

# GUÍA DEL USUARIO DE LA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

ESTIMADO CLIENTE

SIGUIENDO LOS PASOS, NOS ASEGURAMOS DE QUE PUEDA HACER UNA BUENA TAZA DE ESPRESSO. PERO ESPERAMOS QUE PUEDA SEGUIR EXPLORANDO PORQUE LA CALIDAD DEL ESPRESSO DEPENDE DE MUCHOS FACTORES COMO LA CALIDAD DE LOS GRANOS DE CAFÉ, EL TAMAÑO DE LA MOLIENDA, EL PESO DE LOS GRANOS, LA PRESIÓN DE EXTRACCIÓN, ETC.

PASO 1. AJUSTE DEL MOLINILLO

GIRE LA TOLVA DE GRANOS PARA SELECCIONAR EL TAMAÑO DE MOLIENDA PARA HACER ESPRESSO, SELECCIONE TAMBIÉN 15 a 0. PARA HACER UN AMERICANO, SELECCIONE ENTRE 15 Y 30 RECOMENDAMOS EMPEZAR POR 10 PARA UNA EXTRACCIÓN MÁS LENTA




CONSEJOS: SI EL TAMAÑO DEL MOLIDO ES DEMASIADO FINO, LA PRESIÓN DE EXTRACCIÓN SERÁ DEMASIADO SI EL TAMAÑO DE LA MOLIENDA ES DEMASIADO FINO, LA PRESIÓN DE EXTRACCIÓN SERÁ DEMASIADO ALTA Y APENAS PODRÁ HACER FLUIR EL AGUA FUERA DE LOS GRANOS DE CAFÉ.

SI EL TAMAÑO DEL MOLIDO ES DEMASIADO GRUESO, LA PRESIÓN DE EXTRACCIÓN SERÁ DEMASIADO BAJA PORQUE EL AGUA FLUIRÁ CON DEMASIADA FACILIDAD A TRAVÉS DE LOS GRANOS DE CAFÉ Y NO PODRÁ EXTRAER SUFICIENTE CREMA.

SI TIENE UN PROBLEMA DE ESTE TIPO, NO ES UN DEFECTO DE LA MAQUINA, ES SOLO UNA PARTE DEL APRENDIZAJE Y LA EXPERIENCIA PARA HACER UN BUEN ESPRESSO.




## PASO 2. EXTRACCIÓN DE CAFÉ ESPRESSO

1. PRESIONE  Y EMPEZARÁ A PARPADEAR PORQUE LA MÁQUINA NECESITA 30 S PARA CALENTARSE.

**PUEDE COLOCAR LOS VASOS DE ESPRESSO QUE LE OFRECEMOS EN EL PORTAVASOS PARA CALENTAR LAS TAZAS Y OBTENER UNA MEJOR EXPERIENCIA DE SABOR DEL ESPRESSO.**



2. UNA VEZ  PARE DE PARPADAR, LA MAQUINA ESTA LISTA PARA TRABAJAR.

3. INSERTE EL PORTAFILTRO EN EL MOLINILLO IZQUIERDO

4. PRESIONE  PARA UN SOLO DISPARO

-  PARA DOBLE INTENSIDAD, LA TRITURADORA FUNCIONARÁ Y SE DETENDRÁ AUTOMÁTICAMENTE



5. TOME EL PORTAFILTRO Y UTILICE EL PISÓN PARA APISONAR EL POLVO DE FORMA PLANA Y FIRME.

6. INSERTE EL PORTAFILTRO EN EL CABEZAL DE EXTRACCIÓN DERECHO.

7. PONGA SU TAZA O ABRAZO DEBAJO DEL PORTAFILTRO

8. PRESIONE  PARA UN SOLO DISPARO O DOBLE  LA EXTRACCIÓN FUNCIONARÁ Y SE DETENDRÁ AUTOMÁTICAMENTE.



9. QUITE EL PORTAFILTRO, TIRE LOS POSOS DE CAFÉ A LA BASURA O GUÁRDELOS COMO PURIFICADOR, LAVE EL PORTAFILTRO DIRECTAMENTE CON AGUA.

EL ESPRESSO ESTÁ HECHO.

## PASO 3. LECHE AL VAPOR

GIRE EL INTERRUPTOR A LA IZQUIERDA PARA VAPORIZAR LA LECHE PARA EL CAFÉ CON LECHE O EL CAPUCHINO GIRE EL INTERRUPTOR A LA DERECHA PARA OBTENER AGUA CALIENTE PARA EL AMERICANO



1. DESPUÉS DE GIRAR EL INTERRUPTOR PARA PREPARAR EL VAPOR, EL INDICADOR DE VAPOR EMPEZARÁ A PARPADEAR. AL IGUAL QUE LA MÁQUINA NECESITA CALENTARSE, LA BOMBA DE VAPOR TAMBIÉN NECESITA CALENTARSE



2. UNA VEZ QUE SE ENCIENDE LA LUZ, LA VARILLA DE VAPOR COMENZARÁ A ROCIAR VAPOR.



AJUTE LA VARILLA POR LA PARTE DEL RABO

**PRECAUCION LA PARTE DE ACERO ESTA CALIENTE**

EL VAPOR SALE DE AQUI

**POR FAVOR, TENGA EN CUENTA: NO TOQUE LA PARTE DE ACERO PORQUE SE CALENTARÁ POR EL VAPOR CAUSANDO ESCALDADO. PERO PUEDE PONER SU MANO BAJO EL VAPOR PARA SENTIR LA TEMPERATURA, NO SE QUEMARÁ PORQUE CUANDO EL VAPOR TOCA EL AIRE, SE ENFRÍA INSTANTÁNEAMENTE.**

3. PARA SABER COMO HACER UNA BUENA ESPUMA DE LECHE, LE RECOMENDAMOS AL CLIENTE QUE BUSQUE UN TUTORIAL EN LINEA PORQUE REQUIERE UN APRENDIZAJE Y HABILIDAD.

ESPERAMOS QUE EL CLIENTE PUEDA EXPLORAR Y CONVERTIRSE EN EL MEJOR BARISTA LOCAL. PARA CUALQUIER OTRA PREGUNTA, POR FAVOR, PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.

EMAIL : CUSTOMERCARE@CYETUS.COM

HOTLINE: 888-350-T68T

¡GRACIAS!