

Total Tamper CINOART



**TOP
BARISTA 360**



MANUAL DE PRODUCTO

Introducción

Tamper Automático CINOART (Total Tamper)

Gracias por elegir CINOART.

Lea atentamente las siguientes instrucciones para asegurar el uso correcto y la configuración precisa de esta máquina.

CINOART ayudará en gran medida al barista profesional a acelerar el flujo de trabajo, manteniendo la consistencia de la preparación del espresso.

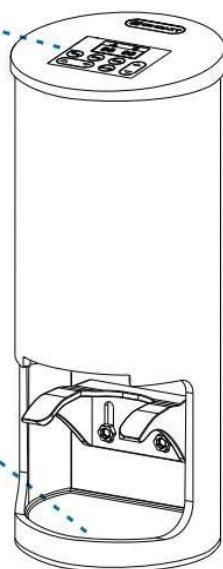
El uso del Tamper CINOART mejora el sabor, la consistencia y la calidad general de la taza de cada espresso.

CINOART es sencillo y rápido de manejar. Los iconos de la pantalla permiten un fácil acceso a cada uno de los diferentes menús, para cambiar rápidamente a la presión deseada.

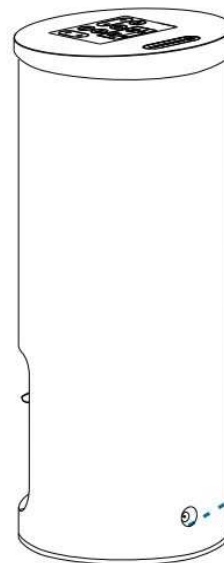
Si necesitase más información acerca del producto o tuviera más preguntas que no se hayan incluido en estas instrucciones, póngase en contacto con Topbarista360, distribuidor para España de CINOART.

