Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Cafetera TB-Express Pro Plus

Precisión y Excelencia

www.turboblender.com

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 03
2. Bienvenida y uso 04
3. Logotipos y símbolos 04
4. Consejos de Seguridad Generales 07
5. Descripción del Producto 13
6. Datos técnicos 14
7. Instalación y puesta en marcha 15
8. Ubicación 15
9. Condiciones climáticas 16
10. Suministro de energía 16
11. Interfaz de agua / Drenaje 18
12. Instalación 19
13. Desembalaje y eliminación de residuos 20
14. Operaciones 20
15. Introducción al equipo 22
16. Desembalaje 27
17. Conexión de la fuente de fuga 27
18. Primer uso 40
19. Depuración y calibración 43
20. Prueba y ajuste de producto 50
21. Vaciar 59
22. Limpieza 62
23. Solución de problemas comunes 89
24. Medidas preventivas 92
25. Almacenamiento 93
26. Eliminación de residuos 93
27. Normativa de salud 93
28. Seguridad y garantía de calidad 95
29. Garantía 96
30. Tarjeta de garantía 97
31. Atención al cliente 98

Introducción

Gracias por comprar nuestro electrodoméstico. Antes del uso y la operación, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. Guarde la caja y el embalaje originales. Utilice este embalaje para enviar el equipo si se necesitan reparaciones.

Este manual contiene información importante, lea el manual detenidamente antes de la instalación, operación y mantenimiento del equipo. El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regular puede anular la garantía.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Utilice la unidad de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual. Guarde el manual para futuras consultas.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Bienvenida y uso

Este manual de instrucciones le proporciona información sobre la máquina TB-EXPRESS PRO PLUS, y cómo utilizarla. Si no utiliza la cafetera de acuerdo con las instrucciones pertinentes de este manual, no asumimos ninguna responsabilidad por las pérdidas que ello pueda causar. Sin embargo, no todos los usos previstos pueden estar incluidos en este manual. Para obtener más información, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

El rendimiento del equipo depende de un mantenimiento y uso adecuados. Por favor, lea atentamente el manual de instrucciones antes de la primera puesta en marcha y guárdelo para consultarlo fácilmente.

¡Le deseamos un feliz uso!

Logotipos y símbolos



Consulte también la sección "Consejos de Seguridad Generales".

En este manual de instrucciones se utilizan los siguientes signos y símbolos para indicar peligros y asuntos especiales:



⚠ Peligro



Peligro inminente de descarga eléctrica:

- Situaciones que pueden provocar lesiones graves o la muerte por descarga eléctrica.
- Asegúrese de seguir las precauciones para evitar tales riesgos.



⚠ Advertencia



Peligro general de lesiones graves:

- Situaciones que pueden causar lesiones graves.
- Siga las precauciones para evitar tales riesgos.



⚠ Precaución

Peligro general de lesiones leves:
- Situaciones peligrosas que pueden causar lesiones menores.
- Siga las precauciones para evitar tales riesgos.



Nota

Riesgo de daños en la máquina:
- Condiciones que podrían dañar la máquina.
- Siga las precauciones para evitar tales riesgos.



⚠ Advertencia

Riesgo de incendio / Materiales combustibles:
- Tenga cuidado con el fuego.



⚠ Precaución

Líquidos calientes / Riesgo de quemaduras:
- Una condición peligrosa que puede causar quemaduras.
- El peligro existe en la salida de flujo.
- Asegúrese de seguir las precauciones para evitar tales riesgos.



⚠ Precaución

Vapor caliente:
- Situación peligrosa que puede causar quemaduras. El lugar de salida del agua genera este riesgo.
- Asegúrese de seguir las precauciones para prevenir este peligro.



⚠ Precaución

Superficies calientes:
- Situación peligrosa que puede causar quemaduras. Salida de vapor.
- Asegúrese de seguir las precauciones para prevenir este peligro.



⚠ Precaución

Peligro de aplastamiento:
- Situación peligrosa que puede causar lesiones por aplastamiento.
- Asegúrese de seguir las precauciones para prevenir este peligro.



⚠ Advertencia

Peligro de intoxicación:
- Condición peligrosa general que puede resultar en lesiones por envenenamiento.
- Asegúrese de seguir las precauciones para prevenir este peligro.

Consejos de Seguridad Generales



⚠ Precaución

Peligros para los usuarios:
El uso incorrecto de una cafetera puede provocar lesiones leves. Asegúrese de seguir las siguientes indicaciones:

- Lea atentamente las instrucciones antes de usarla.
- Permita que solo el personal del servicio técnico entre en el área de mantenimiento de la máquina.
- No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- No modifique los dispositivos de seguridad incorporados.
- No toque las partes calientes de la máquina.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, solo deben utilizar el equipo bajo supervisión constante después de aprender a manejarlo de forma segura y de comprender los riesgos asociados.
- No permita que los niños manipulen la máquina. Las tareas de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas por niños. Solo las personas familiarizadas y con experiencia en el manejo del equipo están autorizadas a realizar dichas tareas, especialmente en lo que respecta a la seguridad e higiene.
- Instale la cafetera en un lugar donde pueda ser supervisada y mantenida en todo momento.
- El uso y funcionamiento deben ser supervisados por personal capacitado para asegurar el cumplimiento de las normativas de mantenimiento y resolver los problemas de uso en todo momento.
- Solo se debe llenar el tanque de granos de café con granos de café, y solo se debe añadir café molido en el puerto de adición manual (o pastillas de limpieza durante la limpieza).



⚠ Peligro



Peligro de descarga eléctrica

El uso incorrecto de equipos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica. Asegúrese de seguir las siguientes indicaciones:

- El trabajo con equipos eléctricos solo debe ser realizado por profesionales.
- Esta máquina debe conectarse a un circuito con protección de fusible (se recomienda que el cableado pase a través de un protector de fuga).
- Cumpla con las directivas de bajo voltaje relevantes y las normativas de seguridad nacionales o locales.
- Las conexiones deben estar conectadas a tierra según la normativa para prevenir descargas eléctricas.
- El voltaje debe ser consistente con las instrucciones en la placa de identificación del dispositivo.
- No toque las partes con corriente.
- Asegúrese de apagar el interruptor principal y desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Todos los conectores del dispositivo deben poder desconectarse de la red eléctrica.
- Las conexiones desconectadas deben ser visibles en todo momento en el punto de operación del equipo, o la energía debe asegurarse mediante un bloqueo.
- Solo el personal de soporte técnico profesional puede reemplazar el cable de alimentación.



⚠ Advertencia

Si no se siguen las medidas de seguridad, puede haber negligencia en el uso normal, lo que causará daños al personal y al entorno circundante.

- Mantenga la ventilación sin obstrucciones alrededor de la máquina o en la estructura donde esté empotrada.
- No debe haber materiales inflamables alrededor de la máquina.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el descongelamiento, a menos que sean los recomendados por el fabricante.
- No dañe el circuito de refrigeración.

⚠ Precaución

Las bebidas con aditivos o residuos pueden causar alergias. Asegúrese de seguir las siguientes indicaciones:

- En aplicaciones de autoservicio: Exprese el posible uso de aditivos alergénicos a través del panel de mensajes de la máquina de café.
- En el caso de un servicio con personal: Una persona capacitada debe informarle sobre los posibles aditivos alergénicos.

⚠ Advertencia

Peligro de intoxicación por ingestión de agentes de limpieza

Asegúrese de seguir las siguientes indicaciones:

- Almacene los agentes de limpieza lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas.
- No ingiera agentes de limpieza.
- No mezcle agentes de limpieza con otros productos químicos o sustancias ácidas.
- No agregue agente de limpieza a la taza.
- No agregue agente de limpieza al tanque de agua potable (ni por dentro ni por fuera).
- Los agentes de limpieza y desincrustantes solo deben utilizarse para el fin indicado (consulte la etiqueta).
- No coma ni beba mientras utiliza el agente de limpieza.
- Se debe garantizar una buena ventilación al utilizar el agente de limpieza.
- Use guantes de protección al utilizar el agente de limpieza.
- Use gafas de seguridad al utilizar el detergente.
- Lávese bien las manos inmediatamente después de usar el detergente.

Lea atentamente las instrucciones del paquete antes de usar el limpiador. Si no se proporciona una ficha de datos de seguridad, puede solicitársela al distribuidor (consulte el embalaje del limpiador).



⚠ Precaución

Líquido a alta temperatura

- Riesgo de quemaduras en el área de salida de bebidas, agua caliente y vapor.
- Durante la exportación o limpieza, no extienda su mano por debajo de la salida de flujo.



⚠ Precaución

Superficie caliente

La salida de fluidos, el infusor (brewer) y la caldera se encuentran a alta temperatura.

- Solo permite el contacto con las manijas que han sido diseñadas para la salida.
- Limpia el infusor de espresso únicamente después de que la máquina se haya enfriado.



⚠ Precaución

Peligro de aplastamiento y cortes

Existe el riesgo de ser aplastado al tocar cualquier parte en movimiento.

- Solo se permite tocar las manijas prediseñadas para la salida.
- No introduzca la mano en la abertura del depósito de granos de café, del depósito de café en polvo o de la unidad de preparación después de encender la cafetera.
- Las cuchillas del disco del molinillo y del abridor del depósito de café son afiladas y se debe tener cuidado durante la limpieza.

Nota

Peligro para la máquina
El uso incorrecto de la cafetera puede causar daños o contaminación. Asegúrese de seguir las siguientes indicaciones:

- Si el agua contiene una dureza de carbonato superior a 5 °DKH, instale un filtro antical, de lo contrario, el café se dañará debido a la calcificación.
- Por razones de seguridad, tenga en cuenta que la válvula principal del agua (en máquinas con interfaz para agua de la red) debe cerrarse después de apagar la máquina, y el interruptor principal debe apagarse o el enchufe debe desconectarse.
- Cumpla con las directivas de bajo voltaje pertinentes y/o las normativas y reglamentos de seguridad nacionales y locales.
- Si no es posible la inyección de agua, no encienda el dispositivo. De lo contrario, no podrá rellenar la caldera de agua y la bomba funcionará "en seco".
- Se recomienda instalar una válvula de bola en la tubería de agua cuando se conecte al agua potable directa para evitar riesgos de fugas si la manguera se rompe.
- Después de un largo periodo de inactividad (como unas vacaciones corporativas), la cafetera debe limpiarse primero y luego volver a encenderse para su uso.
- Proteja la cafetera de la intemperie y vacíe el tanque (heladas, humedad, etc.).
- La solución de problemas solo debe ser realizada por un técnico de servicio.
- Utilice piezas originales para las reparaciones.
- En caso de daños externos visibles o fugas, contacte inmediatamente con su servicio técnico para su reemplazo o reparación.
- No enjuague la máquina con agua ni la limpie con un limpiador a vapor.
- No coloque la máquina en un lugar donde pueda ser rociada con agua.
- Proteja el suelo.
- Si no va a utilizar la máquina durante mucho tiempo, se recomienda consumir todos los granos de café del depósito. De lo contrario, los granos residuales absorberán la humedad del aire y podrían bloquear el molinillo cuando intente moler de nuevo.

- Si la caldera no se descalcifica regularmente, tendrá los siguientes efectos: la velocidad de calentamiento se reducirá y la temperatura no será suficiente; el sabor del café será anormal, lo que provocará daños en la caldera.



Nota

Uso adecuado de la cafetera
El uso adecuado de la cafetera puede evitar daños o contaminación. Asegúrese de seguir los siguientes puntos:

- Contenedores de materia prima: Solo se deben llenar los depósitos con su respectivo contenido:
- El depósito de granos de café solo puede llenarse con granos de café.
- El depósito de polvo solo puede llenarse con polvo para bebidas terminadas.
- En el puerto de adición manual, solo se pueden añadir granos de café molidos (o pastillas de limpieza al limpiar).
- No uses café liofilizado, ya que podría provocar que el infusor de espresso se atasque.
- Cambios de temperatura: Si la cafetera y sus equipos adicionales se han transportado a una temperatura inferior a 10 °C, deben permanecer a temperatura ambiente durante tres horas después del transporte antes de conectarse a la corriente y encenderse. De lo contrario, la condensación podría provocar un cortocircuito o dañar los componentes eléctricos.
- Mangueras: Utilice un kit de mangueras (para agua potable y aguas residuales) que sea nuevo o que haya venido con la máquina. No debe utilizarse un kit de mangueras antiguo.



Nota

- El uso incorrecto de la cafetera puede resultar en lesiones.
- Está estrictamente prohibido subirse a la máquina.

Descripción del producto

La cafetera TB-EXPRESS PRO PLUS se utiliza para preparar y dispensar varios tipos de bebidas de café, bebidas con leche y con jarabe.

El equipo es adecuado para uso comercial en establecimientos de hostelería, servicios de comida o similares. El equipo es de autoservicio y no requiere supervisión, y puede ser operado por personas no profesionales o por los propios clientes. El mantenimiento por parte del usuario solo debe ser realizado por operadores externos capacitados.

Si se cumplen las condiciones de instalación, el dispositivo también puede ser utilizado en una estación de tren, una tienda de gasolinera o un lugar público similar. La máquina no está diseñada para su instalación o uso en exteriores.

Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, solo deben utilizar el equipo bajo supervisión constante después de aprender a manejarlo de forma segura y de comprender los riesgos asociados. No permita que los niños manipulen la máquina. Las tareas de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas por niños.

Solo las personas familiarizadas y con experiencia en el manejo del equipo están autorizadas a realizar dichas tareas, especialmente en lo que respecta a la seguridad y la higiene.

Además, consulte los términos y condiciones del fabricante del equipo y este manual de instrucciones al usar la cafetera. Cualquier otro uso o uso fuera de los límites se considera un uso no razonable. El fabricante no será responsable de ninguna pérdida que se derive de ello.

Nota

Peligro para la máquina

- La operación incorrecta de la cafetera puede causar daños al equipo.
- Utilice la receta original; no use otras recetas.

Datos técnicos

Modelo	TB-EXPRESS PRO PLUS
Peso	30 Kg.
Voltaje / Frecuencia nominal	AC220 - 240V / 50 - 60Hz
Potencia nominal total	2900W
Corriente con fusible	16A
Temperatura / Humedad de funcionamiento de la cafetera	5°C - 40°C / 10%RH-90%RH
Interfaz de comunicación	USB; WIFI; 4G
Pantalla del dispositivo	Pantalla táctil de 10.1 pulgadas
Altura de taza compatible	Menos de 165mm
Capacidad de almacenamiento de granos de café	1500 gr.
Capacidad del depósito de polvo	2 unidades, Capacidad: 2L + 3L (leche en polvo 1kg, chocolate en polvo 1.2kg)
Capacidad de la bandeja de goteo	0.6L
Capacidad del depósito de residuos	40 pastillas (8g/ud)
Capacidad del tanque de agua	4L
Capacidad / Potencia de la caldera de agua caliente	700CC / 2900W
Potencia de la caldera de vapor	1400W
Función de detección de falta de granos de café	SÍ

Instalación y puesta en marcha

Las máquinas deben instalarse de acuerdo con las regulaciones eléctricas e higiénicas vigentes en cada país o localidad. Esto incluye tomar las medidas adecuadas de protección contra el reflujo.

⚠ Precaución



- **Peligro de lesiones:** Los bordes afilados de los materiales de embalaje pueden causar lesiones. Cortar las bridas de nailon puede ocasionar lesiones en los ojos.

- **Medidas de seguridad:** Use guantes al desempacar la máquina y mantenga puestas las gafas de seguridad.

⚠ Precaución

- **Peligro para la salud:** Las tuberías de entrada de agua contaminadas pueden representar un riesgo para la salud. Deben limpiarse después de la instalación, la puesta en marcha inicial o al volver a poner la máquina en funcionamiento.
- **Limpieza inicial:** Antes de la primera salida de bebidas, limpie la máquina siguiendo el programa de limpieza guiado por la pantalla.
- **Más información:** Consulte las secciones del manual llamadas "Limpieza", "Limpieza diaria de la máquina" y "Limpieza guiada por la pantalla".

Ubicación

⚠ Nota

Las siguientes condiciones son adecuadas para colocar una cafetera. No garantizar estas condiciones puede dañar la máquina.

- **Manipulación:** No manipule la máquina boca abajo, en posición horizontal o con vibración, y no la mueva en un ángulo superior a 45°.
- **Refrigerador de leche (opcional):** Antes de instalar la máquina, asegúrese de que el refrigerador con leche fresca haya estado en posición

vertical durante al menos 24 horas.
- **Superficie de instalación:** La superficie de montaje debe ser estable y plana, y no debe deformarse bajo el peso de la cafetera.
- **Distancia de interfaces:** La distancia entre las interfaces de energía necesarias, configuradas de acuerdo con los planos de instalación del sitio, y la posición de la máquina no debe exceder de 1 metro.

Condiciones climáticas



Nota

Las siguientes condiciones climáticas son adecuadas para colocar la cafetera. Si estas condiciones no se cumplen, la máquina podría sufrir daños. Asegúrese de observar lo siguiente:
- La temperatura ambiente debe mantenerse entre 5 °C y 40 °C.
- La humedad relativa máxima del aire es del 10% al 90% HR.
- Las cafeteras están diseñadas únicamente para uso en interiores. No deben utilizarse en exteriores para protegerlas de las condiciones climáticas (lluvia, nieve y heladas).

Suministro de energía

Condiciones
Las conexiones eléctricas deben realizarse de acuerdo con las regulaciones pertinentes del país de destino. El voltaje en el lugar de instalación debe ser consistente con el voltaje indicado en la placa de identificación.



Peligro

Peligro de descarga eléctrica:
Una situación de peligro inminente que puede provocar lesiones graves o la muerte por electrocución.
Asegúrese de seguir las siguientes precauciones:
- Todos los circuitos de alimentación deben estar apagados antes de tocar los terminales.
- Los dispositivos de protección contra fugas deben estar protegidos por

fusibles con los valores de amperaje indicados en la placa de identificación.
- Todos los conectores del dispositivo deben poder desconectarse de la red eléctrica.
- Este modelo solo puede conectarse a una fuente de alimentación con una impedancia de sistema de 0.293 ohmios o menos. Si es necesario, consulta a tu proveedor de información sobre la impedancia del sistema.
- No ponga en funcionamiento la máquina si el cable de alimentación está dañado. Un técnico de servicio profesional debe reemplazar el cable o enchufe dañado de inmediato.
- Se recomienda no usar un cable de extensión. Si debe usarlo (sección transversal mínima: 1.5 mm^2), siga los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y las regulaciones locales.
- Al colocar los cables de alimentación, asegúrese de que no causen tropiezos a las personas.
- No arrastre el cable por esquinas o bordes afilados, y no lo pellizque ni lo deje colgando en el aire. Además, los cables no deben colocarse sobre objetos calientes y deben ser resistentes al aceite y a los limpiadores corrosivos.
- No levante ni tire del dispositivo por el cable de alimentación. No desconecte el enchufe del tomacorriente tirando del cable de alimentación. Nunca toque el cable de alimentación o el enchufe con las manos mojadas. No enchufe conectores mojados en los tomacorrientes.

Cable de conexión de energía

Nota

Peligro para el usuario:
- Existe el riesgo de descarga eléctrica e incendio si el cable de conexión de energía está dañado o no es original.
- Utilice un cable de conexión de energía original.

Medidas de seguridad:
- Los cables de conexión de energía originales y específicos para cada país se pueden comprar a través de los socios de servicio.

- Los cables de conexión de energía con conexiones fijas deben ser reemplazados por personal técnico de servicio.

