



KITCHEN-IT

CAFETERA ESPRESSO COOL SHOT 5 EN 1

MANUAL DE USO



 www.kitchenit.cl

 [@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)



MANUAL DE USO

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestra Cafetera Espresso Cool Shot 5 en 1 de KITCHEN-IT. Antes de utilizar esta cafetera y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar un electrodoméstico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- Antes de usar, asegúrese de que el voltaje del enchufe coincida con el indicado en la placa del equipo.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Se requiere supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de niños.
- Para evitar descargas eléctricas en caso de incendio, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. No dañe, doble excesivamente ni estire el cable. No coloque objetos pesados sobre él.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no introduzca el cable, enchufe o la máquina en agua u otros líquidos.
- No use el equipo en ambientes con alta temperatura, campos magnéticos intensos o humedad. No coloque la cafetera sobre superficies calientes, cerca de fuentes de calor o junto a otros electrodomésticos como refrigeradores.
- No encienda la máquina si el cable o enchufe están dañados, o si la cafetera presenta fallas o daños visibles. En ese caso, acuda al servicio técnico autorizado o contacte al proveedor.
- Use únicamente accesorios originales.
- Esta máquina está diseñada exclusivamente para preparar café. No la use para otros fines y manténgala en un ambiente seco.
- Coloque la cafetera sobre una superficie plana o mesa. No deje colgar el cable del borde de la mesa o del mesón.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- No toque directamente las partes calientes de la superficie durante su funcionamiento.
- Limpie y mantenga regularmente las partes de la cafetera para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil del equipo.
- No mueva ni apague la máquina mientras está en funcionamiento.
- No opere la cafetera sin agua.
- Para mayor seguridad, lea atentamente el manual y asegúrese de comprender el uso correcto del equipo.

MANUAL DE USO

- No lave la cafetera ni el cable de alimentación con agua ni otros líquidos.
- Solo para uso doméstico. No utilizar en exteriores.
- Antes del primer uso, haga funcionar la máquina dos veces solo con agua limpia para eliminar olores de fábrica.
- Conserve este manual para futuras consultas.
- No coloque la cafetera dentro de un gabinete mientras esté en uso.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años si han sido supervisados o instruidos adecuadamente sobre su uso seguro y comprenden los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años y bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El equipo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido instrucciones o supervisión adecuada sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Advertencia: el mal uso puede causar lesiones. La superficie del elemento calefactor puede mantener calor residual tras su uso.
- SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSEJO ÚTIL

Llene el depósito de agua con 2/3 de agua purificada. Ponga en funcionamiento la cafetera para liberar agua durante aproximadamente 30 segundos. Al finalizar el ciclo, deseche cuidadosamente el agua. La unidad estará lista para usarse.

Esto se recomienda:

1. Antes del primer uso de la cafetera.
2. Si la máquina no se ha utilizado durante un periodo prolongado.
3. Después de volver a insertar el depósito de agua.

NOTAS SOBRE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este manual de instrucciones no puede abarcar todas las circunstancias posibles. Para más información o en caso de problemas no cubiertos adecuadamente en este manual de instrucciones, póngase en contacto con el centro de servicio al cliente. Guarde este manual de instrucciones y entréguelo al siguiente usuario.

