

Turboblender
El poder de lo que querés.

Manual de usuario



Infusionador - Cafetera Comercial

Modelo TB-CF45 | TB-CF90 | TB-CF150



☎ 0810-345-5502

www.turboblender.com

Infusionador - Cafetera Comercial

Manual de instrucciones

Muchas gracias por comprar un producto Turboblender.
Para asegurar un uso adecuado, le recomendamos que lea este manual de instrucciones.

Índice

1. Introducción	3
2. Recomendaciones Adicionales	4
3. Instrucciones generales	4
4. Instrucciones de cuidado y limpieza	5
7. Garantía	7



Lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso correcto.

Introducción:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
3. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el cable, los enchufes o la cafetera en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al fabricante para su examen, reparación o ajuste.
7. Utilice su cafetera únicamente para los usos descritos en este folleto. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar peligros.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente o en un horno caliente.
11. Se debe tener precaución al mover un aparato que contenga algún líquido caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared.
13. Asegúrese de que la tapa, la canasta de café, el tubo de percolación y el cable estén correctamente conectados. Puede quemarse si se retira la tapa durante la preparación.
14. Retire y vuelva a colocar la cubierta con cuidado.

Infusionador - Cafetera Comercial

Recomendaciones adicionales

Nunca encienda la unidad en seco.

El líquido siempre debe cubrir el interior de la parte inferior de la unidad para evitar daños.

Nunca sumerja la base en agua

La base contiene componentes eléctricos que se dañan al ser sumergidos en agua.

Limpiar la cafetera regularmente

Para evitar la acumulación de residuos.

INSTRUCCIONES GENERALES

Guía de medición de café

Prepare una taza de café en 1:30 minuto aproximadamente. Los cambios de voltaje o las variaciones en la temperatura del agua afectarán el tiempo de preparación.

Nunca haga menos de la capacidad mínima o más de la capacidad máxima de su cafetera.

Antes de preparar, llene la cafetera y gírela para asegurarla en las ranuras del asa. Tenga en cuenta las flechas en la cubierta para el giro correcto. Para quitar la cubierta, invierta el procedimiento y levante.

Empieza a preparar

Enchufe el cable. La luz de señal se ilumina cuando el café está listo para servir.

Después de preparar, la cafetera cambia automáticamente a temperatura baja y mantendrá el café a la temperatura adecuada para servir hasta que se desconecte la unidad.

La cafetera deja de preparar automáticamente pero permanecerá a la temperatura de servicio siempre que la cafetera esté conectada.

Como Servir

Empuje la palanca hacia abajo en el grifo y manténgala presionada hasta que se llene la taza; al soltar se apaga automáticamente. Para verter continuamente (para llenar una jarra grande o un servidor), tire hacia adelante para "trabar" en su lugar. Para detener, empuje hacia atrás y vuelva a colocar la palanca en la posición normal de servicio

Lavar antes de usar

Antes de usar la cafetera por primera vez y después de cada uso, lave la canasta de café, el tubo de percolación y el interior de la cafetera con agua rociada tibia. Enjuague bien y seque. Limpie el exterior con un paño húmedo. **NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA.**

Carga de agua

Retire la tapa, la canasta de café y el tubo de percolación y llene la cafetera con agua fresca y fría hasta la línea de llenado deseada. No llene la cafetera más allá de la línea de llenado superior. Nunca use agua caliente para hacer café.

Medida café

Colocamos la canasta de café en el fondo para evitar que el sedimento se filtre en el café preparado. Mida la cantidad adecuada de café (vea la tabla) en la canasta de café y coloque la canasta de café en el tubo de percolación. Coloque la parte inferior del tubo de percolación en el pozo de calentamiento, pero **NO LO FUERCE**. Coloque la tapa en la cafetera (no se necesita una placa separada ya que la tapa funciona como esparcidor de agua).

Tazas Tazas Servidas	Café Molido 225Grs /taza
10-12	1 1/4 taza
18-24	1 1/2 taza
28-30	2 tazas
36	2 1/4 tazas
42-50	2 1/2 tazas

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

Consejos útiles

Prepare al menos 12 tazas a la vez para asegurar el mejor sabor del café. Nunca haga menos de la capacidad mínima o más de la capacidad máxima de su cafetera.

Use café molido regular en todas las cafeteras para obtener mejores resultados.

Infusionador - Cafetera Comercial

No use café de goteo o molido fino ya que puede inundar la canasta de café. Si muele sus propios granos de café, muele a un grosor medio para obtener mejores resultados.