Valores de conexión:

1. Consulte la placa de identificación de la máquina.
2. *Dispositivo opcional (Refrigerador):*

- El refrigerador se utiliza específicamente para refrigerar la leche.
- Se puede utilizar leche pre-enfriada (2-5 °C).
- Solo se pueden usar limpiadores especializados para sistemas de leche.

Interfaz de agua/Drenaje



Nota

Condiciones

Las materias primas de mala calidad y la mala calidad del agua pueden dañar la máquina. Asegúrese de seguir las precauciones contra tales peligros.

Asegúrese de observar lo siguiente:

- El agua utilizada debe ser limpia y libre de contaminación, con no más de 50 mg de cloro por litro.
- No añada agua de ósmosis inversa u otro tipo de agua corrosiva a la cafetera.
- La dreza de carbonato no debe exceder los 5 - 6 °DKH (dureza de carbonato alemana) u 8.9 - 10.7 °FKH (dureza de carbonato francesa).
- La dureza mínima de carbonato es de 5 °DKH o 8.9 °FKH. El pH debe estar entre 6.5 y 7.
- Utilice el nuevo kit de mangueras (manguera de agua limpia/agua residual) que viene con la máquina.
- La fuente de agua debe conectarse de acuerdo con las regulaciones vigentes, así como las regulaciones del país en el que se encuentra. Si la máquina se conecta a una tubería de agua recién instalada, la tubería de agua y la manguera de entrada de agua deben enjuagarse a fondo para evitar que las impurezas entren en la máquina.

- La máquina se conecta directamente a un tanque externo de agua

potable o de aguas residuales.
- El monitoreo de nivel correspondiente está disponible.

Condiciones de entrada de agua

Presión del agua	0.05 MPa - 0.6 MPa (0.5 - 6 bar)	
Temperatura de entrada	Valor Mínimo	5°C
	Valor máximo	30°C

Instalación

Desembalar la máquina:

Lea atentamente las secciones "Configuración" y "Suministro de energía" antes de comenzar la instalación.



Preste atención a las instrucciones de instalación que vienen con el producto.

- Desenvuelva la máquina.
- Revise el paquete para ver si queda algún accesorio.
- Retire los accesorios proporcionados con el paquete.



El depurador automático se ejecuta automáticamente la primera vez que se enciende la máquina. En él se explicarán todos los elementos de instalación. El personal del servicio técnico puede iniciar el programa de depuración en cualquier momento.

Desembalaje y eliminación de residuos

La eliminación adecuada de las cafeteras debe hacerse de acuerdo con las regulaciones locales.

- **Contacto:** Póngase en contacto con una agencia de servicio asociada.



Operaciones



⚠ Precaución

- **Líquido caliente:** Las bebidas preparadas con esta máquina son calientes.
- **Advertencia:** No ponga la mano debajo de la salida de la bebida ni dentro de la máquina durante la dispensación.



⚠ Precaución

Vapor a alta temperatura:

- Riesgo de quemaduras en la zona de salida de la boquilla de vapor.
- No ponga la mano debajo de la boquilla de vapor durante su uso.



⚠ Precaución

Superficie a alta temperatura:

- Las salidas de bebidas y las unidades de ebullición presentan un riesgo de alta temperatura.
- No sujete la salida de bebidas ni toque la superficie del dispositivo de ebullición mientras se está calentando.



Nota

Peligro para la máquina:

- Una operación incorrecta puede dañar la pantalla táctil.
- No presione la pantalla con fuerza bruta, alta presión u objetos afilados.

Introducción al equipo

Unidad operativa externa de la máquina

(A) Contenedor de granos de café

(B) Pantalla táctil de 10.1 pulgadas (interfaz de operación)

(C) Boquilla del producto

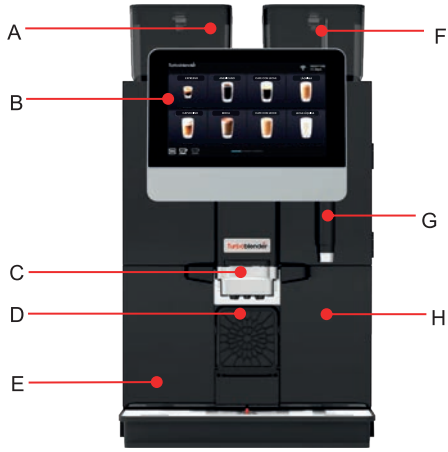
(D) Soporte para tazas

(E) Bandeja de goteo

(F) Depósito de polvo

(G) Boquilla de agua caliente

(H) Tanque de agua incorporado



(J) Ventilador de deshumidificación

(K) Interfaz externa para la bandeja de agua (por favor, abra el tapón de goma para la bandeja)

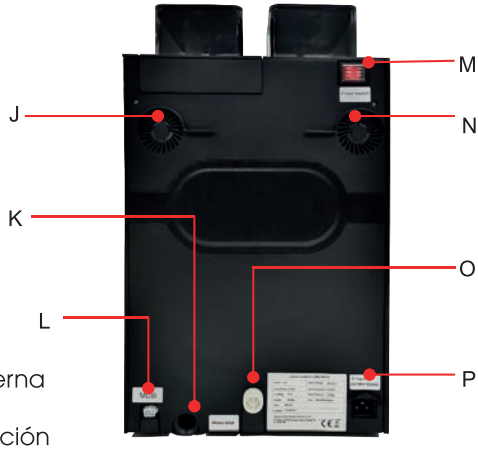
(L) Conector MDB

(M) Interruptor de encendido

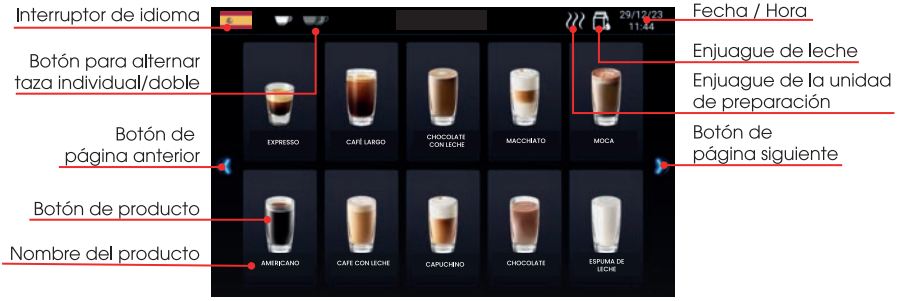
(N) Ventilador de refrigeración

(O) Entrada de fuente de agua externa

(P) Conector del cable de alimentación



Interfaz del producto



Parámetros de configuración del producto

Modelo	TB-EXPRESS PRO PLUS
Tazas diarias recomendadas	200 (taza/día)
Dimensiones externas (ancho x alto x profundidad)	350 x 620 x 560 mm
Peso neto del equipo	30 kg
Voltaje/Frecuencia	220 - 240V 50/60Hz
Potencia nominal	2900 W
Interfaz de operación	Pantalla táctil de 10.1" (Horizontal)
Contenedor de granos de café	1 x 1500g
Unidad de preparación italiana de alta presión	P20 (Filtro de doble capa)
Depósito de instantáneos	1 x 3L + 1 x 2L
Mezclador	1 unidad
Caldera de agua caliente	700ml, 2900W
Caldera de vapor	Bloque térmico, 1400W

Cafetera TB-Express Pro Plus

Modelo de bomba	2 x bomba de pistón
Altura de salida de bebida	165mm (con soporte de taza bajo)
Tubería de agua caliente independiente	Sí
Módulo de espuma de leche fresca	Sí (producción simultánea de café y leche fresca)
Congelador de leche fresca	Opcional, 4L
Capacidad del depósito de residuos	40 pastillas (8g), descarga de residuos opcional
Capacidad de la bandeja de goteo	0.6L, descarga de residuos opcional
Método de suministro de agua	Configuración estándar: tanque de agua incorporado de 4L; opcional: agua potable directa
Métodos de conexión en red	WiFi Deerror, 4G opcional

Accesorios

Las cafeteras completamente automáticas se suministran con los siguientes accesorios:

Representación Gráfica	Nombre del artículo	Especificaciones Funcionales	Parámetros del producto
	Manual de usuario	Para referencia de uso de la cafetera.	142 x 210 mm
	Paquete de materiales consumibles (sellos, filtros, etc.)	Para el reemplazo diario de consumibles de la cafetera.	Regular
	Cepillo de limpieza de agujero interno pequeño	Usar para limpiar el tubo de leche, la espuma de leche y el orificio interno.	Diámetro 3mm* Long. total: 21cm Diámetro 6mm* Long. total 21cm
	Flotador magnético de espuma del tanque y anillo de sellado del tanque	Para uso dentro del tanque.	
	Cubierta del tubo de leche	Para el tubo de leche izquierdo de la máquina.	
	Pie de la bandeja de goteo	Se usa para fijar la parte inferior de la bandeja de agua.	
	Cable fusible	Repuestos para la fuente de alimentación de la máquina.	6mm x 30mm
	Conexión de agua externa	Conectar el conector de agua potable.	

Cafetera TB-Express Pro Plus

Representación Gráfica	Nombre del artículo	Especificaciones Funcionales	Parámetros del producto
	Lámina de metal para el depósito de residuos	Para la cubeta de residuos antirrobo (una vez instalada, se abre la puerta para retirar la cubeta de residuos)	
	Cable de alimentación	Para la cafetera	Función especial, instalación y uso
	Toma de tres clavijas (16A)	Accesorios de instalación para la cafetera (tubo de drenaje fuera de la bandeja de agua)	Para la instalación y uso de funciones especiales en cafeteras
	Tubo de drenaje externo	Diámetro interior: 20mm Diámetro exterior: 23mm	Instalar en el tubo de drenaje para evitar que el tubo de agua se deforme y que la bandeja de agua se quede doblada

Desembalaje

Después de recibir la máquina, desempaca, retira la espuma, destapa la bolsa de polietileno y coloca la máquina sobre una mesa plana.

Comprobación antes de encender

Verifique que se cumplan los siguientes requisitos antes de encender la cafetera:

- La válvula principal del agua se ha abierto o el tanque se ha llenado de agua.
- La salida de aguas residuales está correctamente configurada / la bandeja de agua está correctamente colocada.
- Los depósitos de granos están llenos.
- El cajón de posos de café se ha vaciado y se ha insertado correctamente.
- El cable de alimentación está conectado a la fuente de alimentación.

Asegúrese de tomar precauciones especiales al rellenar los recipientes para que la cantidad máxima de llenado no haga que la tapa del recipiente entre en contacto con el contenido.

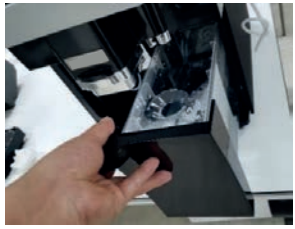
Conexión de la fuente de fuga

Nota

¡La calidad del agua afecta la salud humana! Las fuentes de agua deben cumplir con las normas sanitarias para agua potable.

- Preste atención al estado sanitario de las tuberías de agua.
- Lave las partes relevantes.
- La fuente de agua a la que se conecta la máquina debe ser fácil de operar.
- Apriete la junta para el agua potable directa para evitar fugas.

A. Fuente de agua interna (tanque de agua)


Saque el tanque de agua, retire la tapa del tanque, llénelo con agua limpia y vuelva a instalarlo.

B. Fuente de agua externa (agua potable directa)



Desenrosque la tapa de la válvula de entrada de agua, retire el conector de la máquina, instale el conector en la conexión de entrada de agua, gírelo en el sentido de las agujas del reloj e inserte el tubo en el conector.

Nota: Por defecto, la máquina está conectada a la fuente de agua interna. La fuente de agua externa puede ser de dos tipos: agua potable directa o agua de barril. Elija una de estas dos opciones. El cliente puede conectar la fuente de agua según las necesidades del pedido. Si necesita conectar otra fuente de agua, tendrá que abrir la cubierta trasera de la máquina, ajustar la válvula reductora de presión según las indicaciones de la misma y, a continuación, conectar la otra fuente de agua.

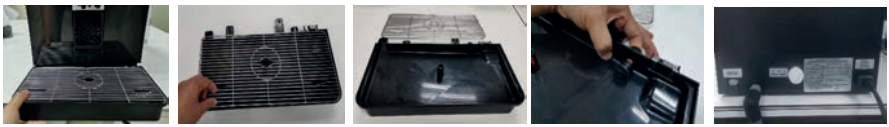
Interfaz de agua potable directa: La imagen a la que se hace referencia en el texto muestra la conexión.

Nota

- Una bomba funcionando sin agua puede dañar la máquina.
- Asegúrese de que la válvula principal del agua esté abierta antes de encender la máquina.

Al apagarla, asegúrese de que la válvula principal del agua esté cerrada.

Conexión de la tubería de aguas residuales externa



Como se muestra en la figura, extraiga la bandeja de goteo, retire la rejilla y quite el tapón de la bandeja. Inserte el tubo de aguas residuales en el conector en la parte posterior de la máquina y, a continuación, instale el conector curvado en el tubo de aguas residuales externo.

Nota: Si utiliza solo la bandeja de goteo, puede ignorar este paso.

Conexión del refrigerador
Inserte un extremo del tubo de leche de la cafetera en el conector del lado derecho del refrigerador, enderece el tubo y mueva el refrigerador para que quede nivelado con el gabinete de la cafetera.

Conexión de la fuente de alimentación del refrigerador
Inserte el conector hembra del cable de alimentación del refrigerador en la toma de corriente de la máquina. Inserte el otro extremo del cable de alimentación en la toma de la fuente de energía. Presione el interruptor de encendido del refrigerador.

Encendido
Verifique la conexión de alimentación de la máquina.



Para el arranque de la máquina, activa el interruptor de corriente. Luego, selecciona la configuración de máquina correspondiente según la placa

de identificación ubicada en la parte posterior de la máquina.



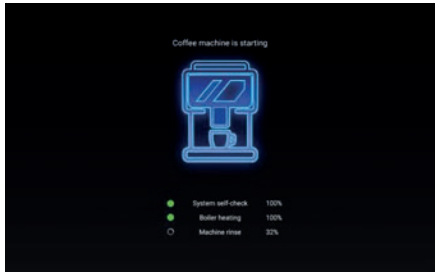
Método de drenaje de aguas residuales



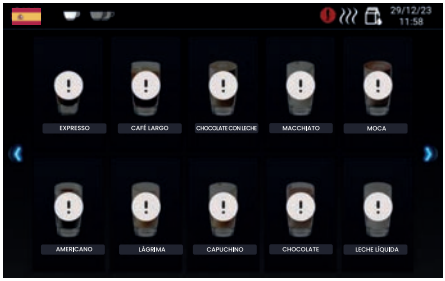
Método de suministro de agua

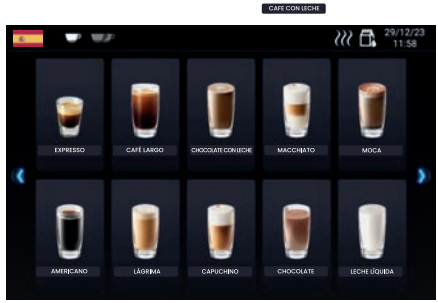


Selección de filtro de agua



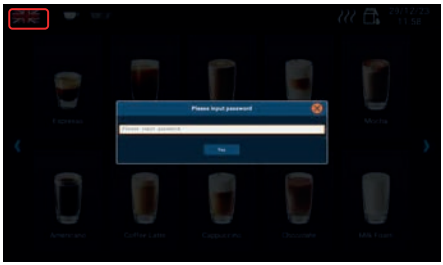
Se mostrará la interfaz principal y la máquina iniciará el calentamiento.

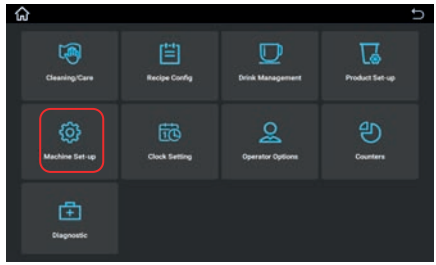




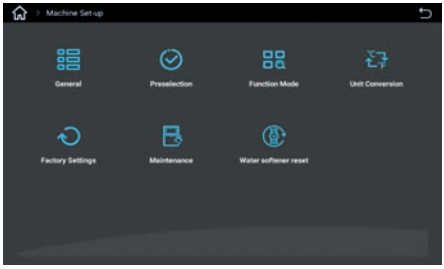
La caldera calienta y hierve el agua, y cuando la temperatura del agua alcanza el valor establecido, la máquina está lista.

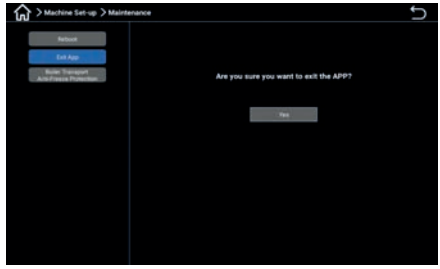
Conexión de red





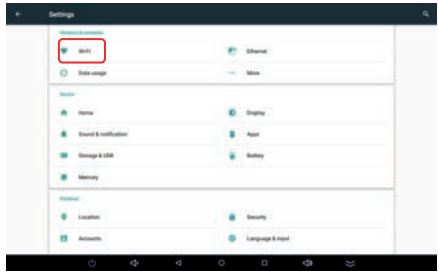
Mantén presionada la esquina superior izquierda de la pantalla por unos segundos, ingresa la contraseña test9527 en el cuadro de diálogo que aparecerá. Esto te llevará al menú de configuración de la máquina. Una vez allí, haz clic en "Machine Set-up" (Configuración de la máquina).





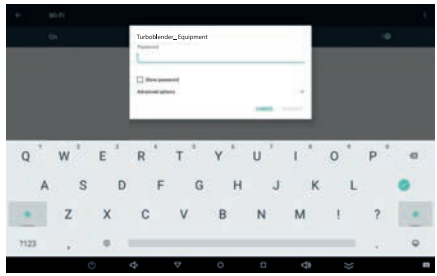
Presiona el botón de "Mantenimiento" (Maintenance) y, en la interfaz que aparece, haz clic en "Salir de la APP". Te preguntará: "¿Estás seguro de que quieres salir de la APP?". Haz clic en "Sí".



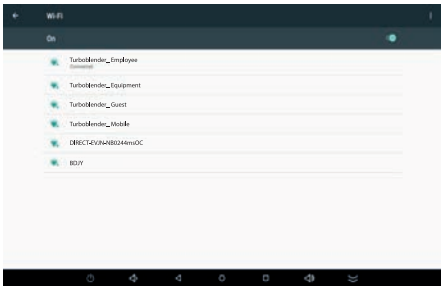


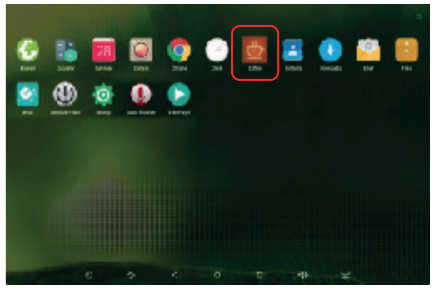
En la interfaz de Android, haz clic en el botón de "Ajustes" y luego en "WIFI" en la ventana emergente.





Encienda el interruptor y la máquina buscará automáticamente redes WiFi. Haga clic en el nombre de la red a la que desea conectarse, ingrese la contraseña en la ventana que aparecerá y luego presione "Conectar".

