Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de usuario



Cafetera Express

Modelo TB- Express Clásica

0810-345-5502

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

Consideraciones importantes 3
Características del producto 4
Hacer café Express 5
Hacer espuma de leche 6
Agua Caliente 7
Vapor para calentar liquídos 8
Limpieza y mantenimiento 9
Limpieza de depósito 9
Tarjeta de garantía 10
Solución de problemas 11

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

Consideraciones importantes

Antes de usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. Antes de usar, verifique que el voltaje del tomacorriente de pared corresponda con la etiqueta de características de la cafetera.

2. El aparato debe estar conectado a tierra.

3. Es necesaria una estrecha supervisión cuando su electrodoméstico se utiliza cerca de niños.

4. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente o al lado del fuego, evite que se dañe.Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o el mostrador.

5. Retire el enchufe del tomacorriente antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de quitarlo, colocar componentes o antes de limpiarlo.

6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, se caiga o se dañe de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones a personas o daños al aparato.

8. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.

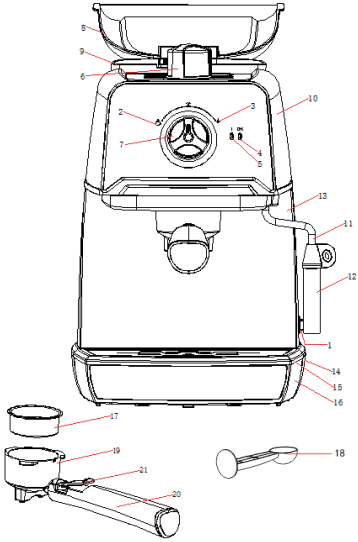
9. Algunas partes del aparato están calientes cuando están en funcionamiento, así que no lo toque directamente con la mano.

10. No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

11. No lo use al aire libre.

12. Guarde este folleto de instrucciones para referencia futura.

Características del producto



1. Interruptor de encendido/apagado.
2. Selector café/agua caliente
3. Interruptor de vapor
4. Lámpara verde
5. Lámpara roja
6. Perilla de control de vapor
7. Perilla de control encendido/apagado
8. Tapa del tanque de agua
9. Tanque de agua
10. Cubierta superior
11. Varilla de vapor
12. Dispositivo de espuma
13. Cuerpo principal
14. Cubierta inferior
15. Estante extraíble
16. Bandeja de goteo
17. Malla de acero inoxidable
18. Cuchara dosificadora y pisón
19. Embudo metálico
20. Mango de embudo
21. Barra de presión (presione la malla de acero con ella cuando vierta residuos de café para evitar que se deslice)

Antes del primer uso

Para que la primera taza de café tenga un sabor excelente, debe enjuagar la cafetera con agua tibia de la siguiente manera:

1. Vierta agua en el tanque de agua, el nivel del agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque. Luego cierre la tapa del tanque de agua.

Nota: El aparato se suministra con un depósito desmontable para facilitar la limpieza, primero puede llenar el depósito con agua y luego colocar el depósito en el aparato.

2. Coloque la malla de acero en el embudo de metal (sin polvo de café en la malla de acero).

3. Coloque una jarra en el estante extraíble. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición "0".

Nota: El aparato no está equipado con jarra, utilice su propia jarra o taza de café.

4. Conéctelo a la fuente de alimentación, gire el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO a la posición "1". La lámpara roja se iluminará.

5. Gire la perilla de control de vapor a la posición "0" y la perilla de control de Encendido/apagado a la posición " ", la bomba bombeará agua. Cuando haya agua saliendo, gire la perilla de control ON/OFF a la posición " " y espere un momento, el aparato comienza a precalentarse hasta que se enciende la luz verde, indica que el precalentamiento ha terminado. Luego gire la perilla de control ON/OFF a la posición " " nuevamente, y el agua fluirá para limpiar la cafetera.

