

COOKING
SURFACE PRIME

MOKA
BY COOKING SURFACE



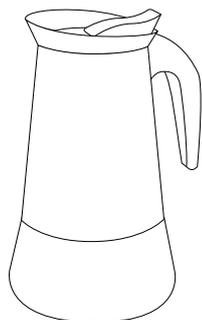
www.cookingsurface.com

MOKA

by COOKING SURFACE

Contenido:

1 x Cafetera



- Altura: 200mm
- Diámetro base: 115mm
- Capacidad: 350ml (7 tazas)
- Mango ergonómico
- Válvula de seguridad
- Filtro desmontable

Introducción:

La cafetera italiana MOKA by Cooking Surface para 7 tazas posee la más alta calidad, por favor, familiarícese con el producto antes de usarlo por primera vez, para ello, consulte atentamente las instrucciones de funcionamiento y los consejos de seguridad detallados a continuación.

Utilice el producto solo según las instrucciones y, únicamente, para el campo de aplicación indicado. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro.

Si transfiere el producto a otra persona, asegúrese de pasar también toda su documentación.

Instrucciones de seguridad:

ADVERTENCIA, ¡PELIGRO Y RIESGO DE ACCIDENTE PARA NIÑOS!

- Nunca deje a los niños sin supervisión con el material del embalaje por riesgo de asfixia.
- Mantenga a los niños alejados del producto.
- ADVERTENCIA: Nunca deje a los niños sin supervisión cerca de un equipo de cocina caliente.
- ¡USE GUANTES DE SEGURIDAD! El producto se calienta mucho durante la cocción, como consejo emplee agarraderas o guantes.
- No caliente nunca a máxima potencia el menaje si previamente contiene grasa, pues tiene riesgo de sobrecalentamiento, si ello sucede, apague su placa de inducción inmediatamente.
- La cafetera nunca debe dejarse desatendida o sin líquido en su interior.

- En caso de incendio de alguno de los contenidos, no extinga la grasa ardiente con agua, sofoque las llamas con una manta o use un extintor de incendios.
- No enjuague el producto con agua fría.
- No caliente nunca el producto si no hay agua en la base inferior.
- Caliente el producto a temperatura moderada, utilizando potencias bajas o medias.
- No deslice ni arrastre el producto por el porcelánico, es preferible levantar o elevarlo en cada movimiento para no dañar el material.
- No sobrecaliente el producto. Si surge un sobrecalentado del aparato, ventile bien el área.
- Las altas temperaturas pueden decolorar el exterior del producto.

Recomendaciones de uso:

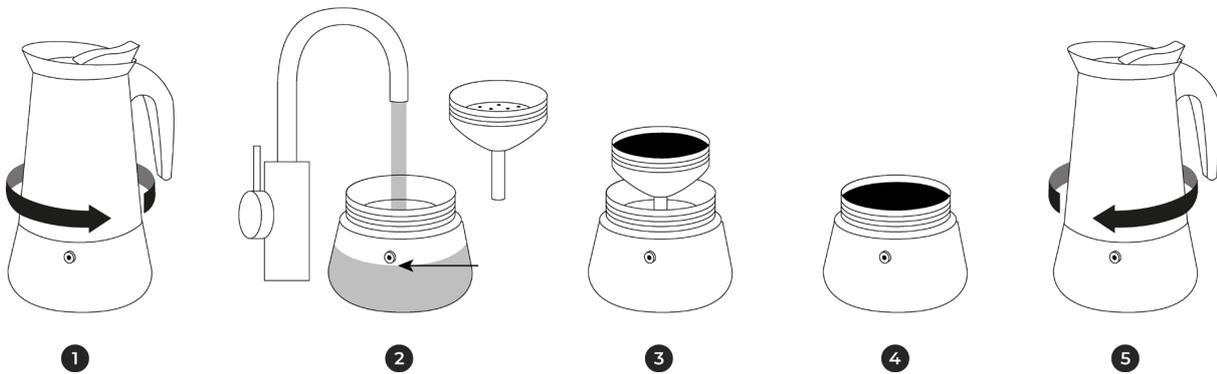
- El producto es solo apto para uso particular o doméstico, no para fines profesionales.
- En su sistema de inducción oculta Cooking Surface, utilice siempre niveles inferiores al nivel 6 de potencia para evitar incompatibilidades electromagnéticas así como un exceso de temperatura en la superficie porcelánica.
- Si lo desea, programe el temporizador de su Cooking Surface para evitar que la cafetera continúe calentando una vez haya salido todo el café.
- Si la cafetera continúa calentándose sin agua, podría provocar un choque térmico en la superficie porcelánica y dañar la encimera.
- Si usted tiene SVIF-CK3.0 de 9 niveles, nuestra recomendación es situar la cafetera en el fuego mediano (1800W) con un nivel 6 de potencia y una temporización de 3 minutos.