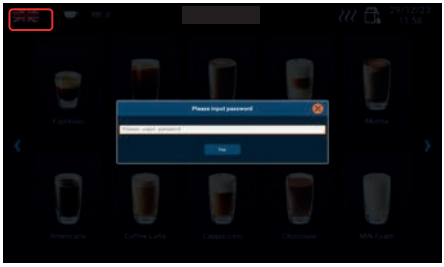


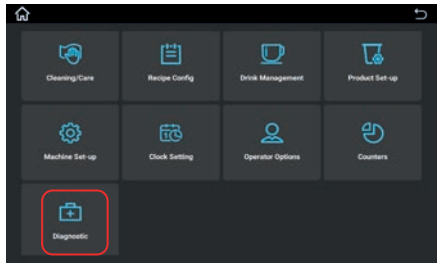


Haga clic en el círculo en la pantalla para acceder a la interfaz principal de Android, y luego haga clic en el ícono de "Café" para entrar en la aplicación de la cafetera.

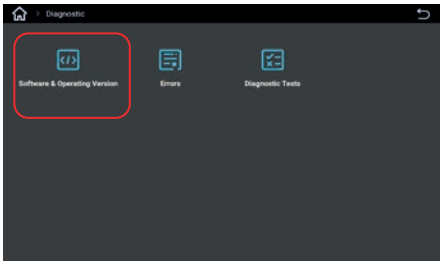
Nota: Si la máquina está en modo fuera de línea, no necesita conectarse a la red y puede ignorar este paso.

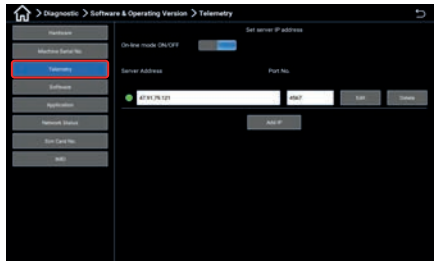
Conexión al servidor



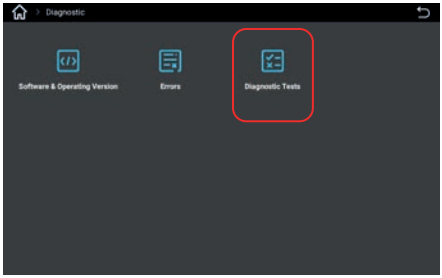


Mantén presionada la esquina superior izquierda de la pantalla durante unos segundos, luego haz clic en "OK". Esto te llevará a la interfaz de gestión de fondo, donde deberás hacer clic en "Diagnóstico" (Diagnostic).





Haga clic en "Versión de software y funcionamiento" (Software and Operation Version) -> "Telemetría" (Telemetry) para activar/desactivar el modo en línea y abrirlo. Luego, haga clic en el botón de retorno en la esquina superior derecha de la pantalla para volver a la interfaz anterior.





Haga clic en "Pruebas de diagnóstico" (Diagnostic Tests) -> "Consulta de estado" (Status Inquiry) para ver lo siguiente:

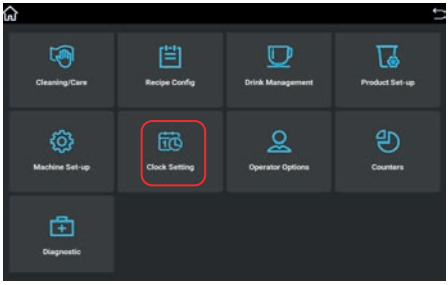
El Estado de conexión del servicio indica si la conexión con el servidor ha sido exitosa. Si el estado es "", la conexión ha fallado. Si esto ocurre, contacta al operador o agente local para confirmar si la máquina ha sido registrada en el servidor.

Nota: Si la máquina está en modo fuera de línea, no es necesario conectarse al servidor y este paso puede ignorarse.

Configuración de la fecha y hora

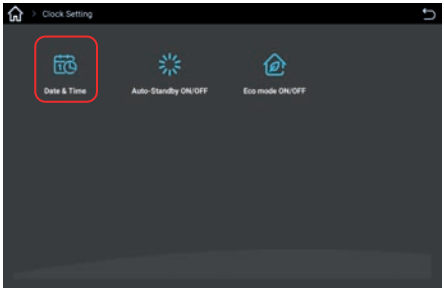
Cuando la máquina está conectada a la red, la hora del sistema se actualizará automáticamente y se sincronizará con la hora local. Sin embargo, si la máquina funciona en modo fuera de línea, la hora del sistema no se actualizará, por lo que deberá configurarla manualmente.

Los pasos específicos son los siguientes:



Entre al menú de fondo de la máquina y haga clic en Configuración de reloj" (Clock Setting) y luego en "Fecha y Hora" (Date & Time).

Active la opción "Usar hora proporcionada por la red" para que la hora del sistema se actualice y se sincronice automáticamente con la hora local.

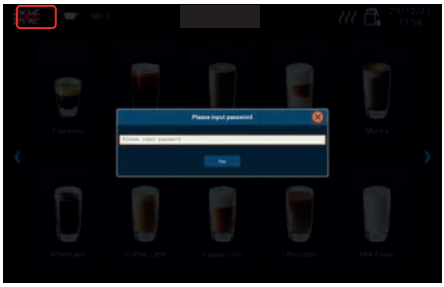


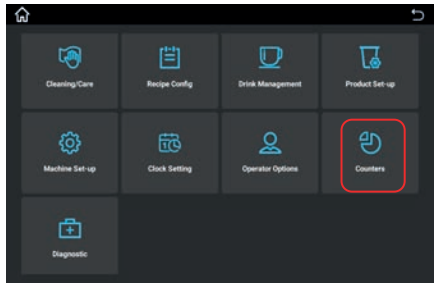


Bajo el modo fuera de línea, desactive la opción "Usar hora proporcionada por la red" y, a continuación, configure manualmente la "fecha", la "hora" y la "zona horaria".

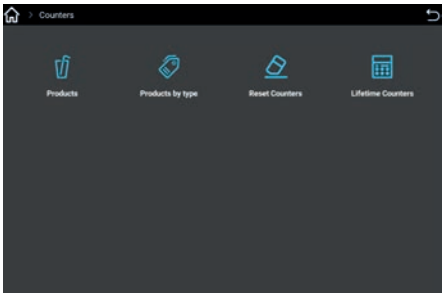
Una vez hecho esto, haga clic en el botón de acceso directo para volver a la interfaz principal de Android, presione el ícono de "Café" y vuelva a entrar en la aplicación.

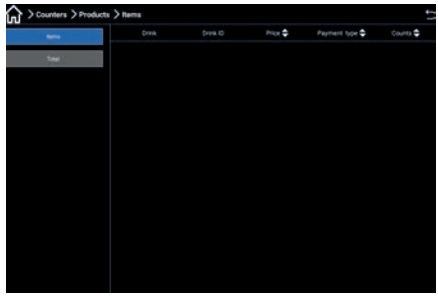
Contadores





Presiona la esquina superior izquierda de la pantalla por unos segundos. Cuando aparezca el cuadro de diálogo, introduce la contraseña y haz clic en "OK". Entrarás al menú de fondo de la máquina, donde deberás seleccionar "Contadores" (Counters).





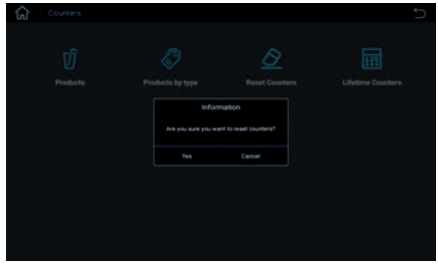
En la ventana emergente, encontrarás las siguientes funciones:

- Producto (Product)
- Productos por tipo (Products by type)
- Reiniciar contadores (Reset Counters)
- Contadores de por vida (Lifetime Counters)

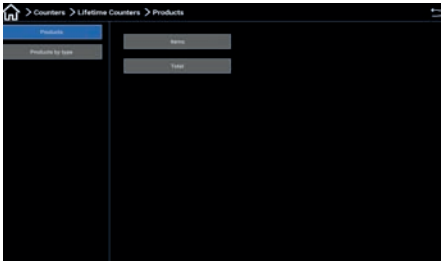
Al hacer clic en "Producto" (Product), verás los métodos de conteo "Artículo" (Item) y "Total".



Productos por tipo



Reiniciar contadores



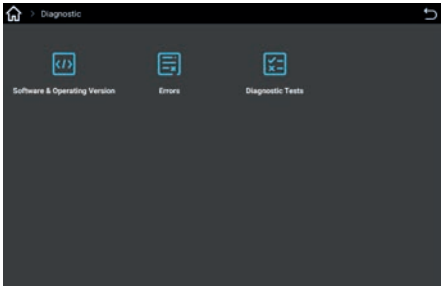


Contadores de por vida por producto

Diagnóstico

Para entrar al menú de diagnóstico:

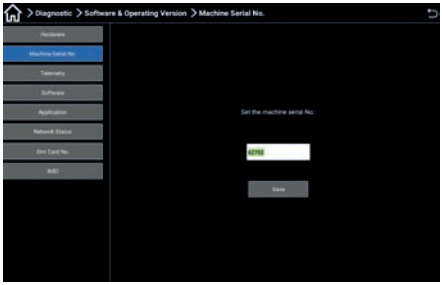
1. Mantén presionado la esquina superior izquierda de la pantalla por unos segundos.
2. En el cuadro de diálogo que aparece, ingresa la contraseña test9527.
3. Haz clic en "OK".
4. Una vez en la interfaz de gestión, presiona el botón "Diagnóstico" (Diagnostic).

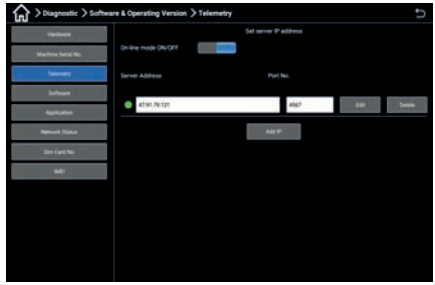




Las funciones de diagnóstico incluyen: versiones de software y operativas, errores y pruebas de diagnóstico.

- Versión de software y operativa - Hardware: Aquí puedes verificar la versión del hardware de la máquina.





- Versión de software y funcionamiento - N.º de serie de la máquina: Aquí los usuarios pueden establecer el número de la máquina; Telemetría: Los usuarios pueden activar/desactivar el modo en línea.

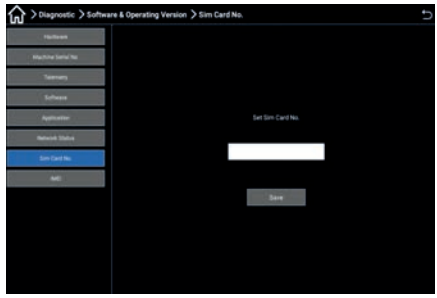




Los usuarios pueden verificar y actualizar la versión de firmware de la placa de E/S aquí.

Los usuarios pueden verificar y actualizar las versiones de la aplicación aquí.

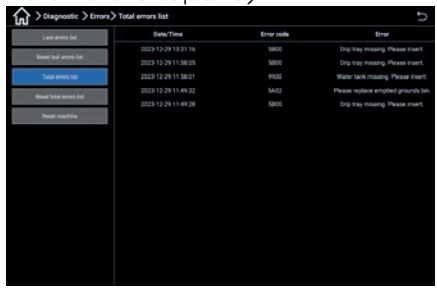




Versión de software y funcionamiento

- Aplicación: En esta sección, los usuarios pueden verificar y actualizar las versiones de las aplicaciones instaladas.
- Estado de la red: Los usuarios pueden revisar y configurar la conexión de red. También pueden establecer el número de su tarjeta SIM (si el hardware lo soporta) y el IMEI (si el hardware lo soporta).

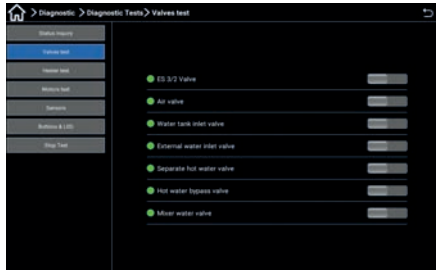




Errores

- Lista de errores actuales: Aquí puedes consultar los errores que están ocurriendo en este momento.
- Lista total de errores: Aquí puedes ver toda la información de errores que la máquina ha registrado.

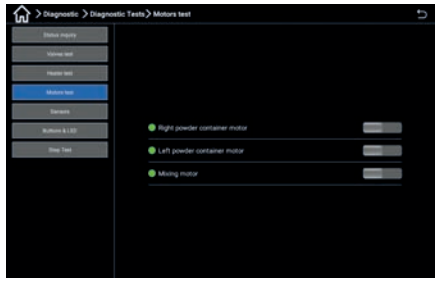




Pruebas de diagnóstico

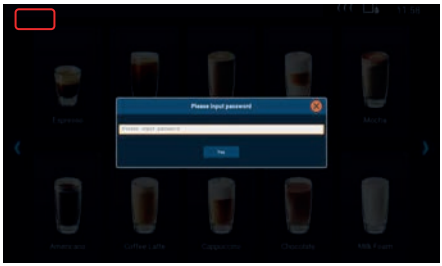
- Consulta de estado: Aquí puedes verificar el estado de todos los componentes de la máquina.
- Prueba de válvulas: Aquí puedes probar todas las válvulas internas de la máquina.

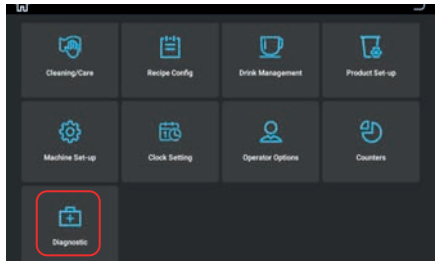




- Prueba de motores: Aquí puedes probar todos los motores dentro de la máquina.
- Prueba de sensores: Aquí puedes probar todos los sensores dentro de la máquina.

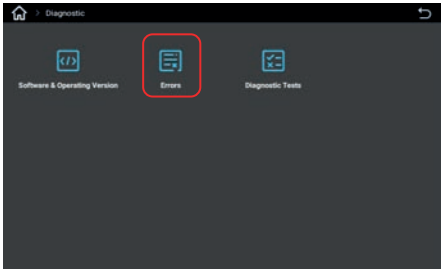
Reiniciar máquina





Para ingresar al menú de diagnóstico:

1. Mantén presionada la esquina superior izquierda de la pantalla por unos segundos.
2. Cuando aparezca el cuadro de diálogo, ingresa la contraseña "test9527".
3. Haz clic en "OK".
4. Una vez en la interfaz de gestión, presiona el botón "Diagnóstico" (Diagnostic).





- Selecciona el ícono de "error" y sigue las instrucciones que la máquina te muestre en pantalla para solucionar el problema.
- Haz clic en el botón "Restablecer lista total de errores" (Reset total errors list) para que la máquina realice una nueva prueba automática.

Primer uso

Llenado de depósito

1. Abra la tapa del depósito con la llave y llénelo con el material.







- Ponte una mascarilla y guantes desechables.
- Inserta la llave en la cerradura de la tapa del depósito y gírala para desbloquearla.
- Una vez desbloqueada, retira la tapa del depósito y añade los granos de café y/o el polvo al depósito correspondiente.
- Después de llenar, vuelve a colocar la tapa, gira la llave para cerrar el depósito y retira la llave.

2. Retirar el depósito y llenarlo







Para retirar y llenar el depósito, sigue estos pasos:

- Empuja el contenedor de granos de café hacia abajo, levántalo y retíralo.
- Tira del seguro del depósito hacia afuera (unos 4 mm) y levanta el depósito de polvo.
- Abre la tapa de cada depósito con la llave y llénalos con los materiales correspondientes.
- Después de llenarlos, vuelve a colocar cada depósito en su lugar dentro de la máquina.

Puntos clave para la instalación

Cuando vuelvas a colocar los depósitos después de retirarlos o limpiarlos, presta atención a lo siguiente:

- Al colocar el contenedor de granos de café, recuerda sacar la placa de bloqueo de material. Si no lo haces, los granos no caerán al molinillo y la máquina indicará que no hay granos de café.
- Después de colocar el depósito de polvo en su lugar, empuja la parte trasera para que el engranaje encaje completamente. Luego, presiona el seguro hacia atrás para evitar que el engranaje se suelte y que el polvo no caiga, o que la parte trasera del depósito se deforme.
- Gira la boquilla del depósito hasta el fondo y ajústala para que quede alineada con el mezclador.

Granos de café



⚠ Advertencia

- El disco de molienda giratorio del molinillo puede causar lesiones.
- ¡Nunca meta la mano en el contenedor de granos de café mientras la máquina esté encendida!



Nota

- Al colocar la tapa del depósito, inclina primero la parte trasera para insertar la hebilla en la ranura y luego presiona hacia abajo.
- ¡La adición de objetos extraños puede causar una obstrucción en el molinillo o dañar el equipo!

- No introduzcas ningún objeto que no sean granos de café en el contenedor.

Añadir leche a la caja en el refrigerador

Nota

- La contaminación de los conductos de leche puede representar una amenaza para la salud.
- Después de la instalación, depuración o reinicio de la operación, la limpieza es obligatoria.
- Antes de servir la primera bebida, realice un enjuague siguiendo el programa de limpieza guiado por la pantalla.

1. Inserta la llave en la puerta del refrigerador y gírala en el sentido de las agujas del reloj para abrirla.
2. Saca la caja de leche, vierte la leche, vuelve a colocar la caja dentro del refrigerador y cierra la puerta.
3. Asegúrate de que el termostato esté configurado entre 3 y 5 grados centígrados y ajústalo si es necesario.
4. Si fuera necesario, vierte la leche previamente enfriada en la jarra o en el recipiente de leche, asegurándote de que el recipiente esté a una altura menor que la boca de la cafetera. Por último, cierra la puerta del refrigerador.





Una máquina personalizada que cuenta con la función de detección de falta de leche (para servicio de vending) no puede usar agua como sustituto de la leche fresca cuando esta se agote. La presencia de agua en la superficie del sensor o el uso de agua turbia en lugar de leche pueden afectar el funcionamiento del sensor, provocando que se confunda con

leche fresca. Por favor, seque la superficie del sensor si es necesario, de lo contrario, el sensor funcionará de forma anormal.

Omita este paso si su máquina no utiliza leche fresca.

Depuración y calibración

Calibración del molinillo

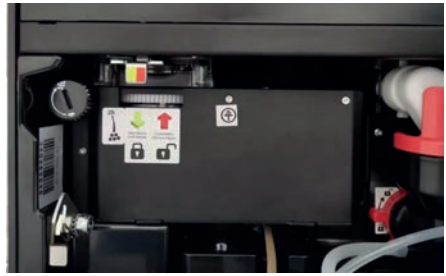
Nota

Ajuste del grosor del molinillo

Primera calibración, por favor, vacíe los granos de café (antes de ajustar el molinillo, vacíe el polvo restante en el molinillo).

Método para ajustar el grosor del polvo de café molido.





Ajuste el mando para el grosor del molido de granos de café: el sentido de las agujas del reloj ajusta el grosor, el sentido contrario a las agujas del reloj ajusta la finura.

Placa de bloqueo de material del depósito de granos de café: empuje hacia adentro para cerrarla, tire hacia afuera para abrirla.

Cuando necesite retirar el depósito de granos de café, la placa de corte del depósito de granos de café debe empujarse hasta el fondo. A continuación, el depósito de granos de café puede levantarse.

Ajuste el grosor del grado de molienda según la etiqueta: se recomienda,

en ausencia de granos, primero girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición en la que el disco encaja (no se puede girar con un par normal), y luego girar el mando en el sentido de las agujas del reloj 6 veces, como una posición de grosor de referencia (el grosor del espresso en general), y luego hacer ajustes finos de acuerdo con el grosor del polvo en el proceso de calibración (el sentido de las agujas del reloj ajusta el grosor, el sentido contrario a las agujas del reloj ajusta la finura).