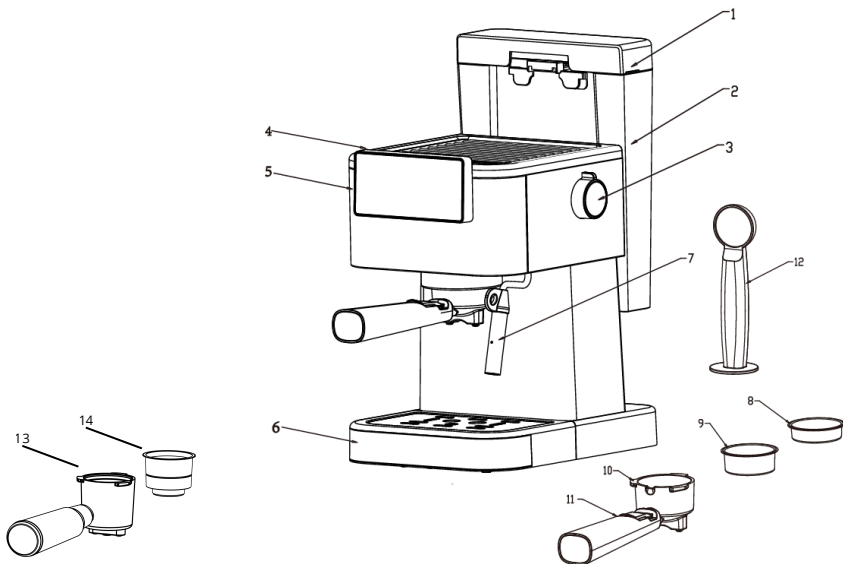
MANUAL DE USO

PUESTA EN MARCHA

Precaución: La manipulación incorrecta de equipos eléctricos es peligrosa y puede ser mortal. Preste atención a las precauciones de seguridad de este manual, en particular a las siguientes:

- Peligro de quemaduras: ¡cuidado con el agua caliente!
- No utilice la máquina con el depósito de agua vacío o con un nivel de agua inferior al MÍNIMO.
- No abra el asa cuando la máquina esté funcionando.
- Desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla.
- Utilice la máquina sólo en un lugar seco.

VISIÓN GENERAL DE LOS COMPONENTES

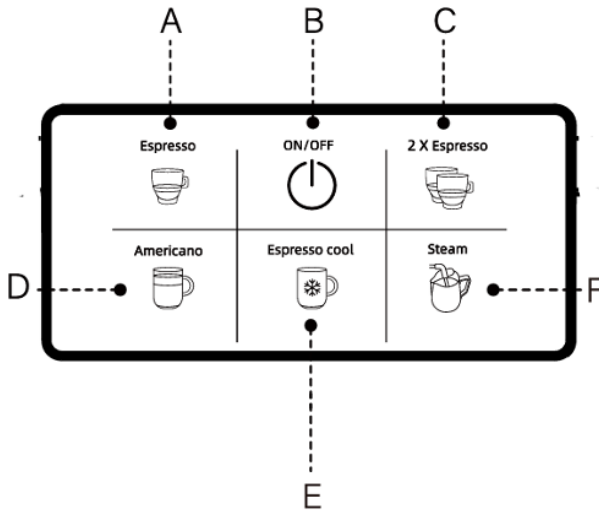


1. Tapa del depósito
2. Depósito de agua
3. Perilla de vapor
4. Placa superior
5. Panel de control
6. Bandeja de goteo
7. Boquilla de vapor

8. Filtro para 1 taza
9. Filtro para 2 tazas
10. Portafiltro
11. Mango del portafiltro
12. Cuchara medidora y prensador de café
13. Soporte para cápsulas
14. Portafiltro para cápsulas Nespresso®

MANUAL DE USO

PANEL DE CONTROL



A: Espresso caliente 1 taza
B: Encendido/Apagado
C: Espresso caliente 2 tazas

D: Americano
E: Espresso Frío (Cool Brew)
F: Vapor

CONSEJO ÚTIL

Antes de cada uso o al rellenar el depósito de agua, elimine el aire de las tuberías para evitar que la cafetera no pueda preparar café:

1. Llena el depósito de agua y enciende la cafetera.
2. Gira la perilla a la posición "ON".
3. Espera a que el agua comience a salir de la boquilla de vapor en forma de chorro continuo (esto permite expulsar el aire de la tubería y llenarla de agua).
4. Gira la perilla a la posición "OFF".
5. Presiona el botón de preparación de café para comenzar a usar la cafetera normalmente.