6. Después de terminar la limpieza, gire la perilla de control ON/OFF a la posición " ", el aparato comienza a precalentarse. Ahora puedes empezar a preparar café.

Nota: Puede haber ruido cuando bombee el agua por primera vez, es normal, el aparato está liberando el aire en el interior. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

Hacer café express

1. Retire el embudo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

Agregue café molido a la malla de acero con una cuchara medidora, una cuchara de café molido puede hacer aproximadamente una taza de café de primera calidad, luego presione el polvo de café molido con fuerza con el pisón.

2. Coloque la malla de acero en el embudo de metal, tire de la barra de presión hacia atrás, asegúrese de que el tubo del embudo se alinee con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición "Insertar" y suelte la barra de presión, fijarlo en la cafetera firmemente girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición de "bloqueo".

(Ver figura 1)

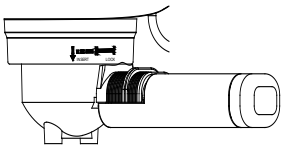


Fig.1

3. Coloque la taza caliente (su propia taza) en el estante removible.

4. Gire el interruptor de Encendido/apagado a la posición "1".
La lámpara verde se iluminará. Luego gire la perilla de control de Encendido/apagado a la posición "☕", y saldrá café.

Nota: Durante el funcionamiento, si el indicador verde se apaga, debe girar la perilla de control ON/OFF a la posición "⏦" para precalentar el aparato nuevamente. Después de unos segundos, si la luz verde se vuelve a encender, puede continuar con el café exprés girando la perilla de control de ENCENDIDO/APAGADO a la posición "☕", la lámpara verde se enciende y se apaga para mantener la temperatura del agua lo suficientemente caliente.

5. Debe girar la perilla de control de ENCENDIDO/APAGADO a la posición " ⏦ " manualmente cuando obtenga el café deseado o el color del café cambie obviamente. Cuando la cafetera deja de funcionar, significa que su café ya está listo.

ADVERTENCIA: ¡No deje la cafetera desatendida mientras prepara el café, ya que a veces necesita operarla manualmente!

6. Después de terminar de hacer el café, puede sacar el embudo de metal girando en sentido contrario a las agujas del reloj y luego verter los residuos de café con la malla de acero presionada por la barra de presión.

7. Deje que se enfríen por completo, luego enjuague con agua corriente.

Espuma de leche/ hacer cappuccino

Obtienga una taza de capuchino cuando rellena una taza de express con leche espumosa.

Método:

1. Primero prepare el express con un recipiente lo suficientemente grande de acuerdo con la parte "HACER CAFÉ EXPRESS", asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición "0".

2. Gire la perilla de control de ENCENDIDO/APAGADO a la posición " ", espere hasta que se ilumine el indicador verde.

3. Llena una jarra con unos 100 ml de leche por cada capuchino que vayas a preparar, se recomienda utilizar leche entera a temperatura de frigorífico (¡no caliente!).

Nota: Al elegir el tamaño de la jarra, se recomienda que el diámetro no sea inferior a 70±5 mm, y tenga en cuenta que la leche aumenta de volumen 2 veces, asegúrese de que la altura de la jarra sea suficiente.

4. Gire la perilla de control de vapor lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj, saldrá vapor del dispositivo para hacer espuma.

Nota: Nunca gire el botón de control de vapor rápidamente, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo, lo que puede aumentar el riesgo potencial de explosión.

5. Inserte el dispositivo para espumar en la leche unos dos centímetros, haga espuma en la leche moviendo el recipiente de arriba hacia abajo.

6. Cuando se alcanza el propósito requerido, puede girar la perilla de control de vapor a la posición "0".

Nota: Limpie la salida de vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de que deje de generarse vapor, ¡pero tenga cuidado de no quemarse!

7. Vierta la leche montada en el express preparado; ahora el capuchino está listo. Endulce al gusto y, si lo desea, espolvoree la espuma con un poco de cacao en polvo.

