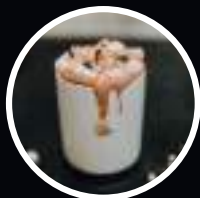


PS
Plus



Manual **CHOCOLATERA**

MEZCLADOR Y CALENTADOR DE BEBIDAS

Chocolate, capuccino, té, bebidas instantáneas, etc.

Manual

CHOCOLATERA



MEZCLADOR Y CALENTADOR DE BEBIDAS

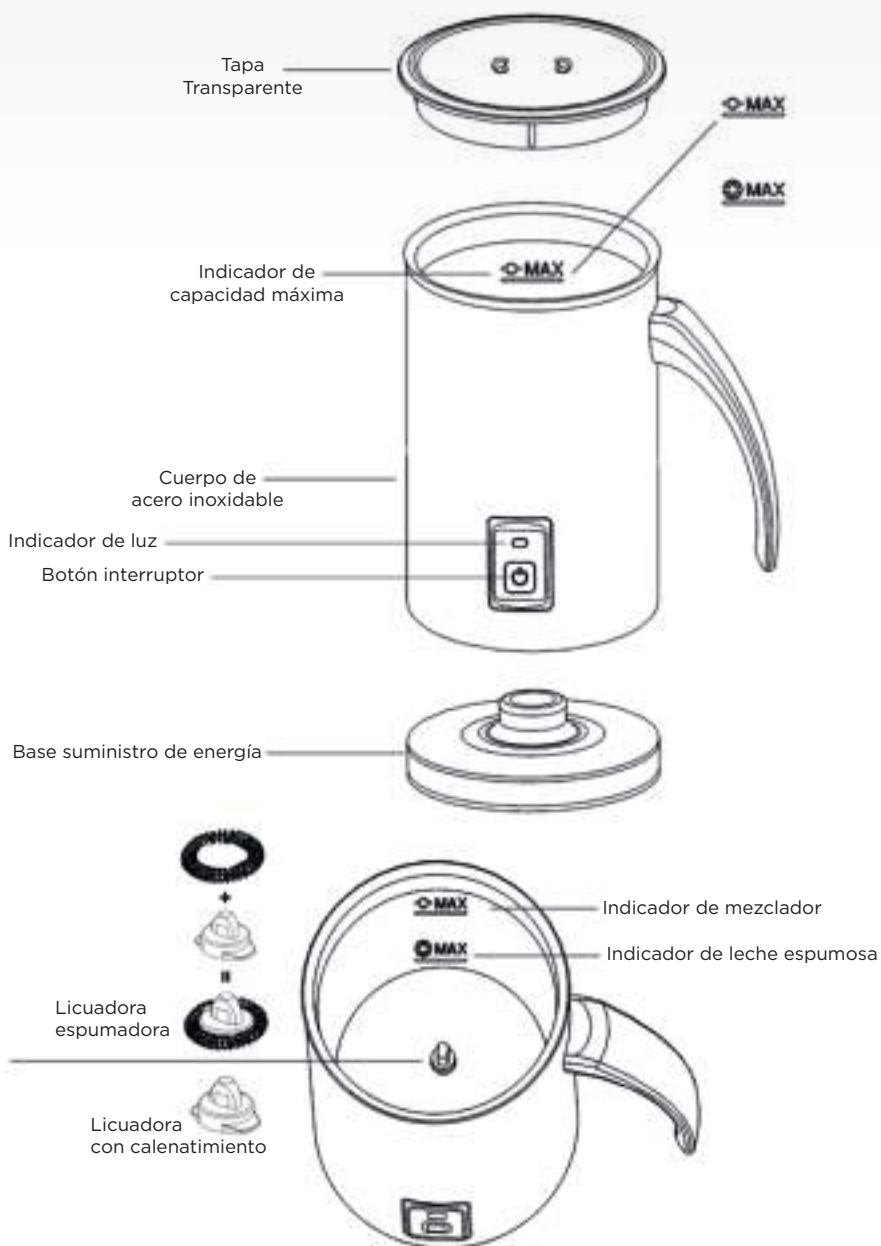
Chocolate, capuccino, te, bebidas instantáneas, etc.

Antes de utilizar la chocolatera, debe leer detenidamente estas instrucciones de uso.
Advertencia: El equipo debe estar conectado a la energía.