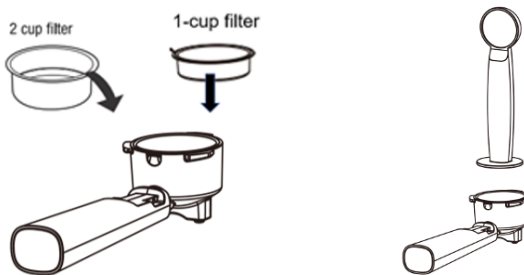
MANUAL DE USO

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Asegúrese de que la cafetera esté apagada y desconectada del enchufe.
- Sujete el asa del depósito de agua y retírelo hacia arriba.
- Llene el depósito con agua fría y limpia. NO sobrepase la marca de nivel máximo 'MAX'.
- Vuelva a insertar el depósito de agua asegurándose de que quede bien conectado.
- Inserte el filtro en el portafiltro. Luego, llene el filtro con café molido utilizando la cuchara medidora provista.
- La presión de compactación del café en el filtro es tan importante como el tipo de café y el grado de molienda para obtener un buen espresso.
- Por eso, asegúrese siempre de que el filtro esté limpio y sin residuos de café antes de usarlo.

CONSEJOS SOBRE LA MOLIENDA Y LA COMPACTACIÓN DEL CAFÉ

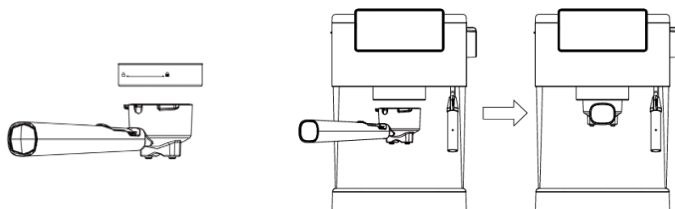
- Si la molienda es demasiado fina, se producirá una sobreextracción y un sabor amargo, además de una crema manchada y desigual en la parte superior.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua pasará demasiado rápido y habrá poca crema en la superficie del espresso.
- Añada más café molido si es necesario, de manera que el filtro quede completamente lleno.
- Presione nuevamente el café con el prensador (tamper).
- Limpie cualquier exceso de café del borde del filtro para asegurar un ajuste correcto bajo el cabezal de preparación y evitar fugas.
- La compactación del café molido es un paso muy importante para obtener un buen espresso:
- Si se compacta demasiado, el espresso fluirá lentamente y se generará más crema.
- Si se compacta muy poco, el espresso saldrá demasiado rápido y se generará menos crema.



COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO

- Inserte el portafiltro en el cabezal de preparación.
- Deslice el mango hacia la izquierda y luego gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su posición.
- Suelte el mango: el portafiltro debe quedar firmemente asegurado, apuntando hacia el frente en un ángulo de 90°.

MANUAL DE USO



FUNCIONES

Espresso frío (COLD BREW):

1. Agrega cubos de hielo al depósito de agua.
2. Presiona el botón Espresso Cool para preparar un espresso frío.
3. La capacidad de salida es de aproximadamente 60 ml (+/- 30%).
4. Consejo: Usa siempre agua helada para mejores resultados.

Espresso caliente simple (1 taza):

1. Presiona el botón correspondiente.
2. La luz parpadeará mientras la máquina se precalienta.
3. Cuando la luz quede fija, estará lista para preparar café.
4. La capacidad de salida es de aproximadamente 50 ml (+/- 30%).

Espresso caliente doble (2 tazas):

1. Presiona el botón correspondiente.
2. La luz parpadeará durante el precalentamiento y quedará fija al estar lista.
3. La capacidad de salida es de aproximadamente 80 ml (+/- 30%).
4. Consejo: El espresso ideal debe ser oscuro y caramelizado, con reflejos rojizos.
5. Nota: Después de preparar un espresso caliente, deja enfriar la máquina por 15 minutos antes de preparar un espresso frío.

Americano:

1. Presiona el botón correspondiente.
2. La luz parpadeará durante el precalentamiento y se mantendrá fija cuando la máquina esté lista.
3. La capacidad de salida es de aproximadamente 120 ml (+/- 30%).

