

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES



COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Cafetera eléctrica

DCC-450PK

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LAVE Y SEQUE TODAS LAS PARTES DESPUÉS DE CADA USO.

Siempre apague y desconecte la cafetera antes de limpiarla.

Permita que enfríe antes de limpiarla.

Abra la tapa del depósito. Retire la cubierta del molinillo, tomándola por las hendiduras ubicadas en ambos lados. Saque el molinillo. Abra el compartimiento del portafiltros. Saque la cubierta del portafiltros y el portafiltros. El molinillo, la cubierta del molinillo, el portafiltros y la cubierta del portafiltros pueden lavarse a mano, con jabón y agua tibia, o en la bandeja superior del lavavajillas. Permita que todas las piezas se sequen. No ponga agua en la unidad después de sacar el molinillo.

Limpie el área bajo el molinillo con un paño húmedo, teniendo cuidado de no dejar penetrar agua adentro del motor, porque esto podría dañarlo.

Vuelva a instalar todas las piezas una vez que estén limpias y secas. Saque la jarra de la placa calentadora. Vacíe el café remanente. Lave la jarra y la tapa de la jarra a mano, con agua tibia y jabón, o en la bandeja superior del lavavajillas. No utilice productos o materiales abrasivos para limpiar el aparato. No sumerja el aparato en el agua u otro líquido. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo y séquela antes de guardar el aparato.

Limpie la placa calentadora con un paño húmedo. Nunca use materiales ásperos o limpiadores abrasivos para limpiar la placa. No seque la parte interna del depósito de agua con un paño, porque pelusas pueden quedarse adentro del mismo.

LIMPIEZA DEL CALCIO

Con el tiempo, depósitos de calcio (sarro) se acumulan en las partes metálicas de la cafetera.

Para lograr un desempeño óptimo, deberá limpiar la cal regularmente. La frecuencia de la limpieza dependerá de la dureza del agua y de la frecuencia de uso de la cafetera.

Para limpiar la cafetera. Llene el depósito de agua hasta la capacidad máxima con $\frac{1}{3}$ de agua y $\frac{2}{3}$ de vinagre. Oprima el botón GRIND OFF y encienda la cafetera. Un ciclo debería ser suficiente para eliminar la cal.

Al final del ciclo (indicado por 5 pitidos), la cafetera se apagará. Repita entonces estos pasos con un tanque de agua fresca para eliminar el olor a vinagre.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
550 W

INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

Un cable de alimentación corto reduce el riesgo de enredo sobre uno más largo. Puede ser usada una extensión con los cuidados necesarios. Sin embargo, el grado eléctrico marcado en la extensión debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico del aparato. La extensión no debe colocarse sobre la alacena o de la mesa donde puede ser tirada

AVISO

Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no, voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

IMPORTANTE

Ciertas condiciones pueden producir un atascamiento del agua y/o del café en el portafiltros y provocar un derrame. Para evitar que esto ocurra, no muele el café demasiado fino, no utilice más de un filtro de papel, o un filtro permanente al mismo tiempo que un filtro de papel, o bien un filtro permanente sucio, y no sobrellene el filtro.

Precaución: Nunca abra la tapa durante la preparación, aunque líquido no esté bajando. Agua o café muy caliente podría salir del pico y causar quemaduras. Si el café no escurriera debidamente durante la preparación, desenchufe el aparato y espere 10 minutos antes de abrir la tapa y examinar el portafiltros.

ANTES DEL PRIMER USO

Puede acumularse polvo en el aparato durante el proceso de fabricación. Le recomendamos que limpie el sistema interno de la cafetera antes de preparar café por primera vez. Para esto, haga funcionar la cafetera con agua solamente (sin café) y usando un filtro de papel.

¡Ahora, puede disfrutar de una magnífica taza de café, que para esto Cuisinart es el mejor!