8. Gire la perilla de control de Encendido/apagado a la posición "-W-' y el interruptor de encendido/apagado a la posición "0" para cortar la fuente de alimentación.

Nota: le recomendamos que deje que la cafetera se enfríe al menos durante 5 minutos antes de volver a hacer café. De lo contrario, se puede producir un olor a quemado en su café Express.

Agua caliente:

1. Con esta función, puede precalentar su taza de café para asegurarse de que la temperatura del café no disminuya. Para mejorar el sabor del café.

2. Limpia tu taza de café. Después de beber café, puede hacer agua caliente directamente con esta cafetera para limpiar las tazas. Esto hace que sea más simple y conveniente limpiar las tazas.

Métodos:
1. Gire el interruptor de encendido/apagado a la posición "1"; la perilla de control de vapor a la posición "0"; la perilla de control ON/OFF a la posición "-W-".
La lámpara roja se iluminará; esperando un momento, la lámpara verde se encenderá.

2. Primero, gire la perilla de control de vapor de la posición "0" a la posición "+" en el sentido contrario a las agujas del reloj. (Gire la perilla al menos 135 grados).

Luego, gire la perilla de control de ENCENDIDO/APAGADO a la posición " ☕ ", y saldrá agua caliente de la varilla de vapor.

Nota: Al principio, el agua caliente se esparcirá por la varilla de vapor. Puede permitir que la salida de la varilla de vapor se acerque a la pared de la taza de café.

Por lo tanto, en este momento, debe prestar atención a la protección de la piel contra quemaduras por salpicaduras de agua caliente.

Producción de vapor para calentar líquidos

La varilla de vapor (sin el dispositivo para hacer espuma) se puede usar para preparar bebidas calientes como beber chocolate, agua o té.

Método:

1. Abra la tapa del tanque, retire el tanque desmontable y llénelo con el agua deseada, el nivel de agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque.

A continuación, coloque correctamente el depósito en el aparato.

2. Vuelva a colocar el tanque y luego conecte el aparato a la fuente de alimentación.

3. Presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO a la posición "1", la lámpara roja se ilumina.

4. Gire la perilla de control de vapor a la posición "0"; la perilla de control ON/OFF en la posición " ♨ ", el aparato comienza a precalentarse hasta que se enciende la luz verde; muestra que la calefacción ha terminado.

5. Sumerja la varilla de vapor en el líquido a calentar. Gire lentamente la perilla de control de vapor hacia la izquierda para comenzar a producir vapor.

6. Cuando se alcance la temperatura requerida, puede girar la perilla de control de vapor a la posición "APAGADO" o "0".

7. Presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO a la posición "0" para cortar la fuente de alimentación.

Limpieza y mantenimiento:

1. Corte la fuente de alimentación y deje que la cafetera se enfríe por completo antes de limpiarla.

2. Limpie la carcasa de la cafetera con una esponja resistente a la humedad y limpie el tanque de agua, la bandeja de goteo y el estante removible regularmente y luego séquelos.

Nota: No limpie con alcohol o limpiadores solventes. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

3. Separe el embudo de metal y gírelo en sentido antihorario, elimine los residuos de café del interior, luego puede limpiarlo con un limpiador, pero al final debe enjuagar con agua limpia.

4. Limpiar todos los accesorios en el agua y secar bien.

Limpieza de depósitos minerales

Para asegurarse de que su cafetera funcione de manera eficiente, la tubería interna debe estár limpiapara lograr el máximo sabor del café, debe limpiar los minerales dejados en el depósito cada 2-3 meses.

1. Llene el depósito con agua y descalcificador hasta el nivel MÁXIMO (la escala de agua y descalcificador es 4:1; los detalles se refieren a las instrucciones del descalcificador. Utilice "descalcificador doméstico"; puede utilizar ácido cítrico (que se puede obtener en farmacias o droguerías) en lugar del desincrustante (las cien partes de agua y tres partes de ácido cítrico).