Función de Vapor

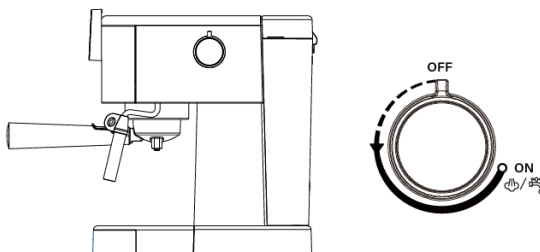
Con la función de vapor, puedes:

- Calentar la leche, e Inyectar aire para formar espuma con textura cremosa.
- Se requiere un poco de práctica y paciencia para lograr una espuma perfecta.

MANUAL DE USO

Pasos para espumar leche:

1. Calcula la cantidad de leche según la cantidad de tazas a preparar.
Consejo: Recuerda que el volumen de la leche aumentará durante la texturización.
2. Vierte leche fría (refrigerada) en la jarra espumadora de acero inoxidable, llenándola aprox. hasta 1/3 de su capacidad.
3. Presiona el botón de vapor. Este parpadeará durante el precalentamiento y quedará fijo cuando esté listo para usarse.
4. Limpia el agua residual de la boquilla de vapor.
Activa la función de vapor girando la perilla de control de vapor a la posición "ON".
Cuando deje de salir agua, gírala a "OFF".
5. Gira la boquilla de vapor hacia el costado de la cafetera.
6. Introduce la boquilla en la leche, asegurándote de que la punta esté a 1 cm bajo la superficie.
7. Inclina ligeramente la taza o la jarra para que la boquilla esté bien posicionada y la punta de la boquilla quede justo bajo la superficie de la leche.
Comenzará la formación de espuma.



NOTA:

No permitas que el vapor salga de forma irregular o con salpicaduras, ya que esto generará espuma aireada o burbujas grandes. Si esto ocurre, sube la taza para que la boquilla de vapor quede más sumergida en la leche.

8. A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, el nivel de la leche en la taza comenzará a subir.
Sigue ese movimiento bajando lentamente la taza, manteniendo siempre la punta de la boquilla justo por debajo de la superficie.
9. Una vez que se haya formado la espuma, sube la taza hasta que la boquilla quede en el centro de la leche.
Consejo: Cada bebida requiere una cantidad distinta de espuma. Por ejemplo, el capuchino necesita más espuma que el latte.
10. Gira la perilla de vapor a la posición OFF para detener el vapor de forma inmediata.

IMPORTANTE: No dejes que la leche hierva.

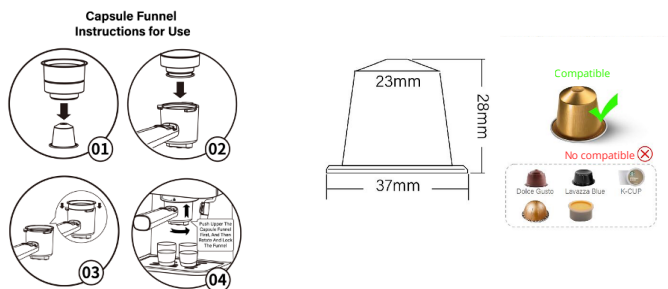
11. Retira la taza, limpia la boquilla y el tubo vaporizador con un paño limpio y húmedo.
Luego, libera una pequeña cantidad de vapor para eliminar posibles residuos.

MANUAL DE USO

Preparación de Café en Cápsulas

1. Coloca la cápsula dentro del filtro para cápsulas y presiónala firmemente.
2. Luego, inserta el filtro en el portafiltro para cápsulas.
3. Fija el portafiltro en la cafetera girándolo hacia la derecha hasta que quede en la posición LOCK (bloqueo).

Nota: Esta cafetera es compatible únicamente con cápsulas tipo Starbucks, Nespresso y UCC.