Retire la canasta de café y el café molido tan pronto como se complete el ciclo de preparación. Esto también ayuda a mantener el sabor del café. Use la cubierta de la cafetera como bandeja de transporte cuando deseche la canasta mojada y el café molido.

Antes de preparar una segunda cafetera, enfríe la cafetera enjuagándola bien con agua. Si ocurre un goteo entre el grifo y el cuerpo de la cafetera, apriete la tuerca dentro de la cafetera. Si el goteo se produce en el pico del grifo, apriete la tapa del grifo.

Antes de usar por primera vez y después de cada uso, lave la canasta de café, el tubo de percolación y el interior de la cafetera con agua tibia y jabón.

No sumerja la base en agua.

Limpie el exterior con un paño húmedo y séquelo. Antes de limpiar, desenchufe la unidad y vierta el café restante.

Para limpiar la cubierta, las manchas de café en la parte inferior se pueden quitar frotando con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

Limpie el grifo después de cada uso vertiendo agua caliente en la cafetera y dejándola correr por el grifo.

El tubo de percolación debe limpiarse con frecuencia con un cepillo largo y angosto para eliminar los depósitos minerales que pueden afectar el funcionamiento de la unidad.

El residuo aceitoso del café también afectará el sabor de la próxima taza de café.

El pozo de calentamiento de la cafetera debe limpiarse a fondo con una almohadilla abrasiva.

Enjuague bien y seque. Esto eliminará los depósitos minerales que pueden afectar el funcionamiento de la cafetera.

El funcionamiento y eventualmente hace que el tubo de percolación se atasque en el pozo de calentamiento y se rompa.

Para eliminar las decoloraciones causadas por manchas de café, aceites y depósitos minerales, limpie el interior de la cafetera con frecuencia llenando la unidad hasta la línea superior con agua fría. Agregue 1/2 taza de cremor tártaro, inserte el tubo de percolación y la canasta de café vacía. Cubra la unidad y conéctela al toma-

corriente de la pared. Cuando se complete el ciclo de preparación, desenchufe la unidad, deje que se enfríe y deseche el contenido. Lave y enjuague bien la canasta de café, el tubo de percolación y el interior de la cafetera. Si la cafetera se usa a diario, este procedimiento debe seguirse cada dos semanas.

Si la cafetera se usa diariamente, es necesaria una limpieza especial cada 2 semanas para eliminar los depósitos minerales.

Llene la cafetera con 1 litro de agua y vinagre destilado. (Si se ha formado una acumulación de mineral blanco dentro de la unidad, use 2 tazas adicionales de vinagre). Por favor, cierre y vacíe la canasta de café en su lugar, asegure la tapa y enchúfela. Deje que la cafetera complete el ciclo de preparación, luego déjela reposar de 10 a 15 minutos. Desenchufe y drene la cafetera. Deje que se enfríe y siga las instrucciones generales de limpieza.

GARANTÍA

Tu Cafetera Turboblender cuenta con 2 años de Garantía

Garantía válida solo con la factura de compra.

Devuelva el producto a su distribuidor local en caso de que requiera mantenimiento. Se garantiza el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se haya utilizado adecuadamente.

No se incluyen en la garantía las piezas que se desgasten por el uso regular del producto.

No se proveerá servicio técnico si se utiliza algún componente no autorizado expresamente por el fabricante.

Los cargos del servicio técnico durante el período de garantía estarán a cargo del cliente en las siguientes situaciones:

1. Problemas o daños causados por operaciones o usos inadecuados, distintos a los especificados en el manual de usuario.
2. Problemas o daños causados por el desarmado y la reparación efectuados por personal no autorizado.
3. Problemas o daños causados por desastres naturales.
4. Problemas o daños causados por líquidos en piezas internas.

Infusionador - Cafetera Comercial

TARJETA DE GARANTÍA

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestra Cafetera tal y como se especifica en los términos de garantía. Si el producto presentara algún defecto de material o de mano de obra dentro del período de garantía, devuélvalo a su distribuidor local para su reparación. La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

REGISTRO DE MANTENIMIENTO / SERVICIO TÉCNICO

NOMBRE DEL PRODUCTO			
LUGAR DE COMPRA			
INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
FECHA DE COMPRA			
FECHA DE REPARACIÓN	PROBLEMA O DAÑO	CENTRO DE MANTENIMIENTO O SERVICIO TÉCNICO	RESULTADO

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

Extendé tu Garantía hasta por 5 años más!!
Más información en: www.turboblender.com



El poder de lo que querés.



info@turboblender.com | www.turboblender.com

☎ 0810-345-5502