2. Coloque la malla de acero en el embudo de metal, tire de la barra de presión hacia atrás, asegúrese de que el tubo del embudo se alinee con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato desde la posición "Insertar" y suelte la barra de presión, y usted Puede fijarlos en la cafetera firmemente girándolos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición de "bloqueo". (Ver figura 1).

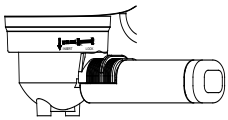


Fig.1

3. Coloque una taza debajo de la varilla de vapor.

4. Conecte a la fuente de alimentación, encienda/apague coloque en la posición "1" la perilla de control de vapor en sentido antihorario a la posición "+"; perilla de control de ENCENDIDO/APAGADO a la posición " " y el agua saldrá.
Repita este paso hasta que quede la mitad del agua en el tanque de agua. Luego gire la perilla de control ON/OFF a la posición " " para detener la unidad, haga que los descalcificadores se depositen en la unidad por lo menos 15 minutos.

5. Reinicie la unidad y repita el paso 4 hasta que no quede descalcificador.

6. Luego prepare café (sin café en polvo) con agua del grifo en el nivel MAX.
Gire el ON/OFF a la posición "1"perilla de control de vapor en sentido antihorario a la posición "+"; Perilla de control de ENCENDIDO/APAGADO a la posición " " y el agua saldrá. Continúe preparando hasta que no quede agua en el tanque.

7. Repita el paso 6 al menos 3 veces para asegurarse de que la tubería esté limpia.

Tarjeta de garantía

Tu Cafetera Turboblender cuenta con 2 años de Garantía

Garantía válida solo con la factura de compra.
Devuelva el producto a su distribuidor local en caso de que requiera mantenimiento.

Se garantiza el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se haya utilizado adecuadamente.

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

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

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

Problemas o daños causados por operaciones o usos inadecuados, distintos a los especificados en el manual de usuario.

Problemas o daños causados por el desarmado y la reparación efectuados por personal no autorizado.

Problemas o daños causados por desastres naturales.

Problemas o daños causados por líquidos en piezas internas.

Solución de problemas

Problema	Causa	Correcciones
Fuga de agua en la jarra o el agua sale de la tapa de la jarra	La jarra no está colocada correctamente	Deje que la línea central de la jarra se alinee bien con la abertura para fugas de la canasta de preparación.
	El nivel de agua en el tanque supera la escala de MAX	El nivel de agua en el tanque debe estar dentro de la escala de MIN y MAX.
Fugas de agua por la parte inferior de la cafetera	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja de goteo.
	La cafetera no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado para su reparación.
El agua se filtra por el lado exterior del filtro.	Hay algo de polvo de café en el borde del filtro.	Deshacerse del polvo
El sabor ácido (vinagre) existe en el café Express.	No se limpio correctamente después de limpiar los depósitos minerales.	Limpie la cafetera según el contenido de "antes del primer uso" varias veces.
	El café en polvo se almacena en un lugar cálido y húmedo durante mucho tiempo. El polvo de café se vuelve malo.	Utilice café en polvo fresco o guarde el café en polvo sin usar en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, ciérralo herméticamente y guárdalo en el refrigerador para mantener su frescura.
La cafetera no funciona.	La toma de corriente no está bien enchufada.	Conecte correctamente el cable de alimentación a un tomacorriente de pared, si el aparato aún no funciona, comuníquese con el centro de servicio autorizado para su reparación.
El vapor no puede hacer espuma.	El indicador de vapor listo no está iluminado.	Solo después de que se ilumine el indicador de vapor listo, el vapor se puede usar para hacer espuma.
	Has usado leche descremada	Use copa alta y estrecha.
	El recipiente es demasiado grande o la forma no se ajusta.	Usa leche entera.

Registro de mantenimiento / servicio técnico

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

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

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

El poder de lo que querés.



GESTION
DE LA CALIDAD
RI 9000 - 10447

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