- Coloca una taza (idealmente para 1 espresso) sobre la bandeja extraíble para tazas.
- Una vez que finalice el precalentamiento, presiona el botón de espresso 1 taza.
- Espera unos segundos y comenzará a salir el café.
- El tiempo máximo de funcionamiento es de 17 segundos.
- La cafetera se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación dentro de ese tiempo.
- Una vez finalizada la preparación, presiona el botón de encendido/apagado. Todos los indicadores se apagarán y la cafetera dejará de funcionar. ¡Tu café está listo!
- Gira el portafiltro metálico hacia la izquierda para retirarlo, y luego extrae la cápsula usada del filtro.
- Deja que todos los componentes se enfríen completamente, luego enjuágalos con agua corriente.

Preparar Cappuccino / Espumar Leche

(Obtendrás un cappuccino al añadir leche espumada sobre un espresso)

Método:

- Prepara primero el espresso en una taza lo suficientemente grande, siguiendo las instrucciones de la sección "PREPARAR ESPRESSO".
- Asegúrate de que la perilla de control de vapor esté en posición OFF.
- Presiona el botón de vapor (Steam).
- El indicador del botón de café se apagará. Espera hasta que el indicador del botón de vapor se encienda.
- Gira lentamente la perilla de control de vapor en sentido antihorario (contrario a las agujas del reloj).

MANUAL DE USO

- El vapor comenzará a salir por la boquilla espumadora.
- Nota: Nunca gires la perilla de vapor bruscamente. El vapor se acumulará rápidamente, lo que puede generar riesgo de explosión.
- Coloca la boquilla de vapor en la leche, asegurándote de que la punta esté a 1 cm bajo la superficie.
- Activa el vapor girando la perilla a la posición ON.
- Una vez que obtengas la textura deseada, gira la perilla de vapor a la posición OFF.

Nota: Limpia inmediatamente la salida de vapor con una esponja húmeda después de usarla, pero ten cuidado de no quemarte.

- Vierte la leche espumada sobre el espresso ya preparado.
- Tu cappuccino está listo. Endulza a gusto y, si lo deseas, espolvorea un poco de cacao sobre la espuma.
- Presiona el botón de encendido/apagado para cortar la energía.
- Todos los indicadores se apagarán.

Nota final:

- Si deseas preparar café inmediatamente después de haber usado la función de vapor, el indicador del botón de café parpadeará como advertencia.
- En ese caso, gira la perilla de vapor a la posición ON para liberar agua caliente y enfriar la unidad antes de continuar.

MANUAL DE USO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Durante el proceso de limpieza, debes apagar la cafetera y desenchufarla del toma corriente. No sumerjas ninguna parte de la cafetera en agua ni en otros líquidos.

Para limpiar, simplemente pasa un paño limpio y húmedo por la superficie y seca bien antes de guardarla.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS, PORTAFILTRO Y CABEZAL DE PREPARACIÓN

- Limpia bien los filtros de acero inoxidable.
- El portafiltro debe enjuagarse con agua inmediatamente después de su uso para eliminar los restos de café.
- Periódicamente, haz circular agua por la máquina con el portafiltro colocado pero sin café molido, para eliminar residuos internos.
- Usa un paño limpio y húmedo para limpiar el interior del cabezal de preparación y eliminar restos de café.

LIMPIEZA DE LA CARCASA EXTERIOR Y LA PLACA CALIENTA TAZAS

- No utilices limpiadores abrasivos ni productos comunes fuertes.
- Usa un paño suave y húmedo para limpiar tanto la carcasa externa como la placa caliente tazas.

LIMPIEZA DE LA REJILLA DE LA BANDEJA DE GOTEO

- Retira, vacía y limpia la rejilla superior de la bandeja de goteo con frecuencia, especialmente cuando la bandeja esté llena.
- La rejilla puede lavarse con agua tibia y jabón suave.
- Usa siempre productos no abrasivos (no uses limpiadores fuertes, esponjas metálicas ni paños que puedan rayar la superficie).

