente y que la luz verde se encienda.
4. Cuando la luz verde esté encendida (es decir que la cafetera tiene la temperatura necesaria), presione el botón de control de bomba a la posición: , llene dos tazas de café con agua y vinagre. Luego apague el botón de control de bomba y espere 5 segundos.
5. Presione el botón de café/vapor a la posición más baja:  y espere que la luz verde se encienda. Haga vapor a la máxima intensidad durante 2 minutos, tenga mucho cuidado de no quemarse con el vapor. Luego baje la perilla reguladora al mínimo para no hacer más vapor. Presione el botón ON/OFF para apagar su cafetera , deje descansar durante 15 minutos.
6. Prenda y apague la unidad y repita los pasos del 3 al 5 al menos 3 veces.
7. Luego presione el botón de control de bomba:  y deje que el tanque de agua con vinagre se vacíe.
8. Llene el tanque hasta el máximo solo con agua, no ponga café en el filtro y repita los pasos del 4 al 5 al menos 3 veces. No es necesario esperar 15 minutos con la cafetera apagada. Luego deje caer el agua hasta que el tanque se vacíe.
9. Repita el paso 8 al menos 3 veces para estar seguro de que los conductos internos están limpios.

Medio ambiente

Cualquier aparato eléctrico que ya no es capaz de funcionar, debe ser desechado con el cuidado de generar el menor impacto posible al medio ambiente. Por favor, verifique las regulaciones locales de su municipio o recuerde que puede contactar alguno de los muchos centros de reciclaje distribuidos por todo el país.

Garantía y servicio técnico

Si llega a necesitar servicio técnico, información o tiene algún problema, por favor, visite nuestro sitio web www.bkfglobal.com o contáctese con su servicio técnico autorizado local.

ok Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Sale agua de la base de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja metálica.	Retire la bandeja y límpiela.
La cafetera no está funcionando correctamente.		Pónganse en contacto con un servicio técnico autorizado por Hydral SRL.
Sale agua por el costado del filtro de aluminio.	Hay café el borde del filtro.	Limpie el filtro.
El café tiene gusto a vinagre.	No realizó la limpieza de depósitos correctamente.	Limpie varias veces la cafetera como indica este manual.
	El café utilizado esta vencido o tomo mal sabor por haber estado guardado a altas temperaturas.	Siempre use café fresco y almacenado en lugares fríos y secos. Una vez abierto el paquete, guárdelo en la heladera para que el café mantenga su frescura.
La cafetera no enciende.	El enchufe no está bien conectado.	Enchufe su producto, si el problema persiste: pónganse en contacto con un servicio técnico autorizado por Hydral SRL.
El vapor no hace espuma de leche.	La luz verde no está encendida.	Espere unos segundos a que se encienda la luz verde.
	La jarra es muy grande o muy pequeña.	Cambie de jarra.
	Se utilizó leche descremada.	Utilice leche entera.



www.bkfglobal.com

Producto eléctrico **CLASE I**

Voltaje 230V~50Hz

Potencia 1050 Watts

País de origen: China

Importa, distribuye y garantiza *hydral* S.R.L.

CUIT: 30-71048911-0

Virrey Loreto 1703 Piso 6 Of. 24

C1426DXE - CABA - Argentina

info@bkfglobal.com