

CAFETERA TIPO SECRETARIAL

SERIE CP



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55. 5517.4771 | 55.5739.3423



CP-06 | CP-10 | CP-15



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

Antes de usar la percoladora, lea todas las instrucciones que a continuación le presentamos:

1. INFORMACIÓN GENERAL

- El café molido grueso es el más adecuado para este aparato.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Nunca encienda el aparato, si no hay agua en el depósito.
- Siempre use el aparato sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calentamiento de la superficie, lejos de cualquier borde. Asegúrese de tener las manos secas.
- La cafetera solo se puede utilizarse en el interior, nunca la utilice al intemperie. La temperatura ambiente debe estar entre 0°C y 40°C EL APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

2. INSTALACIÓN

- Antes de utilizar el aparato, primero limpiar con un detergente no abrasivo, la cesta del filtro, la tapa del filtro, la tubería de la percoladora y el interior del depósito.
- Coloque el aparato en posición vertical sobre una superficie firme y plana. No lo ponga en un lugar donde hay agua y no lo limpie directamente con el chorro del agua.
- Coloque la rejilla en el depósito.
- Enchufe el aparato a una toma a tierra (mientras el aparato está apagado).
- Inserte la unidad del aparato en la base negra de plástico. (Sólo para el modelo CP06).
- EL APARATO ESTA LISTO PARA SER UTILIZADO.

3. PARA HACER CAFÉ

¡Advertencia! El aparato solo puede ser utilizado para hacer café.

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo al instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licadoras
- Wafieras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corndog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE CP

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

Cuando esté en funcionamiento, por favor, permita que la parte exterior del aparato se mantenga seca.

Cuando esté en funcionamiento, no toque la superficie del aparato.

Al hacer café, al menos la mitad de la capacidad total de la máquina debe ser utilizada.

• Es preferible usar café molido grueso.

a. Si se utiliza otro tipo de café, es necesario usar un filtro de papel.

b. Llenar el depósito con agua FRIA, de acuerdo con la cantidad de café requerida.

c. Sellar la cesta del filtro colocando la tapa del mismo.

d. Colocar el tubo de la percoladora y la cesta del filtro en el depósito. Asegurarse de que las patas de la tubería de la percoladora estén posicionadas firmemente en la cavidad de la base.

e. Vuelva a colocar la tapa superior en el aparato.

f. Encienda el aparato. La luz del interruptor debe encenderse.

g. Cuando el piloto verde está encendido, el café está listo y se mantiene caliente automáticamente.

h. Cuando quedan en el depósito alrededor de tres tazas de café o cuando el café ya no se puede ver en el medidor de cristal, desconecte el cable del enchufe eléctrico y apague el interruptor.

i. Para recalentar el café frío, sólo tiene que conectar el aparato y encenderlo. Asegúrese de quitar la cesta y la tubería de la percoladora. Debe haber al menos 12 tazas de café en el depósito para recalentar.

4. CALENTAMIENTO DE AGUA PARA BEBIDAS INSTANTÁNEAS.

El agua sola se puede calentar en el aparato para su uso con bebidas instantáneas.

Sólo tiene que rellenar el aparato limpio con agua fría hasta el nivel de la taza deseada y colocar la tubería de la percoladora y la cesta vacía en posición como para hacer el café. Enchufe el aparato y póngalo en la posición de encendido, hasta que se detenga y tope.

Desenchufe el aparato cuando queden menos de 3 tazas de agua.

Cuando se usa el aparato para calentar agua solamente. Se debe limpiar a fondo después de cada uso.

Además de la limpieza especial semanal, usar vinagre para mover los depósitos minerales. Si estos depósitos no se eliminan, pueden ocurrir picaduras del metal y resultar algún daño en el aparato. Ver las instrucciones de limpieza especiales.

5. LIMPIEZA DESPUÉS DE SU USO

a. Retire la cesta del filtro y la tubería de la percoladora del depósito y vacíe la cesta del filtro, es más fácil si los residuos de café se han secado ligeramente.

b. Enjuague la cesta y la tapa del filtro y la tubería de la percoladora bajo el grifo.

c. Enjuague el interior del depósito hasta que esté limpio. El aparato está ahora listo para ser utilizado de nuevo.

6. LIMPIEZA ESPECIAL

Una limpieza inadecuada del aparato, especialmente en la unidad de calentamiento, afectará el rendimiento, lo que resulta que se debilite, que el café quede tibio, y puede incluso causar que el aparato se detenga. Para que el aparato

funcione correctamente debe seguir periódicamente estas instrucciones.

Si se utiliza el aparato todos los días, se debe realizar una limpieza especial cada 2 semanas, o cada semana, para calentar el agua es necesario limpiar a fondo la unidad de calefacción muy bien. Si no se mantiene limpia, el aparato no funcionará correctamente.

Si el aparato está oxidado, puede utilizar un paño suave para limpiar y desinfectar el aparato mediante el uso de un limpiador desinfectante para el hogar.

Ver la hoja de instrucciones de la limpieza especial para la cafetera percoladora.

7. MANTENIMIENTO

a. Limpiar la cesta del filtro, la tapa del filtro y la cubierta superior con un detergente no abrasivo y luego secarlos con un paño suave y seco.

b. El interior del depósito y el tubo de la percoladora están hechos de acero inoxidable y se puede limpiar con un detergente de lavado, posiblemente en combinación con una esponja.

c. Si el aparato está funcionando correctamente, la cavidad en el centro de la base debe estar libre de depósitos calcáreos y café. Utilice una incrustación para eliminarlos si es necesario.

d. El interior del medidor de vidrio puede limpiarse con la ayuda del limpiador de tuberías cerrado. En primer lugar desatornillar la tapa del medidor, a continuación, inserte desde arriba el limpiador de tuberías en el medidor de vidrio. También puede utilizar un cepillo para limpiar la percoladora.

e. No desmontar el medidor de vidrio en el proceso.

f. Para limpiar el grifo, desatornille la manija. Con un cepillo, mover hacia arriba y hacia abajo a través del grifo, a continuación, insertar el cepillo a través de la abertura en el interior del aparato para limpiar la conexión del grifo.

Lave la manija del grifo con agua jabonosa caliente y enjuague. Vuelva a colocar el grifo.

¡No use bicarbonato de sodio para limpiar el aparato, ya que puede decolorar y picar el metal!

8. DESCONEXIÓN TÉRMICA

El aparato debe ser desconectado antes de que lo pueda reiniciar. El aparato está equipado con un disyuntor térmico. Si éste es activado, el aparato se apagará automáticamente, aunque la luz del interruptor permanecerá encendida. Con el fin de hacer que el aparato funcione de nuevo, debe presionar el botón de reinicio en la parte inferior del aparato, una vez que éste se haya enfriado. Si el aparato sigue sin funcionar, usted debe consultar a su distribuidor. Este dispositivo de seguridad puede haber sido desconectado durante el transporte. Si es así, siga las instrucciones anteriores.

9. ESPECIFICACIONES

Modelo	Voltaje	Watts	Medidas (cm)	Peso (kg)	Capacidad (Lts)
CP06	110 V / 60 Hz	1150	30x30x47	3.20	6
CP10	110 V / 60 Hz	1150	34x34x49	3.80	10
CP15	110 V / 60 Hz	1150	34x34x59	4.20	15

10. LISTA DE PARTES