Características

Panel de Control



Bandeja de Silicona

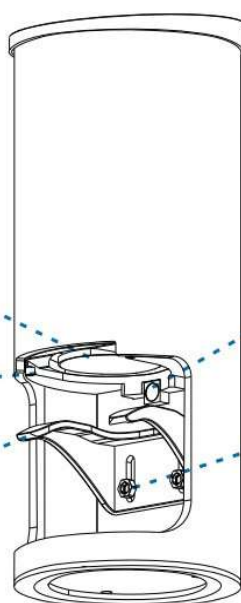


Alimentación

Disco de Prensado

Guía Superior

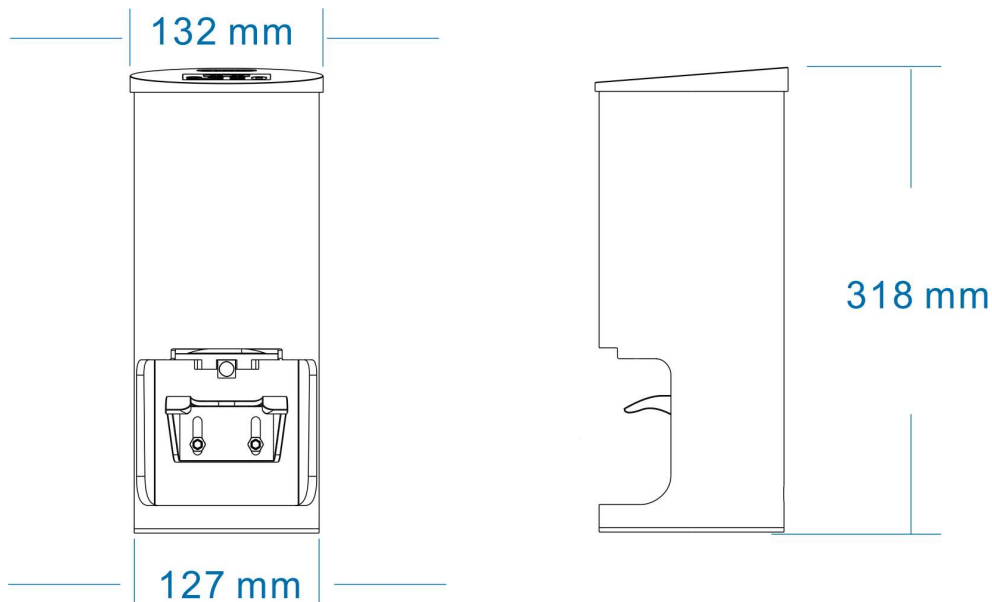
Soporte cacillo



Sensor

2 x Tornillo hexagonal

Dimensiones y Especificaciones



Nombre

Modelo

Tamper Automático

Total Tamper

Corriente Entrada

Corriente Salida

110~240V 50/60Hz

12V DC

Peso

Diámetro Tamper

3.7 kg

51 a 58.3mm / Base Lisa

Presión

Velocidad Ciclo

desde 2 kg a 38 kg

1.2 Segundos

Tampeo Multi Segmentado

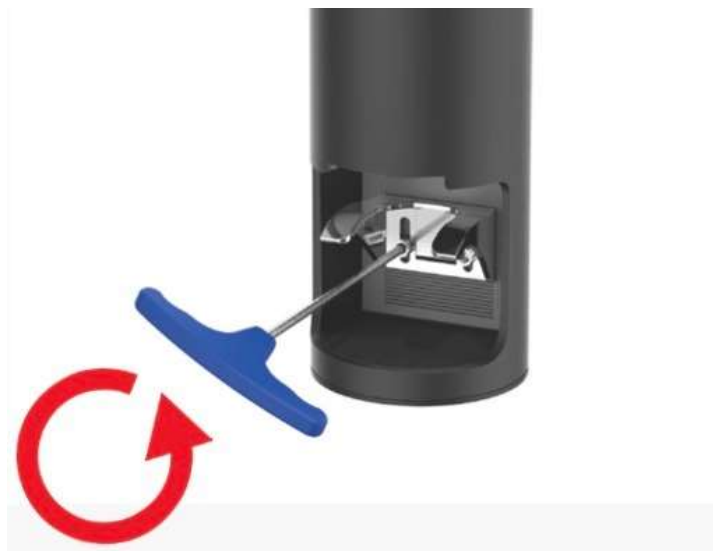
1, 2 o 3 veces

Puesta en marcha y Ajuste del Cacillo

El CINOART está diseñado para facilitar el ajuste del cacillo con el grupo

1. Desconecte la corriente eléctrica retirando el cable de alimentación de la parte trasera de la máquina.
2. Coloque el CINOART boca abajo sobre una superficie lisa y antideslizante
3. Afloje los 2 tornillos hexagonales con la llave Allen suministrada
4. Coloque el mango del cacillo boca abajo en la guía de nivelación y, a continuación, ajuste la horquilla de apoyo en la parte inferior del mango del cacillo.

Imágenes - Pasos 1, 2 y 3



Imágenes - Paso 4



5. Vuelva a apretar los 2 tornillos hexagonales asegurándose de que la horquilla de soporte esté nivelada con las marcas del indicador de paralelo.

Imágenes - Paso 5.



6. Retire la herramienta de guía de nivelación y vuelva a colocar el CINOART en posición vertical y vuelva a conectar la alimentación.

Imágenes - Paso 6.



Lugar de Trabajo

Coloque el Tamper Automático CINOART sobre una superficie plana, sólida y sin vibraciones. No haga funcionar la máquina en entornos húmedos o con temperaturas extremas

Compruebe antes de su utilización

1. Inspeccione el cable de alimentación para asegurarse de que no hay signos de daños o de que las conexiones sean deficientes.
2. Inserte el cable del adaptador de corriente en la parte trasera del CINOART y luego en la conexión eléctrica de 10 amperios.

Funcionamiento

1. Conecte la alimentación
2. Asegúrese de que la pantalla digital esté iluminada y funcione.
3. Ajuste y programe los valores de prensado deseados en el panel táctil.
4. El sensor de activación interno detectará automáticamente el cacillo.

