Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de usuario



Mixer Industrial

Modelos TB-MIX350 | TB-MIX750

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

1. Descripción de Producto 3
2. Introducción 4
3. Instrucciones de operación 5
4. Montaje/ Desmontaje 6
5. Instrucciones de Limpieza 7
6. Solución de problemas 7
7. Partes 8-10
8. Diagrama de Circuitos 11

Descripción de Producto:



Modelo TB-MIX350



Modelo TB-MIX750



Modelo MIX R BAT

Introducción

Modelo	Voltaje	Potencia	VelocidadP	eso	Altura	Diámetro
TB MIX 350	220-240V/50Hz	350W	18000RPM	1.76KGS	373mm	ø 96mm
TB MIX 750	220-240V/50Hz	750W	8000-19000RPM	2.81KGS	396mm	ø 116mm

Modelo Bat.	Peso	Altura	Diámetro	Descripción
MIX R BAT	0.86KGS	250mm	ø 35mm	Accesorio disponible para Modelo TB-MIX750

1- Le recomendamos que lea detenidamente las instrucciones .

2- Si desea optimizar el uso del Mixer industrial Turboblender, debe estar completamente familiarizado con sus características de rendimiento y funcionamiento.

3- El mantenimiento requiere solo unas pocas operaciones simples que puede llevar a cabo el operador.

4- Para garantizar una larga vida útil y minimizar los costos de operación, debe seguir cuidadosamente las instrucciones que figuran en este manual.

5- El fabricante ha diseñado el mixer industrial Turboblender para garantizar condiciones de funcionamiento seguras:
La exclusión o eliminación de las características de seguridad instaladas por el fabricante socavará seriamente las condiciones del producto.

6- Para garantizar estas condiciones, también debe cumplir con las instrucciones sobre la instalación y la fuente de alimentación del Mixer

7- El Mixer Industrial debe instalarse en un entorno de trabajo libre de agentes corrosivos.

8- Use solo repuestos originales.

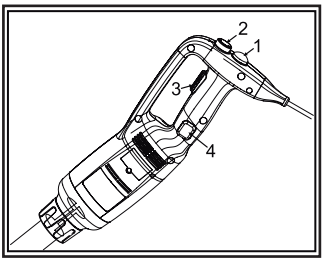
9- Este manual de instrucciones, es una parte integral del Mixer y debe guardarse en un lugar seguro.

10- La función del aparato permite llevar a cabo todo tipo de procesamiento en el tiempo mínimo con los alimentos recomendados a continuación: vegetales gruesos, sopas, puré de papas, cremas, rebozados, mayonesa, pulpa de almendras, cremas de queso y otros alimentos similares.

Instrucciones de operación:

Precaución:

Antes de conectar su unidad a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas del mixer, impresas en la placa de características de la unidad, cumplan con su alimentación local.



Arrancar y detener el Mixer

1- Compruebe que el botón de encendido / apagado (número 3) esté en la posición liberada.

2- Conecte el aparato a la fuente de alimentación.

3- Inserte el brazo o la batidora en el aparato.

4- Presione y mantenga presionado el botón de seguridad (número 1).

5- Sin soltar el botón de seguridad presione el botón de enc./apag (número 3) y el Mixer se encenderá.

6- Para detener el Mixer, suelte el botón de enc./apag (número 3) y luego el botón de seguridad (número 1) se liberará automáticamente.

Operación continua:

Siga los pasos 1 a 5 anteriores, luego:

6- Mientras el botón de enc./apag (número 3) está en la posición presionada, presione el botón de bloqueo (número 4).
7- Suelte el botón de enc./apag (número 3) y el aparato funcionará continuamente.
8- Para detener el aparato, presione y suelte el botón de enc./apag. (número 3).

Operación de velocidad variable

Disponible solo en el modelo TB MIX750. Siga los pasos 1 a 5 anteriores, luego:

6- Cambie la velocidad del motor girando el botón de velocidad variable (número 2) hacia el máximo o mínimo según sea necesario. Se recomienda comenzar a baja velocidad cuando se usa el batidor. Con el sistema de velocidad autorregulable, una vez que haya seleccionado una velocidad, permanecerá constante, incluso si cambia la consistencia de su mezcla.