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE DESEMPAQUE

1. Ponga la caja en un lugar amplio y plano
2. Retire el instructivo y cualquier otro documento.
3. Gire la caja de manera que la parte trasera de la cafetera este hacia abajo y deslice hacia fuera la cafetera.
4. Después que la cafetera ha sido sacada ponga la caja en un lugar donde no estorbe y quite el unice! que protege en la parte superior e inferior.
5. Tome la jarra por el asa para retirarla del aparato y quite la envoltura
6. Quite la envoltura de la cafetera y levante para liberar de las dos protecciones restantes.

Le sugerimos guardar todos los materiales de empaque en caso de un futuro envío o mudanza le serán de utilidad. Mantenga todas las bolsas de plástico lejos del alcance de los niños.

EL RETO DEL CAFÉ PERFECTO

ELEMENTO 1: Agua

El café es 98% agua. La calidad del agua es tan importante como la calidad del café. Si el agua no sabe bien para beber, no sabrá bien en su café. Cuisinart incluye un filtro para remover el cloro, mal sabor u olor y así obtener el sabor más puro del café.

ELEMENTO 2: Café

Mientras el café es un 98% agua, todo el sabor proviene de los granos. Para obtener el mismo gran sabor que usted disfruta en una cafetería, debe usar la misma calidad de café. Si usted elige moler sus propios granos, cómprelos frescos y enteros. Pero solo compre café necesario para una o dos semanas porque una vez que el grano se rompe el sabor decae rápidamente.

ELEMENTO 3: Molido

El molido es crítico para la extracción apropiada del sabor. Si el molido es muy fino resultara un café amargo y obstruirá el filtro. Si el molido es muy grueso el agua pasara muy rápido y el máximo sabor no será extraído. Cuando usted muele sus granos recomendamos un molido medio-fino.

ELEMENTO 4: Proporción

Si el café es muy suave o muy fuerte siempre será criticado. Siga las porciones recomendadas y después adáptelos a su gusto.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

La jarra es resistente a golpes, con un mango ergonómico y con boquilla para servirlo fácilmente.

El novedoso diseño del recipiente de agua en forma controlada sobre el café ayuda para una mejor distribución y así obtener un excelente sabor.

PREPARAR CAFÉ

Llene el recipiente de agua

Retire la jarra de la base térmica. Abra la jarra y ponga la cantidad de agua fría para las tazas de café que vaya a preparar. Cierre la tapa de la jarra. Abra el recipiente de agua de la cafetera y vierta el agua. Vuelva a poner la jarra en la base térmica.

Agregue el café molido

Saque la canastilla del filtro jalando hacia arriba. Coloque un filtro de café del #2 o un filtro permanente. Asegúrese de que el filtro de papel esté completamente abierto y embonado en la canastilla. Agregue la cantidad deseada de café correspondiente a las tazas que va a preparar. Vuelva a colocar la canastilla dentro de la cafetera, cierre perfectamente la tapa del recipiente. Antes de encender la cafetera asegúrese de que la jarra esté en posición en la base térmica. Conecte el cable al contacto.

Encendido

Presione el switch de encendido. Se encenderá la luz indicadora.

Durante y después del proceso

La característica de PAUSA le permite retirar la jarra mientras el café esta en proceso. El proceso no se detiene, solamente para el flujo. No retire la jarra por mas de 30 segundos o el café se derramará del recipiente. Aunque la cafetera cuenta con esta característica, no recomendamos servir el café antes de terminar el ciclo ya que el sabor del café no será adecuado y alterará el sabor final del café.

Precaución: Durante y después del proceso se debe tomar la jarra por el asa solamente, el acero inoxidable estará caliente.

Una vez que el café esta listo revuelva antes de servirlo para mezclar los sabores. El café en el fondo de la jarra será un poco más fuerte que el de la parte de arriba. La base térmica conservará el café caliente.

Si el café no va a ser consumido en los siguientes 20 minutos, recomendamos pasarlo a una jarra termo precalentada con agua caliente.