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

- Retira la bandeja de goteo una vez que se haya retirado la rejilla.
- Límpiala con un paño suave y húmedo.
- No utilices limpiadores fuertes ni productos abrasivos.
- Nota: Ninguna de las piezas o accesorios debe lavarse en lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE VAPOR

- Limpia la boquilla de vapor inmediatamente después de espumar leche.
- Usa un paño húmedo para limpiar el exterior de la varilla, luego gírala de vuelta hacia la bandeja de goteo.
- Activa brevemente la función de vapor girando la perilla de control de vapor a ON, para expulsar cualquier residuo de leche desde el interior de la varilla.
- Asegúrate de dejar la perilla de vapor en posición OFF al finalizar.
- Apaga la cafetera, desconéctala y espera a que se enfríe completamente.
- Si la boquilla sigue bloqueada, utiliza un alfiler o aguja fina para limpiar la abertura.

MANUAL DE USO

FUNCIÓN DE ENFRIAMIENTO

Es importante dejar que la máquina se enfríe completamente si deseas:

- Preparar café nuevamente después de espumar leche, o
- Después de lavar el tubo de vapor.

De lo contrario, el café podría salir quemado o salpicado.

Después de usar la función de vapor o espumar leche, la temperatura interna sube. Para enfriar la máquina:

- Presiona el botón correspondiente para detener la función de vapor.
- Gira la perilla de control de vapor a la posición ON para liberar agua caliente, lo que ayudará a enfriar el sistema.
- Pasado un momento, gira la perilla a OFF.

La cafetera ya estará lista para usarse nuevamente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Característica
Potencia	1350W
Tensión	220-240V
Frecuencia	50-60Hz

MANUAL DE USO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No sale café	No hay agua en el depósito	Llena el depósito con agua. Haz correr agua por la máquina sin filtro de café para asegurarte de que esté completamente cebada.
	El café está molido muy fino o está demasiado compactado	Vacía el filtro, enjuágalo con agua y límpialo con un paño. Vuelve a llenarlo con café y compacta suavemente.
No sale vapor por la boquilla de vapor	El tubo de vapor está bloqueado	Revisa la sección 'Si la salida de vapor está bloqueada'.
	No hay agua en el depósito	Llena el depósito con agua y deja correr agua caliente por la boquilla de vapor para asegurarte de que fluya correctamente.
Sale agua por la parte inferior de la cafetera	La bandeja de goteo está demasiado llena	Vacía y limpia la bandeja de goteo.
Sale agua por el borde exterior del filtro	Hay restos de café molido en el borde del filtro	Limpia los bordes del filtro antes de colocarlo.
El café tiene un sabor extraño	El agua lleva demasiado tiempo estancada o falta de limpieza	Limpia y descalcifica la máquina.
Sale poco o nada de vapor	La boquilla de vapor está obstruida	Limpia y descalcifica la boquilla de vapor.
Mala formación de espuma	Se utilizó leche descremada	Usa leche entera para mejores resultados.

PÓLIZA DE GARANTÍA

GARANTÍA

La unidad original o las piezas que no se gastan que se consideren defectuosas, a criterio exclusivo de Kitchen-it, serán reparadas o reemplazadas hasta un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea primero. Kitchen-it se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor. Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Comercial Kitchen-it S.P.A.

EXCEPCIÓN AL USO DE GARANTÍA

Nuestros especialistas de servicio al cliente están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (accesorios), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en Kitchenit.cl.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario, o daños debido al mal trato durante el transporte o envío de la unidad.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones o instalaciones y no estén autorizadas por Kitchen-it. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por Kitchen-it.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Chile.

CÓMO HACER USO DE LA GARANTÍA

Si usted quiere hacer efectiva la póliza de garantía debe:

1. Contactarse con el servicio de post venta de Kitchen-it y solicitar la inspección de su caso.
2. Presentar el comprobante de adquisición. Boleta o factura original, ya sea física o digital, con el número de la misma legible.
3. Llevar el producto a la tienda donde lo compró o a las oficinas de Kitchen-it si así corresponde el caso.



KITCHEN-IT

www.kitchenit.cl

[@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)

Servicio Post Venta: info@kitchenit.cl