Al realizar el ajuste fino, se recomienda girar el mando de ajuste mientras se muelen los granos. Cuando sea necesario vaciar el polvo residual del molinillo, la placa de descarga de granos de café se cierra. Haga clic en el botón "Ajustes de bebida" (Drink Settings), seleccione el botón "café" (coffee) y haga clic. Haga clic en la opción "Calibración del molinillo" (Grinder calibration) en el cuadro de diálogo emergente, y haga clic en el botón "Iniciar" (Start) varias veces hasta que no caiga más polvo de café por la salida del molinillo.

Regulación de la temperatura de la leche y la espuma



Abre la puerta de la máquina, tira del botón protector hacia arriba y verás el mando de ajuste. Gíralo con la mano:

- En el sentido de las agujas del reloj: la temperatura de la leche caliente y de la espuma de leche aumentará, y el flujo de la leche se hará más lento.
- En el sentido contrario a las agujas del reloj: la temperatura de la leche caliente y de la espuma de leche disminuirá, y el flujo de la leche será más rápido.

Se recomienda hacer ajustes finos y que cada movimiento no sea demasiado grande.

Calibración del molinillo
La calibración es un proceso de software diseñado para ajustar las propiedades físicas del café, los polvos instantáneos y el grado de tostado de los granos. Antes de empezar, ten a mano una báscula electrónica y una taza.

⚠ Advertencia

¡No realizar la calibración causará una producción de polvo anormal en la máquina!

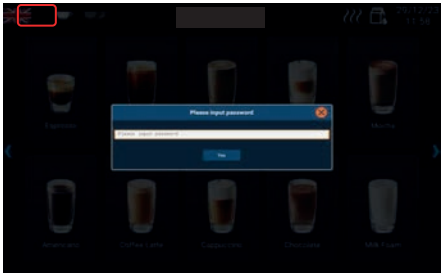
Antes de la calibración, es necesario llenar el molinillo, el tubo de leche y el depósito con una cantidad completa de material. Una salida insuficiente puede resultar en una calibración inexacta.

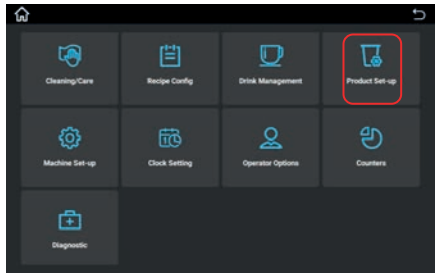
Nota

Dado que cada componente o polvo tiene propiedades físicas diferentes, es necesario volver a calibrar la máquina cada vez que se reemplace el depósito, el motor, o cuando se utilicen granos de café o polvos de diferentes fabricantes.

Durante la calibración, la cantidad de polvo en el depósito debe ser superior a un tercio de su volumen total.

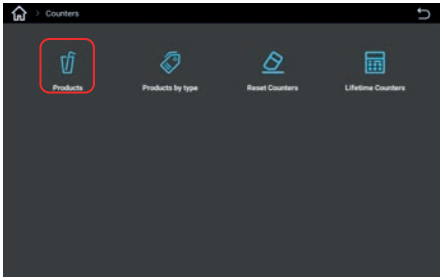
Pasos para la calibración del molinillo:

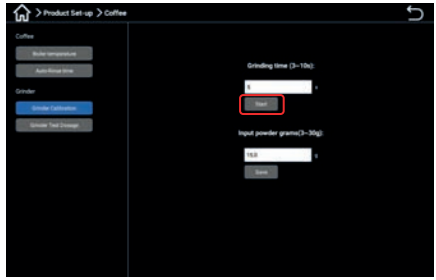




Mantén presionada la esquina superior izquierda de la pantalla durante unos segundos. En la ventana que aparezca, ingresa la contraseña y haz clic en "OK". Entrarás al menú de fondo de la máquina y deberás seleccio-

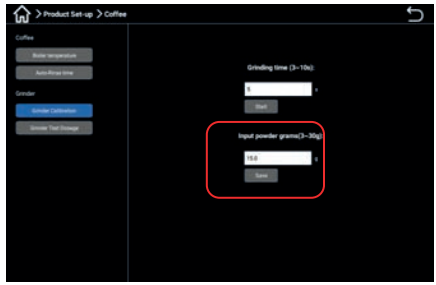
nar el botón "Configuración del producto" (Product Set-up).





Selecciona el botón "Café" y haz clic en él. En la ventana emergente, haz clic en la opción "Calibración del molinillo" (Grinder Calibration) y luego en el botón "Iniciar" (Start) para moler el café una vez y desecharlo.



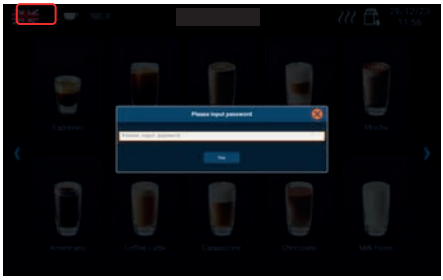


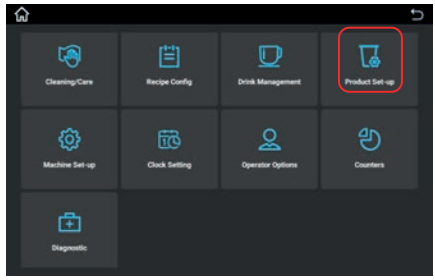
Coloca una taza vacía en la báscula electrónica y ponla en cero. Después, pon la taza en la salida del molinillo.

Haz clic en el botón "Iniciar" (Start) de nuevo. Cuando el molinillo termine, retira la taza con el café molido y ponla en la báscula para pesarla. Introduce el valor del peso en el campo en blanco de "Gramos de Polvo de Entrada" (Input Powder Grams) y haz clic en "Guardar" (Save).

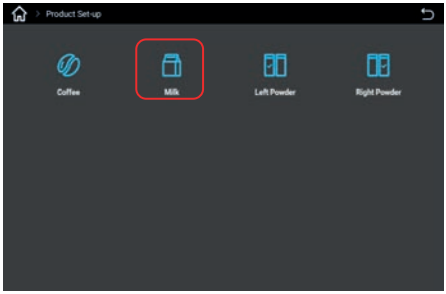
Calibración de leche fresca
Diferentes fuentes de leche producen diferentes concentraciones, y la leche fresca necesita ser calibrada. Se debe asegurar una cantidad suficiente de leche durante la calibración.

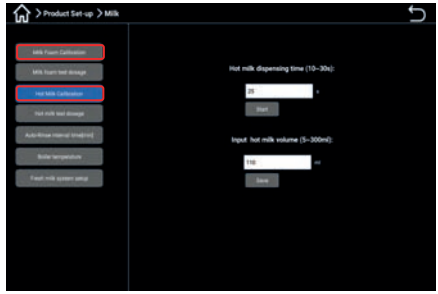
Pasos para la calibración de la leche fresca:



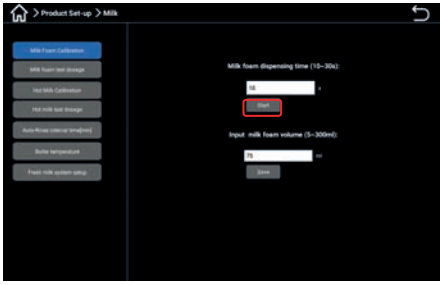


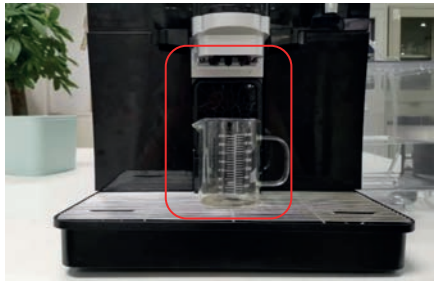
Mantén presionada la esquina superior izquierda de la pantalla por unos segundos. Cuando aparezca el cuadro de diálogo, introduce la contraseña y haz clic en OK. Luego, ingresa al menú de fondo de la máquina y selecciona el botón "Configuración del producto" (Product Set-up).





Selecciona el botón "Leche" y haz clic para elegir "Calibración de espuma de leche" (Milk Foam Calibration) o "Calibración de leche caliente" (Hot Milk Calibration) en la ventana emergente.



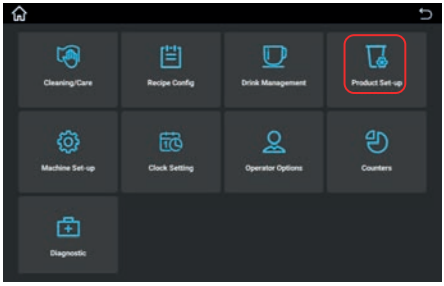


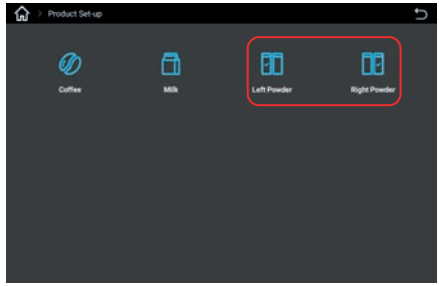
Haz clic en el botón "Iniciar" (Start). Cuando la espuma de leche o la leche caliente hayan terminado de servirse, retira el vaso medidor, y con la mirada recta, lee el valor del volumen. Introduce el valor en el espacio en blanco bajo "Introducir volumen de espuma de leche" (Input Milk Foam Volume) o "Introducir volumen de leche caliente" (Input Hot Milk Volume) y haz clic en "Guardar" (Save)

Calibración del polvo

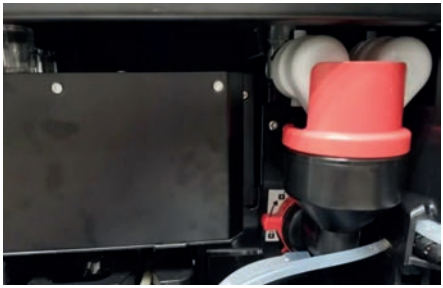
Debido a que los polvos tienen propiedades físicas, densidades y procesos de fabricación diferentes, es necesaria su calibración. Durante este proceso, la cantidad de polvo en el depósito debe ser superior a un tercio de su volumen total.

Pasos para la calibración del depósito de polvo:





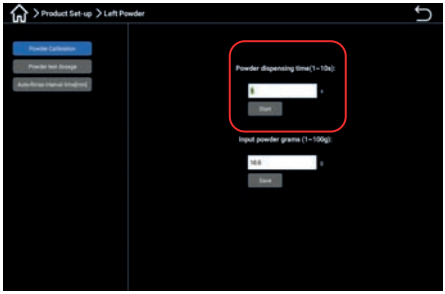
Ingresa al menú de administración de la máquina. Haz clic en "Configuración del producto" (Product Set-up) y selecciona "Depósito izquierdo o derecho" (Left or Right canister).

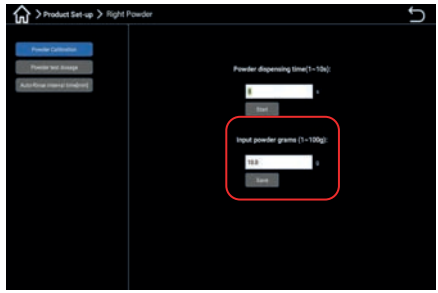




Abre la puerta de la máquina, gira el anillo de fijación del mezclador en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo y tira del mezclador hacia afuera.

Después, toma una taza vacía y colócala en la salida del depósito.





Haz clic en el botón "Iniciar" (Start) para desechar el polvo que caiga en la taza.

Coloca la taza en la báscula electrónica para ponerla en cero (tare). Luego, ponla en la salida del depósito.

Haz clic en el botón "Iniciar" (Start) de nuevo. Cuando termine el proceso, retira la taza con el polvo y ponla en la báscula para pesarla. Introduce el valor del peso en el campo "Ingresar gramos de polvo" (Input powder grams) y haz clic en "Guardar" (Save).

Prueba y ajuste de producto

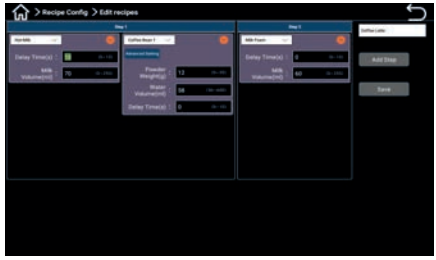
Haz clic en "Configuración de receta" (Recipe Configuration). En la ventana emergente, encontrarás las recetas predeterminadas de fábrica para la máquina. Al seleccionar una bebida, se mostrará su receta correspondiente, y al hacer clic en "Test", podrás probarla directamente.

La interfaz de recetas tiene funciones como "Importar receta" (Import Recipe), "Exportar receta" (Export Recipe), "Añadir receta" (Add Recipe), "Eliminar receta" (Delete Recipe), "Editar" (Edit), "Probar" (Test) y "Eliminar" (Delete).

Para ajustar una receta:

1. Ingresa a la interfaz de recetas.
2. Selecciona el producto que deseas modificar.
3. Haz clic en "Editar" (Edit) para ajustar el volumen de agua, la cantidad de café molido, y el tiempo de dispensación de leche caliente y espuma (la cantidad de leche se determina por el tiempo).
4. Después de los cambios, haz clic en "Guardar" (Save) y luego en (Test) para probar la nueva receta.

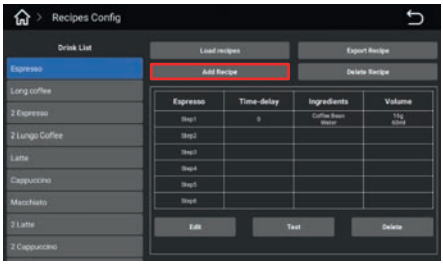


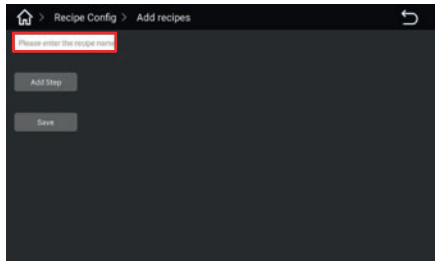


Haz clic en "Configuración de receta" (Recipe Configuration) en la interfaz. Una vez dentro, selecciona el producto que quieras editar.

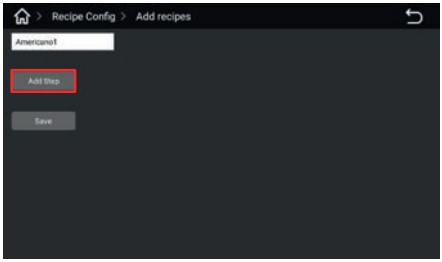
Luego de seleccionar el producto, haz clic en "Editar" (Edit) para ajustar la cantidad de agua y de polvo.

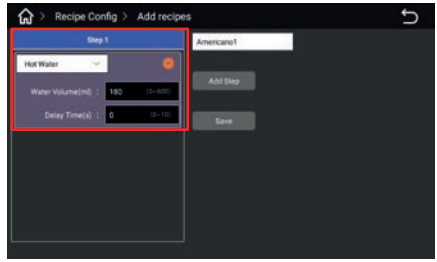
Nueva receta



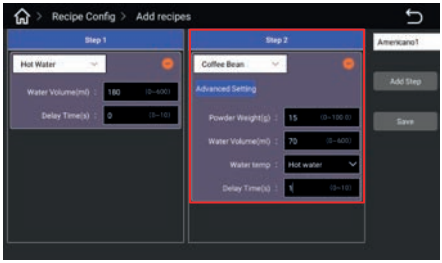


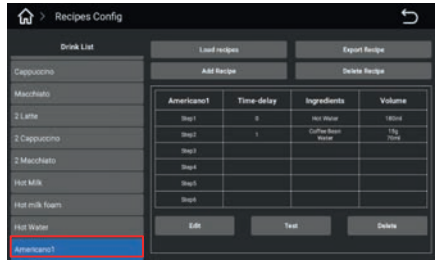
Ve a la pantalla de Recetas, haz clic en el botón "Añadir receta" (Add Recipe) e introduce el nombre de la receta en el cuadro de diálogo que se abrirá.





Haz clic en "Añadir pasos" (Add steps) e introduce los parámetros correspondientes en el cuadro de diálogo emergente. Esto te permitirá ajustar la proporción de la mezcla.

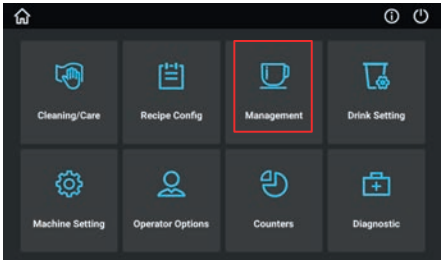


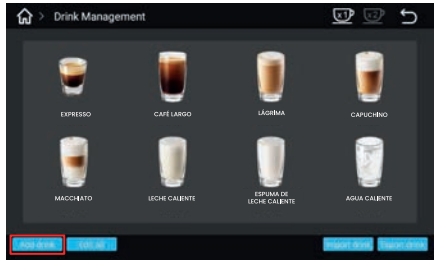


A continuación, sigue haciendo clic en "Añadir pasos" e introduce los parámetros correspondientes en el cuadro de diálogo. Una vez que hayas completado la fórmula, haz clic en el botón "Guardar" (Save).

Ahora, en la interfaz de recetas, selecciona la nueva fórmula y haz clic en "Test" (Probar). Cuando la bebida esté lista, pruébala. Si está bien, perfecto; si no, puedes seguir ajustando la proporción y volver a probar hasta que obtengas un café a tu gusto.

Nueva bebida



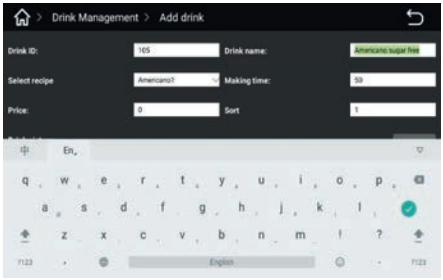


Selecciona el botón "Gestión de bebidas" (Drink Management) y haz clic. En la interfaz emergente, haz clic en el botón "Añadir bebida" (Add Drink).



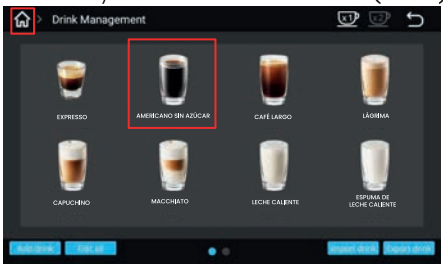
En la ventana emergente, ingresa el ID de la bebida y el nombre de la bebida.

(El ID y el nombre pueden obtenerse en el menú de gestión de red, en "Referencia" > "Buscar". Si estás usando una sola máquina, sin que se cuenten los datos de venta, puedes personalizar el ID y el nombre de la bebida).





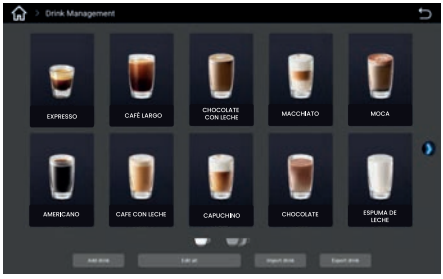
En la interfaz de nueva bebida, selecciona la receta (elige la receta nueva de la sección anterior, como "Americano 1").
Luego, introduce el tiempo de producción, el precio, el orden y selecciona la imagen de la bebida. También, define el estado, si es una bebida simple o doble y haz clic en "Guardar" (Save).