Antes del primer uso:

- Cuando use la cafetera por primera vez, desenrosque la parte superior, retire el embudo o filtro y verifique que el dispositivo de filtro y el anillo de goma debajo de la olla superior estén instalados y en buen estado. Separe y limpie todas las piezas con agua caliente y vuelva a instalarlas. También es recomendable desechar el primer café que se elabore con la cafetera italiana.
- Uso específico para placa de inducción Cooking Surface.
- La cocción por inducción puede resultar en un zumbido técnico, dicho sonido no indica una avería en su placa de cocción o en el producto. No afecta el rendimiento de cocción.

Instrucciones de funcionamiento:

- Llene la base o cámara depósito de la cafetera con agua, preste especial atención para no exceder la altura de la válvula de seguridad. **Ver imagen 2.**
- A continuación, incorpore el café molido en el embudo o filtro. La molienda debe tener una consistencia media, ni demasiado fino, ni demasiado grueso. No llene demasiado el recipiente ni lo presione.
- Nivele el café sobrante y limpie los restos que hayan podido quedar por los bordes. Coloque el embudo en la base con agua de la cafetera e incorpore la pieza superior, enroscándola.
- Coloque la cafetera en la zona de cocción a fuego medio-bajo.
- Una vez que haya salido el café (aproximadamente 3 minutos), apague la zona de cocción para que no siga calentando el recipiente y retire su cafetera.
- Sirva inmediatamente el café. El café de cafetera italiana es bastante fuerte por lo que muchas personas prefieren diluirlo con agua caliente o leche.



Limpieza y cuidado:

- Deje que el producto se enfríe correctamente después de su uso antes de limpiarlo para mantener las propiedades de los metales del producto.
- No utilice nunca estropajos o productos abrasivos para la limpieza.
- Es imprescindible limpiar el producto después de cada uso con agua caliente y una esponja.
- Con el tiempo, los minerales del agua pueden dar lugar a manchas o decoloraciones en el producto. Puede deshacerse de dichas manchas, frotando medio limón sobre las mismas. Para las manchas más adheridas, se pueden limpiar con una mezcla de nueve partes de agua por una parte de vinagre.

Disposición:

El embalaje está hecho completamente de materiales reciclables, puede desecharse en las instalaciones de reciclaje locales. Comuníquese con la autoridad local de eliminación de basuras para más detalles sobre cómo desechar su embalaje usado.

Garantía:

El producto ha sido fabricado con estrictas directrices de calidad y meticulosamente examinado antes de la entrega. La garantía de este producto es de 2 años a partir de la fecha de compra, si los productos muestran algún defecto en el material o en la fabricación haga uso de su garantía antes de emplear su producto.

A efectos de necesitar una comunicación legal con Cooking Surface, debe dirigirse a:

Arbe Stolanic S.L.

Calle Gregal, 27 Pol. Ind. Los Vientos

46119 Náquera (Valencia) Spain

COOKING
SURFACE PRIME



info@cookingsurface.com

www.cookingsurface.com