americanbar

FELICITACIONES, USTED HA ADQUIRIDO UNA CAFETERA DE FILTRO MODELO STANDARD!

Cafeteras de gran tamaño, lecheras, ollas eléctricas y termos mantenedores para frío o calor forman la gran familia de productos Americanbar.

⚠ ATENCIÓN

LEA ESTAS RECOMENDACIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR ESTE PRODUCTO.

Esta empresa no se responsabiliza por daños en los componentes eléctricos, producto de una instalación incorrecta.

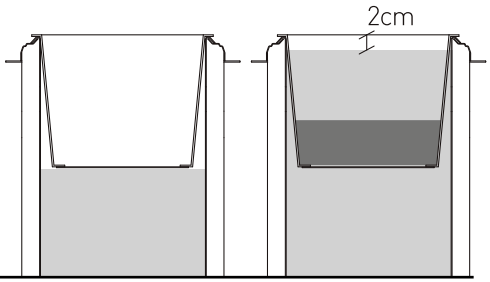
- No conecte la Cafetera Modelo Standard hasta leer las intrucciones.
- Controle que la tensión de la red sea de 220w.
- Potencia de este producto: 6 litros (800w) 10 litros (1000w).
- El toma corriente debe ser del tipo reglamentario. Bipolar con conexión a tierra acorde a la ficha de la máquina.
- No deje encendida la máquina sin liquido.
- No sumerja la máquina para su lavado.
- Sugerimos el lavado / higienizado de la cafetera previo a su primer uso.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

EN 3 PASOS

1.

Cargar el contenedor con agua hasta que la misma llegue a la malla metálica del filtro. Poner el café en el filtro, a razón de 50/60 gramos por litro dependiendo del tipo de café y el gusto del consumidor. Completar con agua hasta 2 centímetros antes del borde superior del filtro.

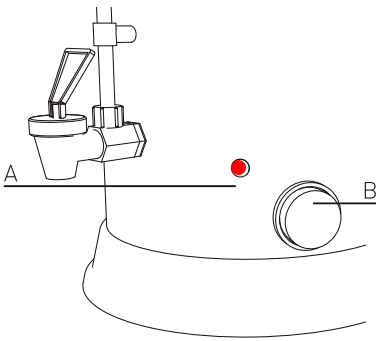


2.

Conectar la Cafetera Americanbar al tomacorriente.

3.

Girar la perilla (B) a su punto máximo (85° / 90°). Cuando haya alcanzado la temperatura, se encenderá la luz roja (A).



MODELO	TIEMPO DE ELABORACIÓN	MINIMO DE ELABORACIÓN
6 LITROS	40 MINUTOS	4 LITROS
10 LITROS	45 / 50 MINUTOS	8 LITROS

LIMPIEZA

(sugerida)

1.

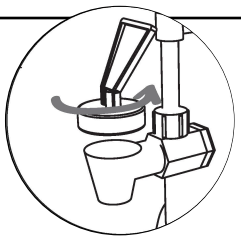
A la finalización del uso, se recomienda un primer enjuague colocando agua en el contenedor y retirándola por la canilla.

2.

Repetir la operación llenando el contenedor y agregando una taza de lavandina. A continuación, se pone en funcionamiento la máquina con temperatura dejándola un tiempo prudencial y extrayendo el líquido por la canilla.

3.

Enjuagar la máquina nuevamente. Se recomienda realizar de manera periódica una limpieza de las válvulas. Para eso, se debe desenroscar la tuerca (debajo de la palanca) de la válvula y extraer todos los componentes (tuerca, perno, resorte y goma de cierre). Aprovechar esta acción para limpiar el conducto que une la caldera con la válvula.



(5411) 5067 5115
(+54 9) 11 2334-8231
info@americanbar.com.ar
www.americanbar.com.ar

americanbar