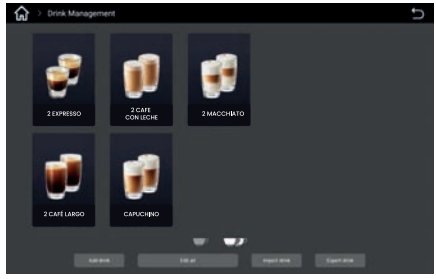


Las nuevas bebidas se mostrarán en la interfaz de gestión de bebidas, como se ve en la imagen. Para volver a la pantalla de ventas, haz clic en la esquina superior izquierda de la pantalla, donde se mostrarán las nuevas bebidas.

Gestión de bebidas



Interfaz de bebida de una taza



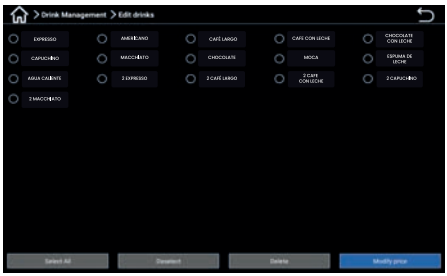
Interfaz de bebida de dos tazas

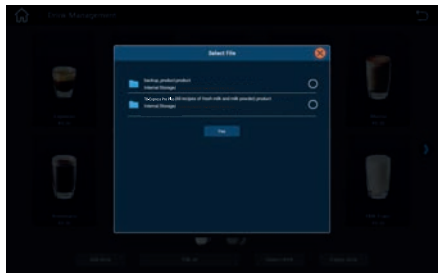
La interfaz de gestión de bebidas permite añadir bebidas, editar todas las bebidas, e importar y exportar bebidas.



Al hacer clic en el ícono de la bebida, puedes editarla. En la ventana de edición, tendrás las siguientes opciones:

- ID de la bebida: El ID que ingreses debe coincidir con el ID del servidor.
- Nombre de la bebida.
- Receta de la bebida.
- Tiempo de producción.
- Configuración del precio.
- Clasificación: Para establecer el orden en que aparece en el menú.
- Estado: Puedes elegir entre "Visualización normal" (Normal display) y "Retirar de la venta" (Delisting).
- Servicio: Puedes configurarla para "Una taza" (Single cup) o "Dos tazas" (Double cup).
- Función de guardado: Para guardar todos los cambios.

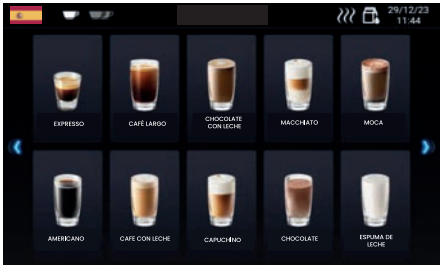




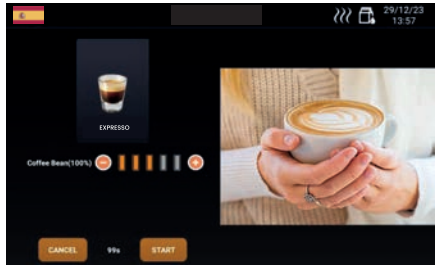
Puedes editar todas las bebidas haciendo clic en "Editar" (Edir). Aquí puedes seleccionar, deseleccionar, eliminar y establecer precios.
Si seleccionas una bebida individualmente y luego haces clic en "Establecer precio" (Set the price), podrás introducir el precio en el cuadro de diálogo y confirmarlo con "OK".

Producción de bebidas:

- En la pantalla de usuario, selecciona la bebida que desees.
- Si lo deseas, puedes ajustar el sabor en la pantalla táctil. Hay cinco niveles para elegir y luego debes confirmar (esta opción se puede desactivar desde los ajustes de fábrica si el cliente lo solicita).
- En el modo gratuito (con precio de $0), la máquina prepara la bebida directamente. En el modo de pago, la máquina mostrará varios métodos de pago, como billetes, monedas o tarjetas.
- Una vez que el pago se haya realizado con éxito, la máquina comenzará a preparar la bebida automáticamente.
- Al finalizar, aparecerá un mensaje en la pantalla táctil indicando que la preparación ha concluido.
- Los clientes pueden cambiar el idioma de la interfaz según sus preferencias.

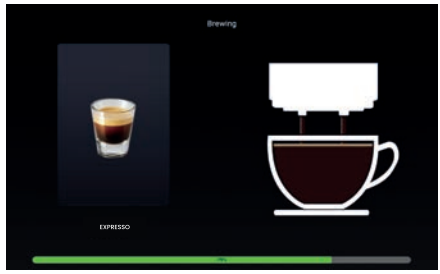


1. Página de la lista de productos:
Muestra todas las bebidas que se venden actualmente; Aquí puedes cambiar el idioma y el modo de ventas; Las flechas izquierda y derecha funcionan como botones para subir y bajar en la lista.



2. Ajuste de concentración:
Puedes ajustar la concentración del café libremente. Cuando termines de hacer los cambios, solo tienes que hacer clic en OK para confirmar.

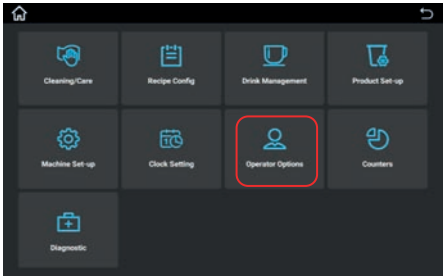


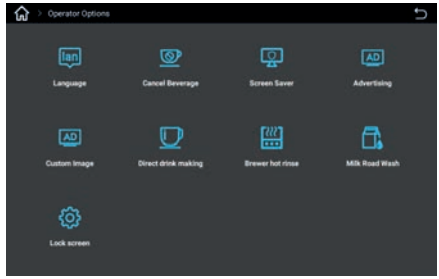


3. Página de pago:
Aquí se muestran las opciones de pago disponibles: WeChat, Alipay, efectivo MDB y tarjeta MDB.
(Ten en cuenta que esta interfaz no aparecerá si la máquina está configurada en modo gratuito).

4. Página de finalización de producción del producto:
La bebida está lista. Por favor, retírala.

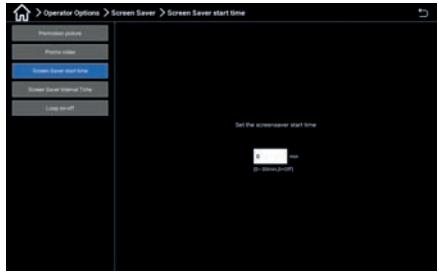
Opciones del operador





Las opciones del operador tienen las siguientes funciones e interruptores: cambio de idioma, detener producción, salvapantallas, publicidad, imagen general, producción directa, precalentamiento del infusor, bloquear pantalla.

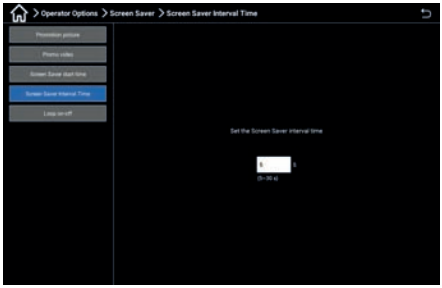


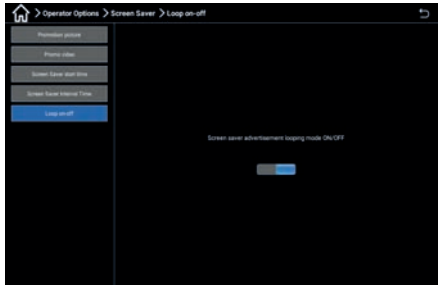


Salvapantallas:
Para configurar un salvapantallas personalizado:

- Activa la función de reproducción de imágenes, transfiere las fotos que desees a una unidad USB e inserta la unidad en el puerto USB, que se encuentra en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- Importa las imágenes desde la unidad USB.

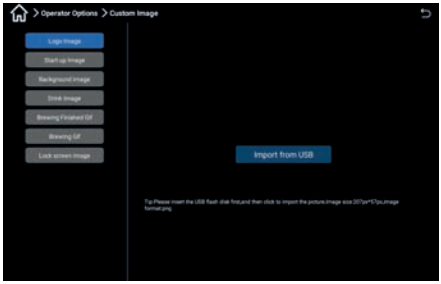
- Configura el tiempo de inicio del salvapantallas en un rango de 0 a 30 minutos.





Para configurar el salvapantallas, sigue estos pasos:

- Establece el intervalo de tiempo del salvapantallas en un rango de 5 a 30 segundos.
- Haz clic en el interruptor de carrusel para activar o desactivar el modo de bucle de anuncios del salvapantallas. Esto permitirá que los anuncios se muestren en secuencia.



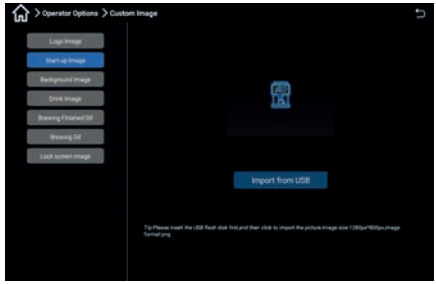
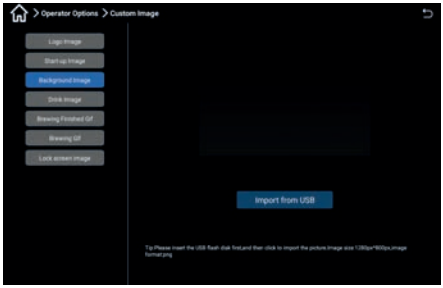
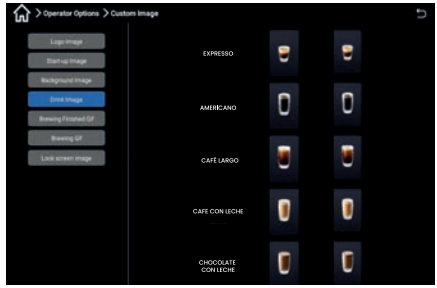


Imagen personalizada:

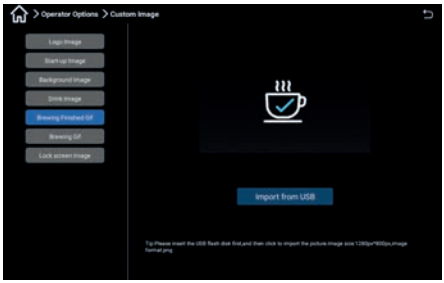
Para usar una imagen personalizada, como un logo o una imagen de inicio, sigue estos pasos:

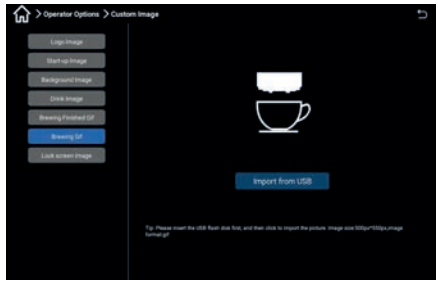
1. Crea la imagen en tu computadora, asegurándote de que cumpla con los requisitos de tamaño y el nombre de archivo establecidos.
2. Transfiere la imagen a una unidad USB e inserta la unidad en el puerto USB, que se encuentra en la parte inferior izquierda de la pantalla.
3. Importa la imagen desde la unidad USB a la máquina.





Crea las "imágenes de fondo e imágenes de bebida" en la computadora según los requisitos (tamaño y nombre de las imágenes). Luego, transfiérelas a una unidad USB y, a continuación, inserta la unidad en el puerto USB (ubicado en la parte inferior izquierda de la pantalla) para importar las imágenes.





Crea "imagen de preparación terminada" en la computadora según los requisitos (tamaño y nombre de la imagen), luego transfiérelos a una unidad USB, y luego inserta la unidad USB en el puerto USB (el puerto USB está en la parte inferior izquierda de la pantalla) para importar la imagen desde la unidad USB.

Vaciar

Depósito de posos de café



Nota

- Las altas temperaturas pueden causar daños.
- No lo laves con agua muy caliente o en el lavavajillas.

Instrucciones para vaciar y limpiar el depósito de posos:

- Primero, saca la bandeja de agua.
- Luego, retira el depósito de posos de café de la máquina (consulta los siguientes capítulos si necesitas instrucciones específicas).
- Vacía y limpia el depósito.
- Sécalo bien o límpialo con un paño.
- Finalmente, empuja el depósito de nuevo hasta el fondo de la máquina.

Bandeja de agua



Nota

- Tira de la bandeja de agua hacia afuera.
- Antes de desmontar la bandeja de agua, asegúrate de que no se esté sirviendo ninguna bebida.
- Al instalarla, asegúrate de que el sensor de aguas residuales quede dentro del depósito de aguas residuales.

Condiciones de transporte



⚠ Precaución

El transporte inadecuado de la máquina de café puede provocar lesiones.

Presta atención a las instrucciones generales de salud y seguridad:

- Por favor, asegúrate de desconectar las fuentes de agua y energía antes de cambiar la posición de la máquina.
- Por favor, revisa el suelo para detectar obstáculos e irregularidades antes de cambiar de posición.

Nota

El transporte inadecuado puede causar daños a la máquina de transporte apiladora.
Cuando uses una carretilla de mano para cambiar la posición de la máquina, ten en cuenta los siguientes puntos:

- Por razones de seguridad, al cambiar de posición, no empujes ni choques con la carretilla, solo arrástrala.
- Solo se pueden remolcar las carretillas; no se puede remolcar la máquina misma.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño causado por el uso indebido de la carretilla de mano o por el incumplimiento de las instrucciones de uso.

Se debe vaciar el circuito de agua antes de transportar la máquina. Para saber cómo hacerlo, consulta el apartado "Vaciar circuito d eagua".

Advertencia

- ¡Presta atención al riesgo de quemaduras al vaciar la caldera!
- Existe riesgo de congelación durante el transporte al aire libre, ya que las bajas temperaturas pueden dañar fácilmente la máquina. Por esta razón, es obligatorio vaciar la caldera antes de transportarla

Apagado

Fin de operación

Modo de espera

Peligro



- En el modo de espera, la máquina sigue encendida.
- No desarmes el chasis.
- Antes de realizar trabajos de mantenimiento, apaga la máquina.

Si aún no ha comenzado, inicia la limpieza de la máquina en el menú de administración de fondo.

- La limpieza comenzará.
- Limpia a diario y semanalmente cuando sea necesario.
- Vacía y limpia el depósito de residuos y la bandeja de agua.



Consulta la sección "Limpieza" para obtener datos específicos.



Una vez que la limpieza automática haya terminado, cierra la puerta de la máquina, apaga el interruptor de energía y desenchufa el cable de alimentación.

Inactividad prolongada (más de 1 semana)



En caso de una inactividad prolongada, como durante las vacaciones de la empresa, tanto la máquina de café como el resto de los equipos auxiliares deben apagarse.

- Vacía el depósito de agua o cierra la válvula de entrada.
- Desenchufa el cable de alimentación o apaga el interruptor principal instalado en el dispositivo para desconectar la máquina por completo.

Si la temperatura ambiente de la máquina es inferior a cero grados, la caldera debe vaciarse con antelación.

- Para proteger la caldera contra la congelación antes del transporte, ejecuta la sección de "Mantenimiento" dentro de "Configuración de la máquina".
- Por favor, contacta con el fabricante de la máquina o con el agente operativo.



Nota

- El agua congelada y su expansión pueden dañar las tuberías y las calderas de agua.
- Si es probable que la temperatura de la habitación descienda por debajo del punto de congelación, se debe vaciar la caldera de agua.

Antes de volver a poner la máquina en marcha y depurarla por primera vez, se debe realizar una limpieza diaria.

Limpieza

Para asegurar la higiene y la calidad de las bebidas, es esencial una limpieza y un mantenimiento exhaustivos. Solo con un mantenimiento regular (dos veces por semana o con más frecuencia, según el uso) se puede garantizar que la máquina ofrezca bebidas de un sabor excepcional y mantenga satisfechos a los clientes.

Intervalos de limpieza

Intervalos de limpieza				
A diario	Semanal-mente	Puntual	Puntual	
Limpieza automática				
X				Enjuague con agua caliente (enjuague del sistema)
X				Limpieza regular (establecer horario para la limpieza)
Procedimientos de limpieza				
X			X	Enjuague del sistema de vía fluviales
X			X	Enjuague del sistema de café
X			X	Enjuague del sistema de leche
X			X	Enjuague del mezclador
Limpieza manual				
X				Papelera de limpieza
X				Limpiar la bandeja de agua

Limpieza manual				
X				Limpiar el portavasos
X				Limpiar el módulo mezclador
X				Limpiar la pantalla táctil
X				Limpiar la salida de bebida
X				Limpiar el recipiente de leche
	X			Limpieza del contenedor de granos de café
	X			Limpieza de contenedores de basura
	X			Limpiar el exterior de la cafetera y el refrigerador
		X		Limpiar el pequeño depósito de agua
		X		Limpiar la unidad de preparación
Explicación				
A diario				Realiza la tarea al menos una vez al día y aumenta la frecuencia si es necesario.
Semanal-mente				Realiza esta limpieza al menos una vez a la semana, y aumenta la frecuencia si es necesario.
Puntual				Realiza esta limpieza solo cuando la situación lo requiera (cuando se produzca contaminación).

Plan de limpieza

Los dos siguientes planes de limpieza están disponibles para que el personal de servicio técnico los configure:
El plan de limpieza de "Intelligent Deerror" (estándar).
Un plan de limpieza "manual".

Nota

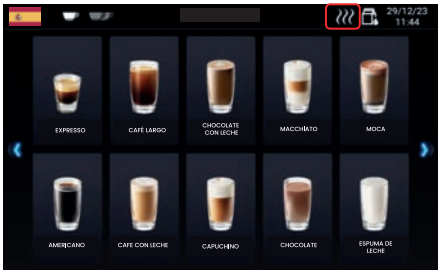
Los intervalos de limpieza descritos en este capítulo cumplen con el plan de limpieza "Intelligent Deerror". Estas configuraciones se ajustan a los Estándares de Gestión de Higiene para Máquinas Expendedoras de Alimentos Preparados y Vendidos.

Cuando el nivel de limpieza se establece en "ninguno", el operador es responsable de realizar las tareas de limpieza necesarias.

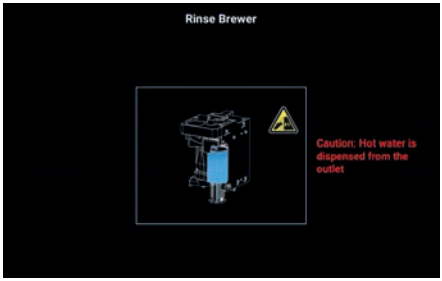
La pantalla muestra mensajes de limpieza pendientes o ejecutados, dependiendo de la configuración que hayas seleccionado en el plan de limpieza.

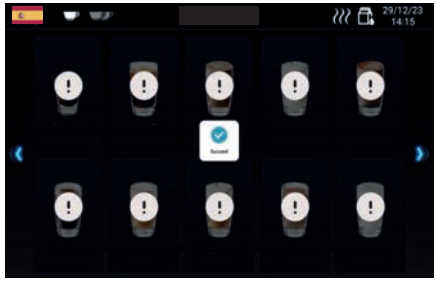
Enjuague diario

Enjuague del difusor



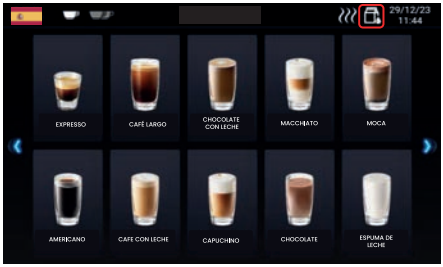
En la parte superior de la pantalla, haz clic en el botón de enjuague en el infusor y selecciona el botón "OK" en el cuadro de diálogo emergente.

