

■ Manual Rápido – Cafetera Gourmia con Molino

- 1** Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca de 2, 4 o 6 tazas. No sobrepase la línea de 6 tazas. ■ El nivel final será un poco menor porque los granos absorben agua.
- 2** Coloque el filtro, la tapa y el embudo. Gire el soporte hacia la izquierda para abrir, ajuste bien las piezas y gire a la derecha para bloquear.
- 3** Agregue hasta 100 g de granos en la tolva y cierre la tapa. ■ Use solo lo necesario para mantener la frescura.
- 4** Enchufe la cafetera. Se encenderán los íconos del grano de café y el número 6.
- 5** Gire el mando principal (sentido horario) para seleccionar 2, 4 o 6 tazas. El ajuste predeterminado es 6 tazas.
- 6** Ajuste el grosor del molido girando el pomo superior de la tolva (más fino o más grueso).
- 7** Elija la intensidad: ■ Regular (1 grano) o ■ Fuerte (2 granos).
- 8** Presione Inicio / Parar. La luz central parpadeará y, tras 3 segundos, comenzará el molido y la preparación. Al finalizar, escuchará 3 pitidos.
- 9** La jarra mantiene el café caliente durante 35 minutos. Luego, la cafetera se apagará automáticamente.

■ Consejo: Limpie el filtro y la jarra después de cada uso para mantener el sabor fresco del café.