Ajuste de la Presión

1. Acceso rápido a las presiones preestablecidas (10kg, 20kg, 30kg)
2. Incrementos +/- 1kg hacia arriba o hacia abajo para lograr la presión deseada.
3. Mantenga pulsada la tecla (*) para guardar los valores programados.
4. Función de tampeo múltiple para 1, 2, 3 ciclos



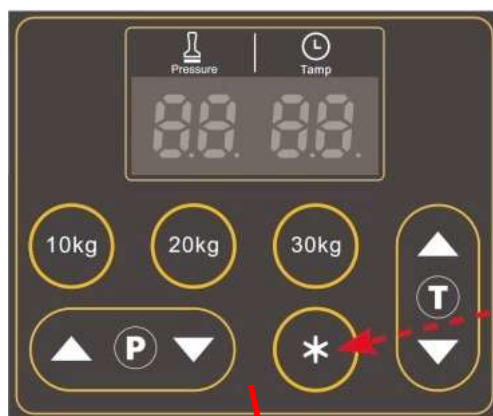
Modo Limpieza

La limpieza del disco de prensado puede realizarse en cualquier momento durante el servicio y debe llevarse a cabo como una rutina de limpieza diaria para eliminar la acumulación residual de finos de café y aceites para ayudar a garantizar un prensado limpio para obtener el mejor sabor y calidad de espresso.

Siga estos pasos:

- Mantenga pulsado el botón (*) durante 5 segundos para acceder al modo de limpieza.
- Limpie el disco con un cepillo. No lo limpie con los dedos
- Mantenga pulsado el botón (*) durante 5 segundos para devolverlo a su posición original.

*Nota *El modo de limpieza también permite el acceso necesario para cambiar el disco tamper a un diámetro diferente para adaptarse a otras marcas de máquinas de café espresso. Su distribuidor local tendrá en stock los diferentes tamaños*



Mantenga pulsado para entrar
en el modo de limpieza.

Errores Habituales

Problema	Potenciales Razones	Soluciones
Finos de café y aceites pegados al tamper	El disco está mojado o no se ha limpiado regularmente, lo que provoca una mayor acumulación	Realice el modo de limpieza indicado en el punto 5. En esta guía del usuario
La máquina no funciona No se iluminan los iconos del panel táctil	Compruebe el cable de alimentación y el adaptador de corriente	Compruebe la conexión entre la red y el adaptador de transformador y compruebe la conexión del adaptador de transformador en la parte trasera de la máquina
Cama de café es irregular	La horquilla de soporte del cacillo no está nivelada	Realice la alineación del soporte del cacillo en el punto 1. En esta guía del usuario
El disco de manipulación no se extiende completamente	El modo de limpieza está activado o el cacillo no está nivelado	Cancele el modo de limpieza o realice la realineación del cacillo en el punto 1. de esta guía del usuario

*Nota * Si los problemas persisten, póngase en contacto con su proveedor para el servicio posventa y la asistencia técnica soporte técnico*

Servicio Técnico

- Cuando o si necesita el servicio postventa, por favor apague la máquina, límpiela y llame a su lugar de compra.
- Cualquier servicio o reparación debe ser realizado por un servicio técnico autorizado.
- No intente repararlo usted mismo en caso de fallo eléctrico.

Recambios

Por favor, póngase en contacto con Topbarista 360 si necesita un disco de manipulación de diferente diámetro para su marca de máquina de café espresso diferente al cacillo estándar. Todas las piezas de repuesto pueden pedir a su proveedor / distribuidor. No intente repararlo usted mismo en caso de fallo eléctrico.

Garantía

1. El periodo de garantía es de *un año* a partir de la fecha de compra.
2. CINOART garantiza los componentes defectuosos o con fallos durante los primeros 12 meses desde la fecha de compra. Siempre se considerará un uso justo y razonable en condiciones ambientales de desgaste normal
3. Las condiciones de la garantía no cubren los daños causados por una instalación incorrecta, un uso inadecuado, una limpieza y un mantenimiento inadecuados.
4. La garantía no cubre los daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales
5. La garantía no cubre el mantenimiento general ni los costes de mano de obra asociados a las piezas de recambio.



**TOP
BARISTA 360**

info@topbarista.com

www.topbarista360.com

Teléfono: 613 67 67 77