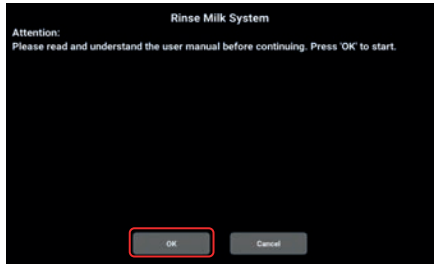




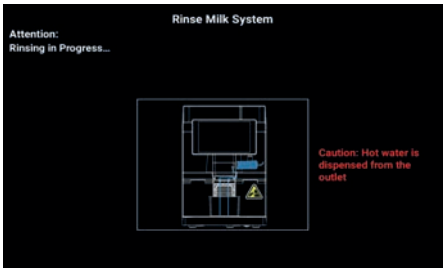
Aparece la interfaz para el enjuague del infusor y la máquina ejecuta el programa. Una vez que el programa finaliza, regresa automáticamente a la interfaz de pedidos y muestra el mensaje "Operación exitosa".

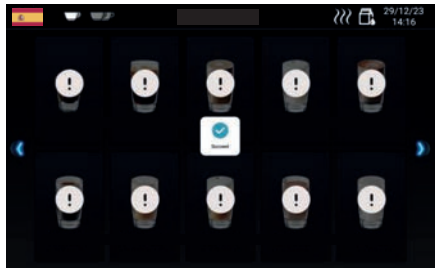
Enjuague del sistema de leche





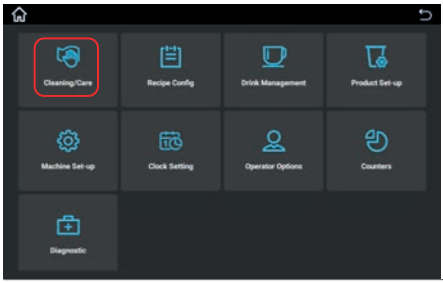
En la parte superior de la pantalla, haz clic en el botón de enjuague del sistema de leche.
En el cuadro de diálogo que aparezca, selecciona el botón "OK".

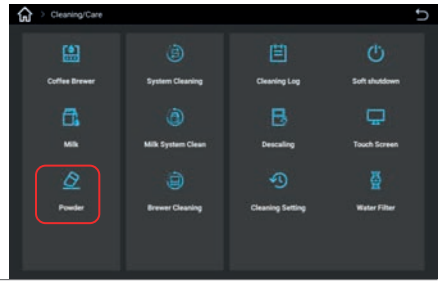




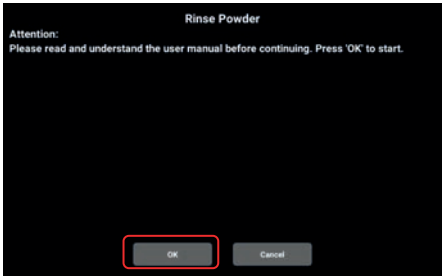
Aparece la interfaz de enjuague del sistema de leche y la máquina ejecuta el programa. Una vez que el programa finaliza, regresa automáticamente a la interfaz de pedidos y muestra el mensaje "Operación exitosa".

Enjuague del mezclador





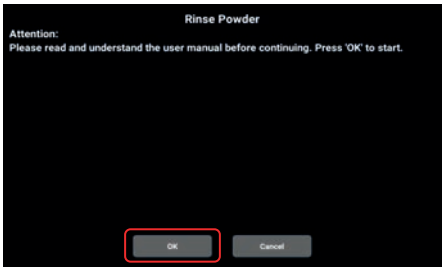
Ingresa al menú de administración de la máquina, haz clic en "Limpieza y mantenimiento", selecciona "Polvo" (Powder) y haz clic en el botón. Haz clic en "OK" en el cuadro de diálogo emergente hasta que el programa de limpieza finalice.

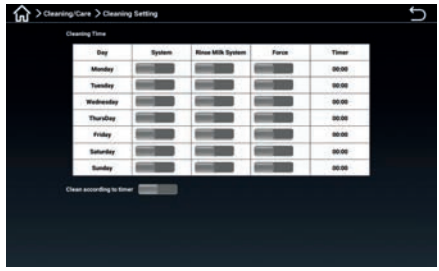




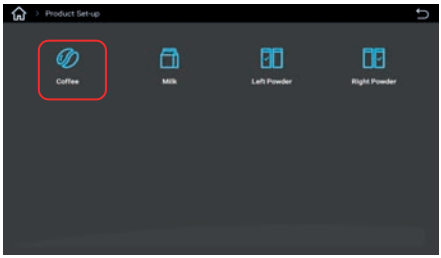
Haz clic en "OK" en el cuadro de diálogo emergente hasta que el programa de limpieza finalice.

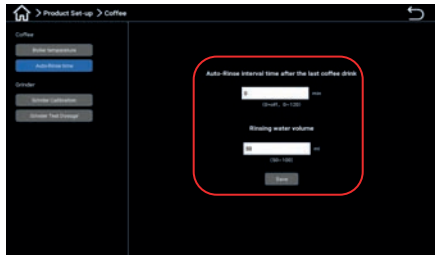
Configuración del enjuague automático



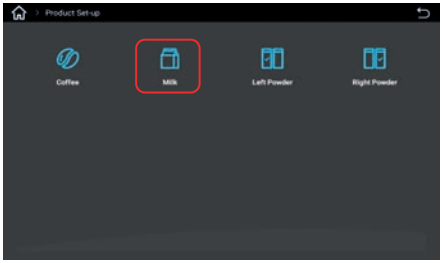


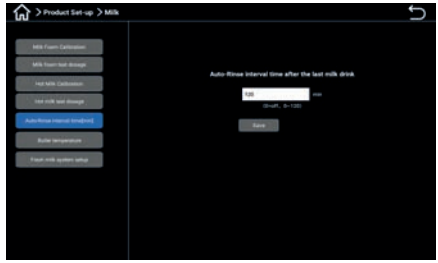
Enjuague temporizado: Ingresa al menú de administración de la máquina, ve a Limpieza/Cuidado, configura los ajustes de limpieza y establece el horario de la limpieza automática de lunes a domingo a una hora determinada cada día.



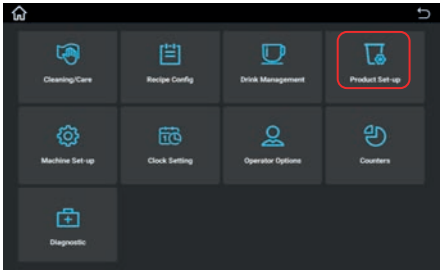


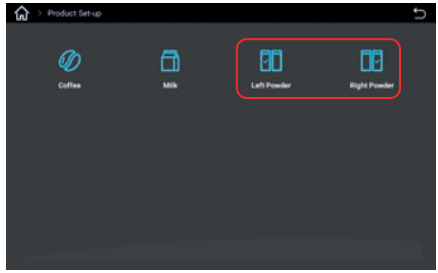
Enjuague del infusor por intervalo: Para configurar el enjuague del infusor, ve a "Configuración del producto" (Product Set-up), selecciona "Café" (coffee) y luego "Tiempo de auto-enjuague" (Auto-Rinse time). Allí podrás establecer el intervalo de tiempo del enjuague del infusor y el volumen de agua utilizado para el mismo.



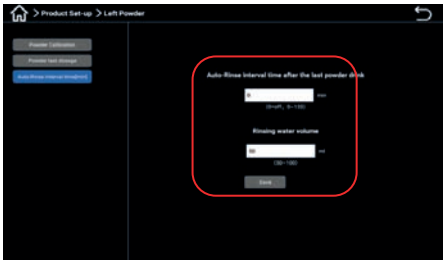


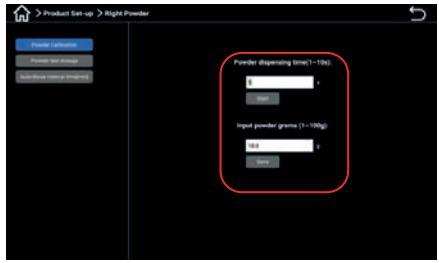
Intervalo de tiempo del autoenjuague (min): Para configurar el enjuague automático del sistema de leche, ve a "Configuración del producto" (Product set-up), selecciona "Leche" (Milk) y luego "Tiempo de autoenjuague" (Auto-Rinse interval time). Allí podrás establecer el intervalo de tiempo para el enjuague del sistema de leche.





Enjuague por intervalo del mezclador: Para configurar el enjuague por intervalo de los mezcladores, ingresa a "Configuración del producto" (Product set-up)y selecciona "Polvo Izquierdo" (Left Powder) y "Polvo Derecho" (Right Powder) respectivamente.



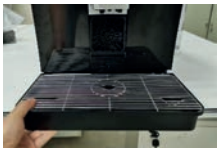


Selecciona "Tiempo de intervalo de autoenjuague (min)" (Auto-Rinse interval time) para establecer el tiempo de intervalo y el volumen de agua de enjuague del mezclador.

Limpieza de la bandeja de agua

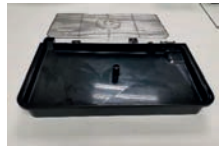
⚠ Precaución

- Los sedimentos y las bacterias pueden contaminar la bandeja de agua.
- Enjuágala y límpiala a diario.
- Además, para tu protección, por favor usa guantes cuando la limpies.









- Saca la bandeja de agua de la máquina.
- Cepilla a fondo la bandeja con agua limpia, productos de limpieza domésticos y un cepillo.
- Enjuágala con agua y sécala con una toalla limpia.
- Vuelve a instalar la bandeja seca en la máquina y verifica que esté empujada hasta el fondo.

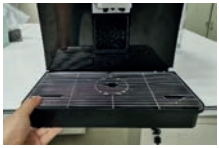
Limpieza del depósito de residuos

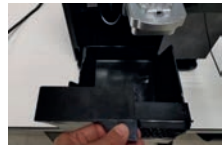
⚠ Precaución

- Los posos de café en el depósito de residuos son propensos a la formación de moho. Si la placa se extiende a la máquina, el café puede contaminarse.
- Por lo tanto, es necesario limpiar el depósito de residuos todos los días.

Nota

- Las altas temperaturas pueden causar daños.
- Por lo tanto, no uses el lavavajillas para limpiar los depósitos de residuos.



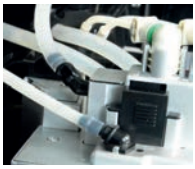



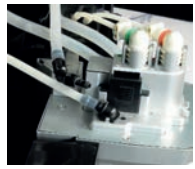
Método de limpieza del depósito de residuos:

Primero, retira la bandeja de agua de la máquina; luego saca el depósito de residuos de la máquina y vierte los posos de café.
Limpia a fondo el depósito de residuos con agua limpia y productos de limpieza domésticos.
Enjuaga con agua y seca con una toalla limpia o al aire.
Vuelve a instalar el depósito de residuos en la máquina.

Limpiar y desmontar el espumador
Primero, para asegurar el funcionamiento normal de la espuma de leche, y por consideraciones de salud, si has preparado leche antes, por favor asegúrate de realizar una limpieza profunda del sistema de leche (limpieza con producto líquido) el mismo día, el método de operación se remite a "Limpieza del sistema de leche".
Segundo, desmonta y limpia manualmente el espumador de leche, los métodos específicos son los siguientes:

Cafetera TB-Express Pro Plus






Como se muestra en la imagen de arriba: tira hacia atrás de la boquilla del tubo de leche y luego saca el tubo.







Como se muestra en la imagen de arriba, mantén presionadas las hebillas a ambos lados de la salida de bebida, tira con fuerza hacia abajo, retira la boquilla de descarga y desmonta el espumador de leche en sus componentes individuales.






Todos los días, la boquilla de vapor, el tubo de leche, el conector del tubo de leche, la válvula de retención de pico de pato, la cámara de calentamiento de leche fresca, el manguito de goma y la boca de salida de la boca. Remoje las partes retiradas en 500 ml (agua + limpiador de leche 1 tableta) de solución de limpieza de leche durante la noche, y luego enjuague a fondo bajo el chorro de agua; En el proceso de enjuague, si la suciedad de leche se encuentra grave, después de remojar, debe usar un pequeño cepillo de limpieza de orificio interior para insertar en el orificio de entrada de aire y el orificio de entrada de leche para lavar los dos canales.

Antes de limpiar el orificio de entrada de leche con un cepillo de limpieza, recuerde la posición actual del tornillo, luego gire 4 veces en sentido

contrario a las agujas del reloj, limpie el orificio de entrada de leche con un cepillo pequeño, enjuague y gire el tornillo de ajuste de temperatura de vuelta a la posición original.

El método de instalación de otros componentes es opuesto al método de desmontaje.

Nota: Si se encuentra que no hay leche (el sistema de leche está bloqueado) o solo sale leche y no está espumada (la vía de aire está bloqueada, la prioridad es limpiar la válvula de retención de pico de pato, la entrada de aire y la entrada de vapor - el canal vertical).
La válvula de retención de pico de pato es pequeña, y tenga cuidado de que no se la lleve el agua o se pierda al enjuagar con agua.

Limpieza regular

Agentes de limpieza



⚠ Precaución



- Los agentes de limpieza pueden causar envenenamiento
- Solo está permitido usar los agentes de limpieza recomendados por el fabricante del equipo.
- Mantén los limpiadores fuera del alcance de los niños.
- No consumas ni toques el agente de limpieza directamente con las manos.



Antes de usar los agentes de limpieza, es necesario leer detenidamente las instrucciones y la ficha de datos de seguridad que se encuentran en el envase. Si no se proporciona una ficha de datos de seguridad, por favor, solicítala al distribuidor.



Nota



- Usar el agente de limpieza incorrecto puede dañar la máquina.
- Usa solo los agentes de limpieza recomendados por el fabricante para la limpieza diaria y semanal.

Pastillas de limpieza para el infusor.

Información	
Uso	Limpieza del sistema de la máquina de café
Objetivo de la limpieza	Eliminar los residuos de aceite del sistema de café
Frecuencia	Diaria

Pastillas de limpieza para sistema de leche

- Las pastillas se pueden disolver rápidamente en agua tibia o fría.
- Contienen tensioactivos catiónicos para mejorar la seguridad y la fuerza de la limpieza.
- Son seguras, fáciles de limpiar, mejoran la eficiencia del transporte y reducen los costos de transporte.
- Proporción: Mezcla 1 pastilla con 250 mililitros de agua.
- Especificaciones del producto: 4g/pastilla, 120 piezas/botella, 12 botellas/caja



⚠ Precaución

- Existe riesgo de quemaduras. Cuando se lava la máquina, la salida de bebida expulsa agua caliente.
- No metas las manos debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.

Programa de limpieza guiado por la pantalla

- Preparación - herramientas necesarias para la limpieza:
- Pastilla de limpieza para el sistema de café (1 pastilla).
- Ayuda de lavado doméstica.
- Toallas de limpieza de cocina limpias (2 piezas).
- Recipientes para recolectar.
- Iniciar programa de limpieza



⚠ Precaución



- Los agentes de limpieza pueden causar envenenamiento.
- Cuando los componentes limpios de la máquina se contaminan con agentes de limpieza, puede causar daño al cuerpo.
- Daño a la salud física.
- Por favor, usa guantes durante el procedimiento de limpieza.



⚠ Precaución

- Durante el funcionamiento del programa de limpieza, se expulsará líquido a alta temperatura. Durante la limpieza, no extiendas tus manos a la posición de salida.
- Abajo, de lo contrario existe riesgo de quemaduras.



Nota

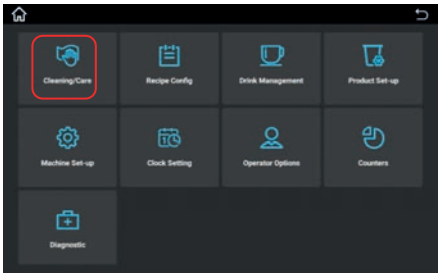
- La obstrucción del desagüe de aguas residuales hará que la bandeja de goteo se desborde.
- Verifica la salida de descarga de aguas residuales de la bandeja de goteo antes de iniciar el programa de limpieza.

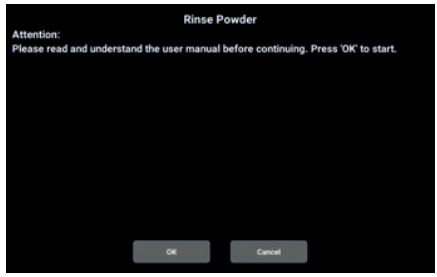


El proceso de limpieza se puede interrumpir en cualquier momento. Sin embargo, una vez interrumpido, la máquina de café no estará lista para funcionar y el programa de limpieza se cerrará de forma forzada. Por favor, reinicia el programa de limpieza interrumpido lo antes posible.

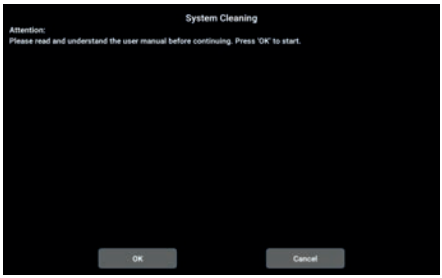
Inicia el programa de limpieza en el menú de mantenimiento. La pantalla táctil guiará al usuario a través de todas las operaciones necesarias.

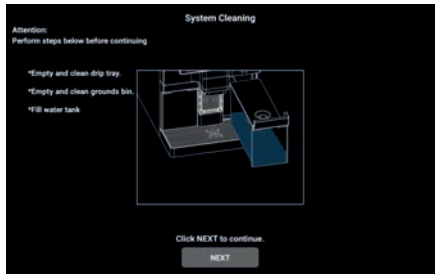
Limpieza del sistema





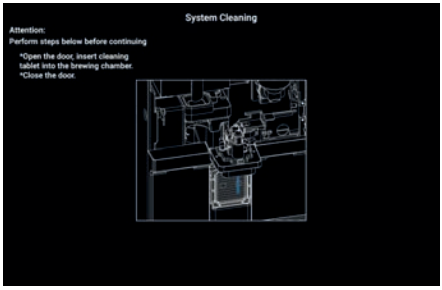
Para iniciar la limpieza del sistema:
Ingresa al menú de administración de la máquina, haz clic en Limpieza/Cuidado (Cleaning/Care), selecciona Limpieza del sistema y luego haz clic en el botón para iniciarla.





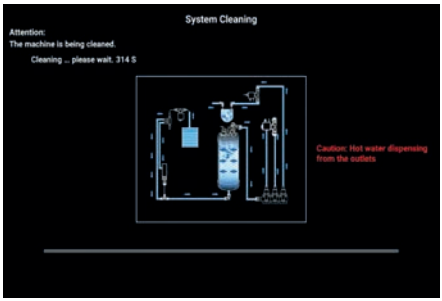
Haz clic en "OK" en el cuadro de diálogo emergente para acceder a la siguiente interfaz.

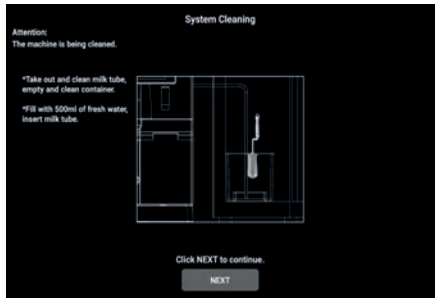
Según las instrucciones en pantalla, vacía la bandeja de agua, el depósito de residuos y el tanque de agua, y luego haz clic en "Siguiente".