- 1.** No debe poner este aparato en agua u otro líquido, para evitar cortocircuitos.
- 2.** No debe poner en funcionamiento la máquina si se encuentra con alguna avería física o de funcionamiento (incluido el cable de alimentación de energía). Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por profesionales para evitar daños mayores.
- 3.** No debe tocar la parte eléctrica del aparato.
- 4.** Asegurarse de conectar el aparato en un enchufe con la corriente eléctrica correcta. (120V)
- 5.** No hale el cable de alimentación de energía del toma corriente, tampoco debe operar el producto con las manos mojadas.
- 6.** Asegurese que el cable y el tomacorriente estén en buenas condiciones para operar la máquina.
- 7.** Este aparato no puede ser operado por niños ni personas que padezcan alguna discapacidad psicosenorial.
- 8.** Opere el producto en una superficie lisa y plana
- 9.** No permita que el líquido a utilizar exceda la capacidad máxima señalada.
- 10.** No encienda la máquina sin ningún líquido en su interior. Apague la alimentación de energía cuando no use la máquina.
- 11.** La máquina solo se puede usar junto con la base de suministro.

Preparación

Abra la caja con cuidado y conserve todo el material de embalaje hasta que este seguro del buen funcionamiento del producto. La primera vez de uso, asegúrese de lavar muy bien el producto antes de usarlo.



Modo de Uso



1. Selecciona el mezclador adecuado para el tipo de preparación que realizarás (vea la ilustración de arriba como referencia). Introduzca la licuadora espumadora o licuadora con calentamiento (según lo que se desee) en la base de la chocolatera.

2. Vierta la leche o el líquido en el hervidor de agua, preste atención para no exceder la escala de capacidad máxima señalada (vea la ilustración de capacidad máxima arriba como referencia).

3. Acciona el botón:

a. Para espuma de leche con calentamiento (use el mezclador con resorte) o solo para leche tibia (use mezclador sin resorte): presione el botón una vez, se encenderá la luz roja. La máquina funcionará aproximadamente entre el rango 1 y 3

minutos alcanzando una temperatura promedio de 65°C, luego se detendrá automáticamente.

b. Chocolate (use el mezclador con resorte): presione el botón dos veces seguidas durante un corto periodo de tiempo, la luz roja parpadeará. La máquina funcionará aproximadamente 3 minutos alcanzando una temperatura promedio de 75°C, luego se detendrá automáticamente.

c. Espuma de leche sin calentamiento (use el mezclador con resorte): Presione el botón una vez durante 3 segundos, la luz azul se encenderá, la máquina funcionará durante 2 minutos sin calentar y luego deja de funcionar.

d. Cuando la espumadera esté funcionando, presione el botón nuevamente para que pare de funcionar.

CONSEJOS DE USO

Los siguientes tips pueden ayudarle a tener un mejor resultado al usar este producto.

1. Use el espumador de leche para calentar y espumar la leche. Cuando la máquina esté funcionando, prepare café o chocolate caliente. Es mejor usar la leche entera (contenido de grasa > 3.0%)
2. El espumador de leche hace espuma, pero no puede enfriar la leche, la máquina funciona a temperatura ambiente.
3. La leche y la leche achocolatada se calentará entre 60-75°C, esta es una temperatura ideal que no debilitará el sabor de la bebida.
4. Debido a que el mezclador es pequeño y fácil de perder, guárdelo en un lugar seguro.
5. Después de usarlo, lávelo con agua fría y séquelo antes de guardarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiarlo, desmonte el vaso hervidor de la base y desconéctelo del suministro de energía, quite la tapa, no coloque todas las partes directamente en agua.

1. Base Chocolatera: lávelo con agua tibia jabonosa, luego enjuague con agua limpia; siempre utilice una esponja suave y no use un limpiador que pueda dañar el antiadherente en su interior o el acero inoxidable del cuerpo externo, tampoco utilice cepillos de nylon duro o cepillo de metal. Después de secarlo con una toalla suave está listo para su uso.

2. Tapa: separe la tapa del círculo de silicona de la chocolatera y lávela con agua limpia.

3. Mezclador: cuando esté frío retírelo del producto y lávelo con agua tibia, luego séquelo y guárdelo en un lugar seguro. No use el lavavajillas para lavarlo.

PS
Plus



Manual
CHOCOLATERA

MEZCLADOR Y CALENTADOR DE BEBIDAS

Chocolate, capuccino, te, bebidas instantáneas, etc.

www.plussolutions.co