Posición de trabajo:

Función de licuadora

Para un mayor control, le recomendamos sostenerlo por el asa y la parte inferior de la unidad del motor. Además, le recomendamos inclinarlo en un ligero ángulo para evitar que la campana toque el fondo del contenedor. Asegúrese siempre de que la campana esté suficientemente sumergida para evitar salpicaduras y que las salidas de aire de la unidad motora no entren en contacto con ningún líquido. Para una eficiencia óptima, dos tercios de la barra deben sumergirse en la preparación.

Función de batido

También puede sostener el aparato por el mango con una mano, dejando la otra mano libre para sostener el tazón, si es necesario.
Mientras procesa la preparación, le recomendamos que mueva la batidora alrededor del recipiente para asegurarse de que la mezcla sea completamente homogénea.
Le recomendamos encarecidamente que evite que el batidor toque los lados del tazón.
Para obtener la máxima eficacia, debe sumergirse al menos un quinto de la longitud del batidor. Pero nunca sumerja el soporte del batidor en la preparación.

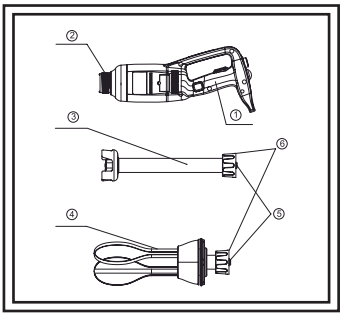
Montaje / desmontaje:

Las operaciones de montaje/desmontaje de cada dispositivo del aparato se realizan con el tope del aparato y con el enchufe desconectado de la toma de corriente.

1- Alineé e inserte el acoplamiento (5) del brazo (3) o la batidora (4) en el embrague (2) del cuerpo de la máquina (1). Asegúrese de que el lado cóncavo del acoplamiento debe engancharse en el convexo del embrague.

2- Atornille la tuerca (6) para fijarla firmemente al cuerpo de la máquina (1)

Las actividades de desensamblaje se realizan siguiendo de una manera en segundo plano las fases de ensamblaje descriptas previamente



Instrucciones de limpieza:

Como precaución, siempre desconecte su electrodoméstico antes de limpiarlo.

1- Después de usar el Mixer y batir en una preparación caliente, enfríe la parte inferior del brazo en agua fría antes de desmontar la campana del brazo. Después de completar la preparación, limpie de inmediato para evitar que los alimentos se peguen a las superficies.

2- Nunca purgue la unidad motora y su mango en agua, límpielos con un paño húmedo o una esponja

3- Limpieza de la cuchilla y la campana: coloque la varilla y la campana en un recipiente adecuado con agua y enciéndalas durante unos segundos para limpiar la campana y la varilla. Advertencia: siempre seque bien las cuchillas después de la limpieza para evitar manchas.

4- Nunca sumerja el soporte del batidor en agua, límpielo con un paño o esponja ligeramente húmedos.

5- Es vital limpiarlo a fondo entre cada trabajo usando un detergente o desinfectante, pero nunca use blanqueador puro. Para piezas de plástico, no use detergentes que sean demasiado alcalinos.

Solución de problemas

Si se debe a un corte de energía o si el electrodoméstico se desconectó, suelte el botón de encendido / apagado (número 3), verifique la fuente de alimentación y luego reinicie el electrodoméstico.

Si se debe a un sobrecalentamiento de la máquina, suelte el botón de encendido / apagado y luego desconecte el aparato, espere unos minutos a que el motor se enfríe y se reinicie el mecanismo de seguridad térmica, y luego reinicie el aparato.

Si no puede localizar la causa del problema: suelte el botón de encendido / apagado, desenchufe el dispositivo, verifique a continuación:

1- El enchufe

2- Que las cuchillas pueden girar libremente en la campana,

3- El estado del cable de alimentación,

4- El eje impulsor puede girar libremente. Para hacer esto, retire la campana y la rotación del extremo del eje impulsor manualmente.
Si se produce un mal funcionamiento que no está en nuestra lista de posibles fallas, consulte a su distribuidor o entregue el aparato a los servicios de postventa.

Garantía

Tu Mixer 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.

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

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

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

El poder de lo que querés.



info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502