Por favor, sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla para realizar el proceso:

- Saca la manguera de leche e inserta el recipiente de limpieza con 500 ml de agua y 30 ml de solución de limpieza para leche.
- Coloca el recipiente vacío de 2L debajo de la salida. (La salida que tiene la función de drenaje externo a la bandeja de agua no requiere que coloques el recipiente de 2L).
- Haz clic en "Siguiente" (Next) y sigue las indicaciones: abre la puerta e introduce las pastillas de limpieza en la cámara de preparación, y luego cierra la puerta.

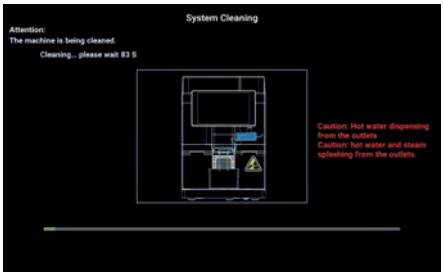


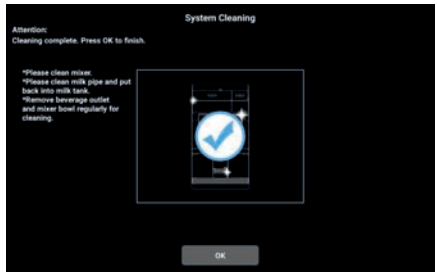


La máquina está realizando la limpieza. Por favor, espera. Cuando el proceso se complete, aparecerá la siguiente interfaz.

Sigue las indicaciones en pantalla:

1. Saca y limpia el tubo de leche.
2. Vacía y limpia el recipiente.
3. Vierte 500 ml de agua.
4. Inserta el tubo de leche.
5. Haz clic en "Siguiente" para continuar.





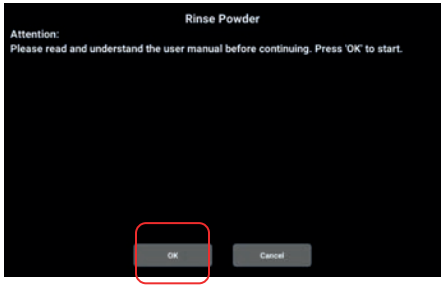
La máquina está realizando la limpieza..... Por favor, espere, cuando el progreso se complete, la siguiente interfaz aparecerá, siga las indicaciones:

Por favor, limpie la batidora, por favor, limpie el tubo de leche y vuelva a ponerlo en el tanque de leche.

Desmonte la boca de bebida y la batidora regularmente para la limpieza, y haga clic en "OK".

Limpieza del sistema de leche

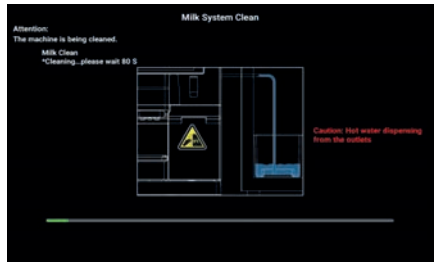
Limpieza diaria, ponga el agente de limpieza del sistema de leche fresca en la caja de limpieza, la frecuencia de limpieza recomendada es una vez por día. De acuerdo con la cantidad de agente de limpieza y agua, la proporción de la solución correspondiente, el tubo de leche en la caja de limpieza.





Para acceder a la limpieza de leche fresca:
Ingresa al menú de administración de la máquina, haz clic en "Limpieza / Cuidado" y luego selecciona "Limpieza de leche fresca". En el cuadro de diálogo emergente, selecciona (OK) para ir al siguiente paso o selecciona (Cancelar) para volver al menú anterior.





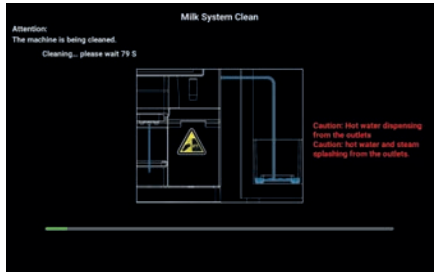
Por favor, sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla:

- Saca el tubo de leche e inserta el recipiente de limpieza con 500 ml de agua y 30 ml de solución de limpieza para leche.

- Coloca el recipiente vacío de 2L debajo de la salida. (Si la salida tiene función de drenaje externo a la bandeja de agua, no es necesario colocar un recipiente de 2L).
- Haz clic en "Siguiente" (Next). La máquina está realizando la limpieza de la vía láctea. Por favor, espera.

Cuando el proceso se complete, aparecerá la siguiente interfaz.



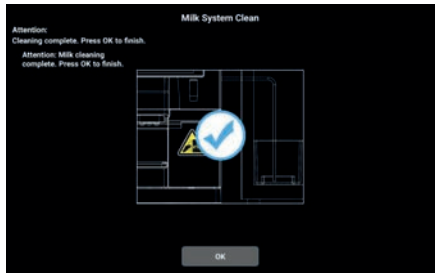


Sigue las siguientes indicaciones:

- Retira y limpia el tubo de leche.
- Vacía y limpia el recipiente.
- Vierte 500 ml de agua limpia.
- Inserta el tubo de leche y haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.

Una vez que el proceso se complete, la siguiente interfaz aparecerá en la pantalla.

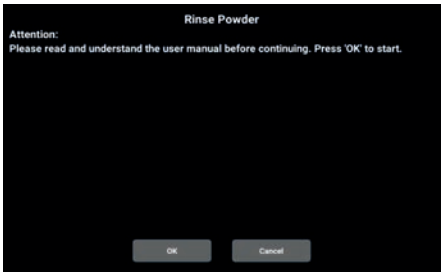


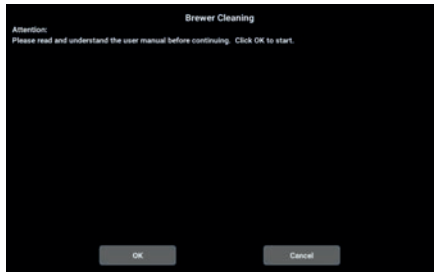


Sigue las indicaciones:

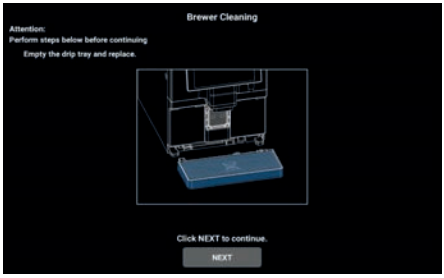
- Devuelve el tubo de leche al depósito de leche.
- Haz clic en "Siguiente" para continuar.
- Cuando aparezca la siguiente interfaz, la pantalla te indicará: "La limpieza de la vía láctea ha finalizado".
- Haz clic en "OK" para terminar.

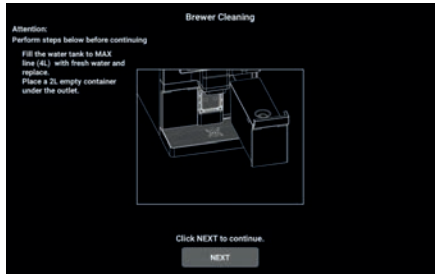
Limpieza del infusor





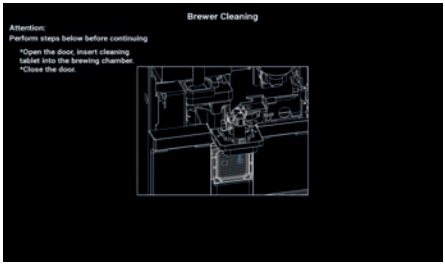
Ingresa al menú de administración de la máquina y selecciona "Limpieza/-Cuidado -> Limpieza del infusor". Haz clic en "OK" en el cuadro de diálogo que aparece para ir a la siguiente interfaz.

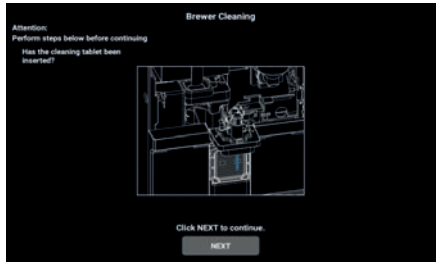




Por favor, sigue las indicaciones en pantalla:

- Verifica que la bandeja de agua esté vacía y bien instalada (si tiene una función de drenaje externo, puedes ignorar este paso).
- Haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.
- En la siguiente pantalla, llena el tanque hasta el nivel máximo (4L).
- Coloca un recipiente de 2L en la salida (si tiene función de drenaje externo a la bandeja de agua, puedes ignorar este paso).
- Haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.

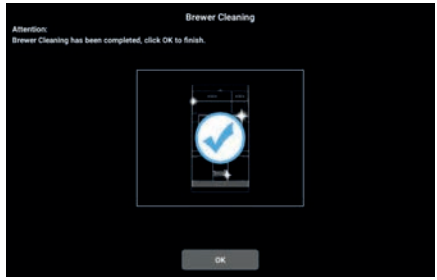




Sigue las indicaciones en pantalla:

- Abre la puerta e introduce las pastillas de limpieza en la cámara de preparación.
- Cierra la puerta.
- Cuando aparezca la pregunta "¿Confirmas que se han introducido las pastillas de limpieza?", haz clic en "Continuar".



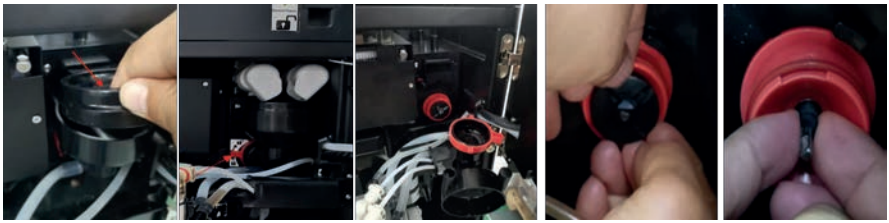


Limpiando, por favor, espera... Cuando el progreso se complete, la siguiente interfaz aparecerá y la limpieza del infusor habrá finalizado. Haz clic en "OK" para volver a la interfaz de pedidos.

Limpieza profunda del mezclador

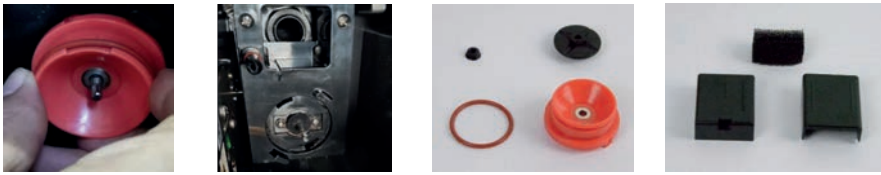
Frecuencia de limpieza recomendada:

- La tapa superior del agitador se limpia 2 o 3 veces a la semana.
- La tapa superior e inferior del cuerpo del agitador y la entrada de vapor del agitador se limpian una vez a la semana.
- El anillo de sellado en forma de V, la prensaestopas y el impulsor se inspeccionan una vez cada 3 meses para detectar daños.



Instrucciones para desmontar el mezclador:

- Abre la puerta de la máquina.
- Tira de la tapa superior del agitador inferior hacia arriba.
- Gira la manija del asiento fijo en el sentido de las agujas del reloj para desbloquear el seguro.
- Saca el cuerpo del agitador. Ten cuidado de que la junta tórica de la boca de salida no se salga al retirar el cuerpo del agitador (como indica la flecha en la imagen).
- Tira de la tapa de vapor hacia afuera.
- Saca el impulsor de mezclado con ambos dedos índices.
- Saca el anillo de sellado en forma de V.



Instrucciones de limpieza y reensamblaje del mezclador:

- Gira la prensaestopas en el sentido de las agujas del reloj y tira para sacarla.
- Limpia el soporte del mezclador con una toalla o con toallitas con 75% de alcohol.
- Limpia el cuerpo del mezclador, la prensaestopas, el anillo de sellado en V, la junta tórica, el sello de mezclado y la tapa superior e inferior de la entrada de vapor del mezclador.
- Revisa regularmente si el anillo de sellado en V y la junta tórica están dañados. Si lo están, reemplázalos a tiempo.
- Una vez limpio, el mezclador se puede volver a ensamblar. El método de instalación es el inverso al de desmontaje, por lo que no se describe aquí.

Limpieza de la pantalla táctil
Limpia la pantalla táctil con una toalla limpia.



⚠ Precaución

- Servir una bebida accidentalmente durante la limpieza puede causar quemaduras.
- Apagá la máquina antes de limpiarla, ya sea bloqueando la pantalla o apagando el panel de control.



Nota

- Cuidado de la pantalla táctil
- Las manchas no se quitan frotando, y para evitar daños a la pantalla táctil, no la presiones con fuerza, alta presión o con objetos afilados.

Limpia el depósito de granos de café semanalmente.



⚠ Precaución



- La cuchilla de molienda del molinillo y la cuchilla de la ranura para granos de café son afiladas y representan un riesgo de lesiones.
- No metas la mano en la ranura para granos mientras la máquina esté encendida.
- Usa guantes al limpiar.

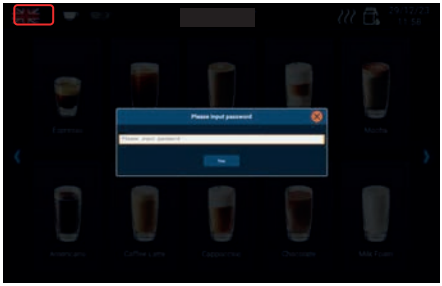


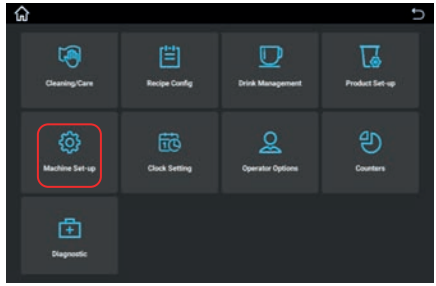
Nota

- Cuidado de las ranuras para granos de café.
- Para evitar rayar las ranuras de granos de café, no uses quitamanchas de tipo abrasivo.

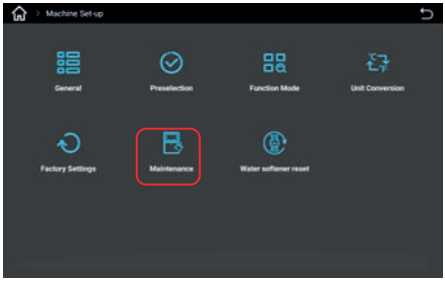
Vaciar el circuito de agua

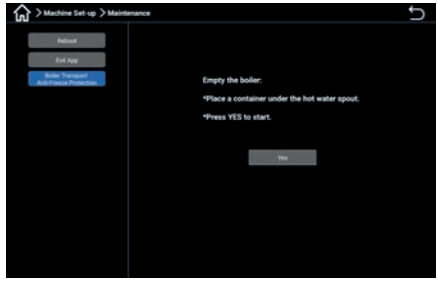
Los circuitos de agua deben vaciarse para el transporte de larga distancia por debajo de los cero grados Celsius, de la siguiente manera:





Mantén presionada la esquina superior izquierda de la pantalla por un momento. En el cuadro de diálogo que aparece, ingresa la contraseña test9527 para acceder al menú de administración de la máquina y luego haz clic en "Configuración de la máquina" (Machine Set-up).

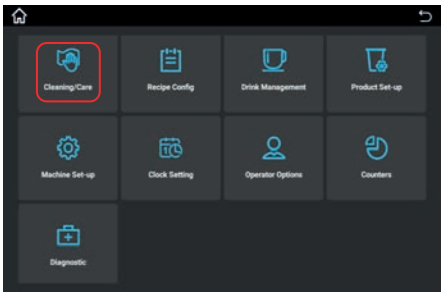


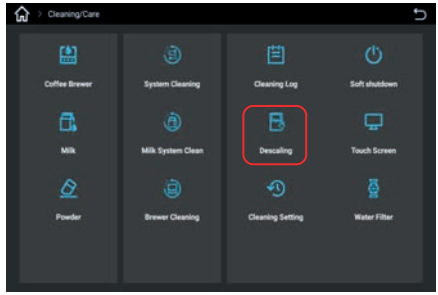


Selecciona el botón "Mantenimiento" (Maintenance), luego haz clic en el botón "Protección anticongelante para transporte de caldera" (Boiler Transport Anti-Freeze Protection) en la interfaz emergente.

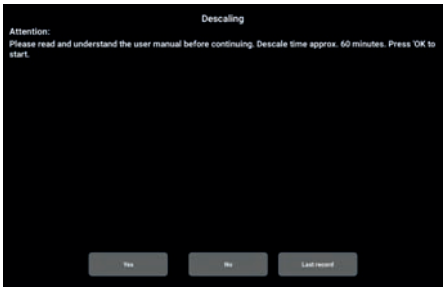
Opera según las indicaciones en pantalla: coloca un recipiente debajo de la salida de agua y haz clic en "SÍ" (Yes) para comenzar a vaciar la caldera.

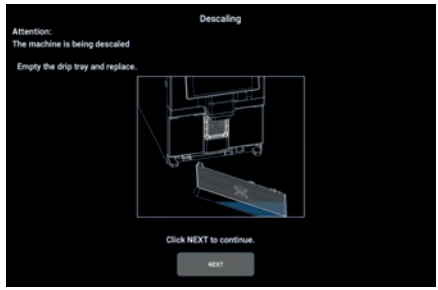
Descalcificador





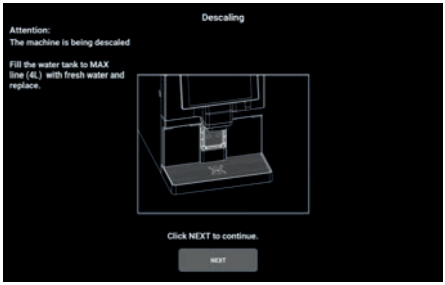
Ingresa al menú de administración de la máquina, haz clic en el botón "Limpieza/Cuidado" (Cleaning/Care) y selecciona "Descalcificación" (Descaling) en el cuadro de diálogo que aparece.

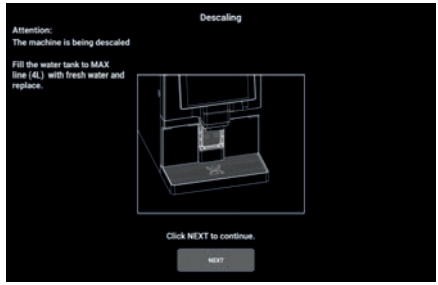




El proceso de descalcificación dura aproximadamente 60 minutos. Presiona "OK" para iniciarlo o haz clic en "No" para cancelarlo.

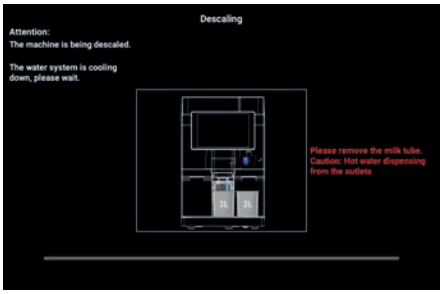
Una vez que presiones "OK", la máquina te pedirá que vacíes y vuelvas a colocar la bandeja de goteo. Sigue las indicaciones en pantalla y luego haz clic en "Siguiente" para ir a la siguiente interfaz.

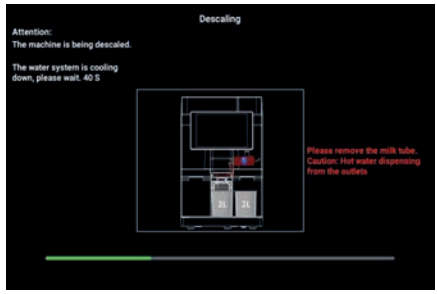




Sigue las indicaciones en pantalla:

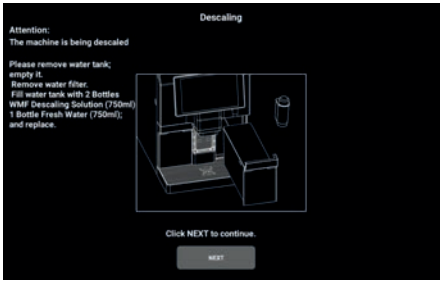
- Llena el tanque hasta el nivel máximo (4L) y vuelve a colocarlo. Luego haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.
- En la interfaz que aparece, coloca un recipiente vacío de 2L debajo de la salida y haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.

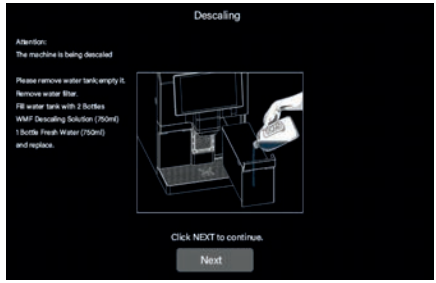




Aviso de seguridad y estado:
La pantalla te avisará que prestes atención al agua caliente y al vapor que salpican de la salida.

Una vez que hagas clic en "Siguiente" (Next), aparecerá una interfaz con el mensaje "El sistema de agua se está enfriando, por favor, espera" y una barra de progreso en la parte inferior. Cuando la barra de progreso se complete, la siguiente interfaz aparecerá en pantalla.

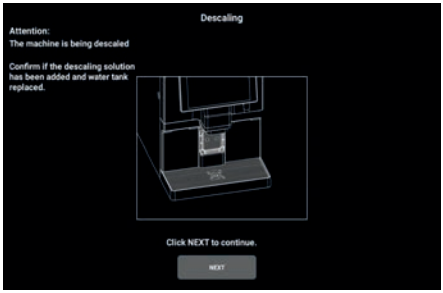




Sigue las indicaciones en pantalla:

"Por favor, retira el tanque y vacíalo, y retira el filtro de agua. Vierte dos botellas (750 ml cada una) de la solución descalcificadora WMF y 750 ml de agua limpia en el tanque, y luego vuelve a colocarlo".

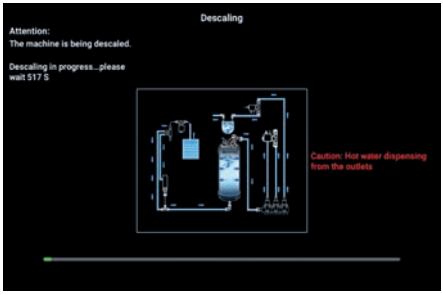
Una vez que lo hagas, haz clic en "Siguiente" para ir a la siguiente interfaz.

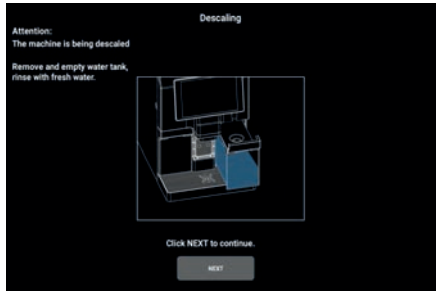




La interfaz te preguntará: "¿Confirmas que se ha añadido la solución descalcificadora y se ha vuelto a colocar el tanque?". Tras confirmar, haz clic en "Siguiente" (Next) para ir a la siguiente interfaz.

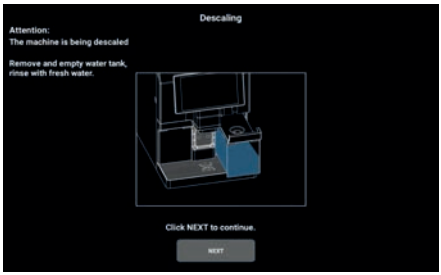
Luego, la pantalla te pedirá que "Coloques un recipiente vacío de 2L debajo de la salida". Después de confirmar que lo has hecho, haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.





La pantalla mostrará "La máquina se está descalcificando, por favor, espera...". Una barra de progreso aparecerá en la parte inferior de la pantalla.

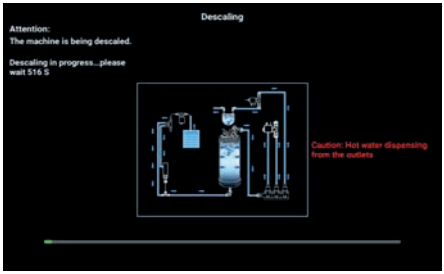
Cuando el proceso finalice, la máquina saltará automáticamente a la siguiente interfaz y te pedirá que retires y vacíes el tanque y que lo enjuagues con agua. Una vez que lo hagas, haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.

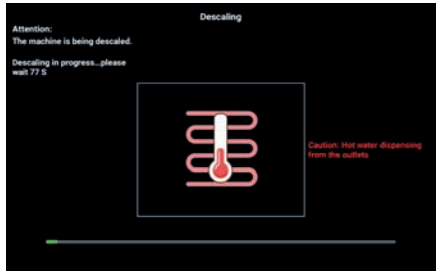




Sigue las indicaciones en pantalla:

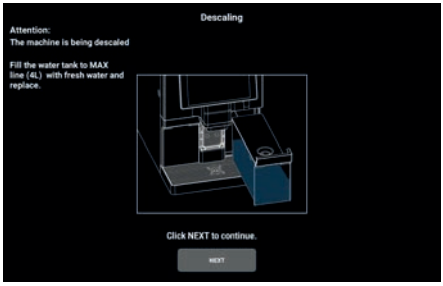
- Llena el tanque de agua hasta el nivel máximo (4L) y vuelve a colocarlo. Luego haz clic en "Siguiente" para continuar.
- En la siguiente pantalla, se te pedirá que coloques un recipiente vacío de 2L debajo de la salida. Sigue la indicación, confirma y haz clic en "Siguiente" para ir a la siguiente interfaz.

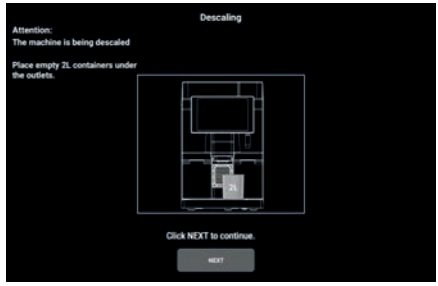




La pantalla muestra "Descalcificando, por favor, espera un momento...". Una barra de progreso aparecerá en la parte inferior de la pantalla.

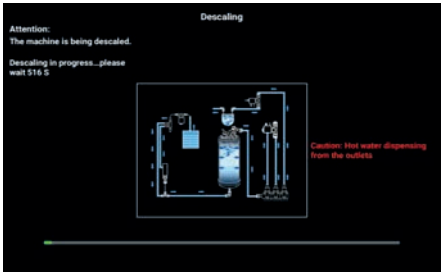
Cuando el progreso se complete, la pantalla te llevará a la siguiente interfaz.

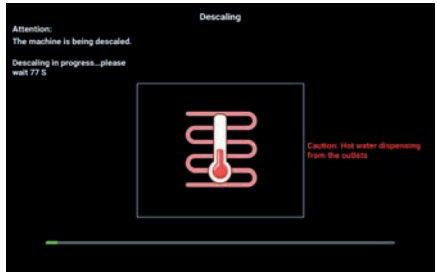




Sigue las indicaciones en pantalla:

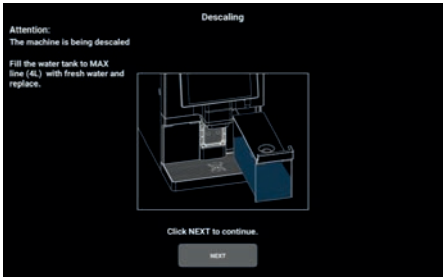
- Llena el tanque de agua hasta el nivel máximo (4L) y vuelve a colocarlo. Luego haz clic en "Siguiente" para continuar.
- En la siguiente pantalla, se te pedirá que coloques un recipiente vacío de 2L debajo de la salida. Sigue la indicación, confirma y haz clic en "Siguiente" para ir a la siguiente interfaz.

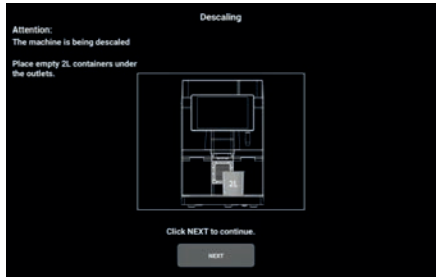




La pantalla muestra "Descalcificando, por favor, espera un momento...". Una barra de progreso aparecerá en la parte inferior de la pantalla.

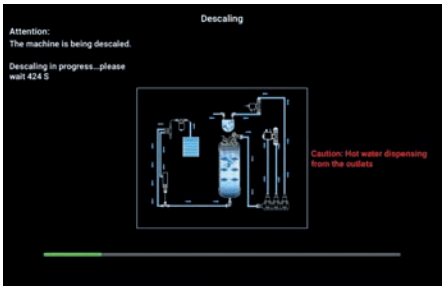
Cuando el progreso se complete, irás a la siguiente interfaz.

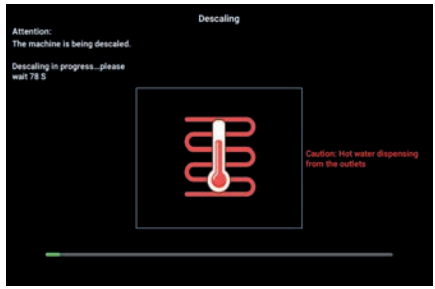




Sigue las indicaciones en pantalla:

- Llena el tanque de agua hasta el nivel máximo (4L) y vuelve a colocarlo. Luego haz clic en "Siguiente" (Next) para continuar.
- En la siguiente pantalla, se te pedirá que coloques un recipiente vacío de 2L debajo de la salida. Sigue la indicación, confirma y haz clic en "Siguiente" (Next) para ir a la siguiente interfaz.





Cuando el progreso se complete, la pantalla te llevará a la interfaz de finalización. El mensaje "descalcificación finalizada con éxito" aparecerá en pantalla. Haz clic para confirmar la finalización y la máquina pasará al estado de espera.

Nota especial:

- La descalcificación no se puede cancelar una vez que ha comenzado. El proceso debe completarse de acuerdo con las instrucciones.

- Si la descalcificación se detiene a la mitad por razones humanas o por un fallo de energía, el siguiente reinicio de la máquina te pedirá que finalices o reinicies el proceso. La máquina no permitirá preparar ninguna bebida, ya que el sistema estará lleno de agentes descalcificadores.

Solución de Problemas Comunes

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El flujo de café es demasiado lento	- El café está molido demasiado fino	- Ajusta el molinillo girando hacia el lado con el número más grande.
	- La dosis es mucho mayor de lo esperado	- Recalibra el molinillo.
	- Obstrucción del filtro	- Usa pastillas para limpiar el infusor o reemplaza el filtro.
	- Fugas (el émbolo inferior está dañado)	- Reemplaza el émbolo o el infusor.
	- Fuga en la junta tórica del infusor	- Reemplaza el anillo de sellado.
	- La bandeja de agua está contaminada	- Límpiala y vuelve a colocarla.
	- La boquilla de salida no está instalada correctamente	- Verifica y vuelve a instalar.
El café fluye demasiado rápido	- El café está molido demasiado grueso	- Ajusta el molinillo.
	- La dosis no es la esperada	- Recalibra o verifica la configuración de la receta.
El contenedor de residuos está lleno	- La cuenta acumulada de pastillas de café desde el último vaciado ha llegado a 40	- Saca la bandeja de goteo, retira el contenedor de residuos y vacíalo.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
Fallo en el llenado de la caldera	- Apagado prolongado de la máquina (la válvula de agua no está abierta)	- Abre la válvula de agua para reiniciar la máquina.
	- La primera vez que se usa la máquina, hay aire en el circuito de agua	- Apaga la máquina y vuelve a encenderla para purgar el aire.
Falta de granos de café	- Los granos de café en el contenedor se han agotado	- Agrega la cantidad adecuada de granos de café.
	- Demasiada grasa se pega a los granos	- Remueve los granos de café en el contenedor.
La bandeja de agua no está instalada	- La bandeja de agua no está instalada correctamente	- Vuelve a instalar la bandeja de agua.
El sensor de la bandeja de agua está dañado	- El imán falta o está dañado	- Reemplaza el sensor o el imán.
La bandeja de agua está llena	- La bandeja de agua está llena	- Saca la bandeja de agua y vacía el agua residual.
	- La placa metálica de control del nivel de agua de la bandeja de agua está sucia	- Limpia y seca la tira metálica de control.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
No se puede succionar leche	- El cartón de leche está vacío	- Verifica que el cartón de leche esté lleno de leche.
	- Tubería o salida de vapor obstruida	- Utiliza la solución limpiadora para la limpieza profunda del sistema de leche.
	- Tubería de vapor rota	- Desmonta la tubería o la salida de vapor, revisa si está dañada y reemplázala.
	- La perilla de ajuste de temperatura del espumador de leche está demasiado apretada	- Afloja la perilla de ajuste de temperatura del dispensador de leche hasta la posición correcta.
	- El espumador está bloqueado	- Retira el espumador de leche para revisar y limpiar todos los orificios. Si el problema persiste, considera reemplazarlo por uno nuevo.
La cafetera necesita descalcificación	- Cuando la producción acumulada de la máquina alcanza la cantidad de agua o tazas preestablecida, aparecerá un aviso indicando que se necesita una descalcificación. El valor umbral para este aviso se puede modificar en el menú de administración de la máquina.	- Haz clic en el botón del aviso para eliminar la cal; el método de operación específico se encuentra en el manual.

Medidas preventivas

Limpiador
Uso



⚠ Precaución

Peligro de intoxicación por ingestión de detergente.

Asegúrate de cumplir lo siguiente:
- El almacenamiento de los agentes de limpieza debe mantenerse alejado de los niños y de personas no autorizadas.
- No ingieras agentes de limpieza.
- No mezcles agentes de limpieza con otros productos químicos o ácidos.
- No añadas agentes de limpieza a la taza.
- No añadas agentes de limpieza al tanque de agua potable (dentro/-fuera).
- Los agentes de limpieza y los descalcificadores solo deben usarse para el propósito indicado
- No comas ni bebas mientras uses el agente de limpieza.
- Debe asegurarse una buena ventilación al usar el agente de limpieza.
- Deben usarse guantes de protección cuando se use el agente de limpieza.
- Deben usarse gafas de seguridad cuando se use el detergente.
- Lávate las manos a fondo inmediatamente después de usar el detergente.

Lee atentamente las instrucciones del paquete antes de usar el limpiador. Si no se proporciona una ficha de datos de seguridad, puedes solicitársela al distribuidor (ver el embalaje del limpiador).

Almacenamiento

Asegúrate de cumplir lo siguiente:

- Manténlo fuera del alcance de los niños y de personas no autorizadas.
- Manténlo alejado del calor, la luz y la humedad.
- Almacénalo por separado de las sustancias ácidas.
- Almacénalo solo en el envase original.
- Almacena el limpiador por separado.
- No lo almacenes con alimentos o bebidas.
- Cumple con las leyes locales relativas al almacenamiento de productos químicos (detergentes).

Eliminación de residuos

Si el reciclaje no es posible, el limpiador y su envase deben desecharse de acuerdo con las leyes locales.

Normativa de salud

Agua



⚠ Precaución

Posibles riesgos para la salud por el uso incorrecto del agua
La fuente de agua debe cumplir con el estándar sanitario GB5479 para agua potable.

Asegúrate de cumplir con los siguientes puntos:

- El agua debe ser limpia y libre de contaminación.
- No añadas agua de filtración ni otros tipos de agua corrosiva a la cafetera.
- La dureza de carbonatos no debe exceder 5 - 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o 8,9 - 10,7 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- El valor de la dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 5 °dKH o 8,9 °fKH.
- El contenido máximo de cloro es de 50 mg por litro.
- El pH debe ser de 6,5-7 (pH neutro).
- La máquina debe estar equipada con filtros (internos y externos).

Café



⚠ Precaución

¡Peligro! El uso inadecuado del café podría estar afectando tu salud

Asegúrate de seguir lo siguiente:

- Verifica que la bolsa no esté dañada antes de rellenar.
- Cierra la tapa del tanque de granos de café inmediatamente después de añadir los granos.
- El café debe almacenarse en un lugar seco, fresco y oscuro.
- El café debe almacenarse por separado de los limpiadores.
- El producto adquirido más antiguo debe usarse primero ("primero en entrar, primero en salir").
- El paquete debe sellarse correctamente después de abrirlo para mantener el producto fresco y evitar que se contamine.

Polvo para bebidas terminadas



⚠ Precaución

¡El uso incorrecto del polvo para bebidas puede causar daños a tu salud!

Asegúrate de seguir lo siguiente:

- Inspecciona el paquete en busca de daños antes de abrirlo.
- Almacena el polvo para bebidas en un lugar seco y fresco.
- El polvo para bebidas debe almacenarse por separado del agente de limpieza.
- El producto adquirido más antiguo debe usarse primero ("primero en entrar, primero en salir").
- Úsalo dentro de la vida útil.
- El paquete debe sellarse correctamente después de abrirlo para mantener el producto fresco y evitar su contaminación.

Seguridad y garantía de calidad

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños que puedan ocurrir en la máquina de café si el usuario no sigue las instrucciones de uso e instalación de la máquina.

Ten cuidado de seguir las instrucciones.

El lugar de instalación debe mantenerse seco y a prueba de agua; está estrictamente prohibido usar la máquina al aire libre; la máquina solo puede usarse para el paquete de materia prima especificado; otras materias primas se consideran uso anormal, lo que resulta en daños por los que el fabricante no asume ninguna responsabilidad.

Si el comprador tiene derecho a la garantía y a qué derechos de garantía específicos puede tener derecho el comprador, depende del acuerdo entre el comprador y el vendedor. El incumplimiento de las instrucciones de uso anula los derechos de garantía.

La garantía no será válida si:

1. Desgaste natural que ocurre en todas las piezas.
2. Defectos de la máquina causados por el incumplimiento de las regulaciones de operación, limpieza y mantenimiento de la máquina (como las instrucciones de uso y limpieza y mantenimiento).
3. Defectos causados por no usar las piezas originales del fabricante o por la instalación incorrecta por parte de un tercero o el uso descuidado de la máquina.
4. Defectos de la máquina causados por una modificación o reparación incorrecta de la máquina por parte del usuario o un tercero sin nuestro permiso.
5. Defectos de la máquina debido a un uso incorrecto o inapropiado.

Garantía

• Tu producto 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 tales como tanque de agua o bandejas del producto. De igual manera tener presente que la garantía cubre desperfectos de fábrica, no en piezas que se vean afectadas por su uso intensivo o que con el tiempo junten sarro.

• 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.

Tarjeta de garantía

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestro producto 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

Atención al cliente

Valora tu verdadera experiencia. Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su cafetera express pro, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.









El poder de lo que querés.

GESTION
DE LA CALIDAD
RI-9000-0000000

IQNET
RECOGNIZED
CERTIFICATION

IRAM-ISO 9001:2015 | DF MEGAFRÍO S.R.L. - TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Comercialización y servicio post-venta de maquinaria y
equipamiento gastronómico de uso doméstico y profesional.

info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502