Turboblender

El poder de lo que querés.

# Manual de Usuario




## Anafe de Inducción Comercial

TB-ANAV1IC

El poder de la tecnología que cocina por vos.

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. Introducción..... 03
2. Medidas de Seguridad Importantes..... 03
3. Requisitos de Instalación Eléctrica..... 05
4. Diagrama de Circuito Eléctrico..... 06
5. Instrucciones de Instalación para todas las placas de cocción..... 07
6. Panel de Control..... 08
7. Cocinar en Modo Temporizador..... 09
8. Utensilios de cocina no adecuados..... 09
9. Cuidado y Limpieza..... 10
10. Especificaciones Técnicas..... 11
12. Solución de Problemas..... 11
13. Símbolos..... 13
13. Dibujo..... 13
14. Garantía.....14
15. Tarjeta de Garantía..... 15
16. Atención al cliente..... 16

**ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

**Cuando utilice electrodomésticos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad como se indica a continuación:**

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- No toque la superficie de vidrio después de cocinar. Use las manijas o perillas. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- No debe ser operado por personas de 16 años o menos. Cualquier persona que opere este aparato debe estar capacitada e instruida en su uso y cuidado.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o desmontar las partes.
- No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado, ni después de que el aparato haya sufrido algún mal funcionamiento o daño de cualquier tipo. Lleve el aparato a un servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre (este punto puede omitirse si el producto está específicamente destinado para uso exterior).
- No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Mantenga el aparato alejado de otras fuentes de calor.
- Para desconectarlo, presione el botón de "ON/OFF" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos. Si se usa para freír en aceite, el usuario debe operar en el sitio y controlar la temperatura del aceite. Siempre apague el anafe de inducción cuando se retire.

- No cocine sobre una superficie de cocina rota. Si la placa de vidrio está agrietada, los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Si la placa de vidrio está rota, corte inmediatamente el suministro de energía y desconecte el enchufe.
- Limpie la superficie de la cocina con precaución: al limpiar el aparato, apague el interruptor de encendido y desconecte el enchufe. Si se utiliza un paño mojado para limpiar los derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden generar vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la cocina en funcionamiento, ya que pueden calentarse. Este anafe de inducción no debe ser operado por personas con marcapasos.

Guarde estas instrucciones.

**ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

Cualquier otro tipo de servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Los cables de alimentación desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su utilización.

Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

- La capacidad eléctrica indicada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del aparato.
- El cable debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa, donde pueda ser tirado por niños o provocar tropiezos accidentalmente.

- Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

Si el enchufe no encaja completamente en la toma, inviértalo. Si aun así no encaja, contacte a un electricista calificado.

No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**REQUISITOS DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA**

Cada lugar de instalación tiene un cableado eléctrico diferente. Debido a que existen diversos códigos locales, es responsabilidad del propietario e instalador cumplir con dichos códigos. La empresa no es responsable de daños consecuentes por falta de cumplimiento con los requisitos de instalación.

**Lea cuidadosamente todas las instrucciones de instalación antes de comenzar.**

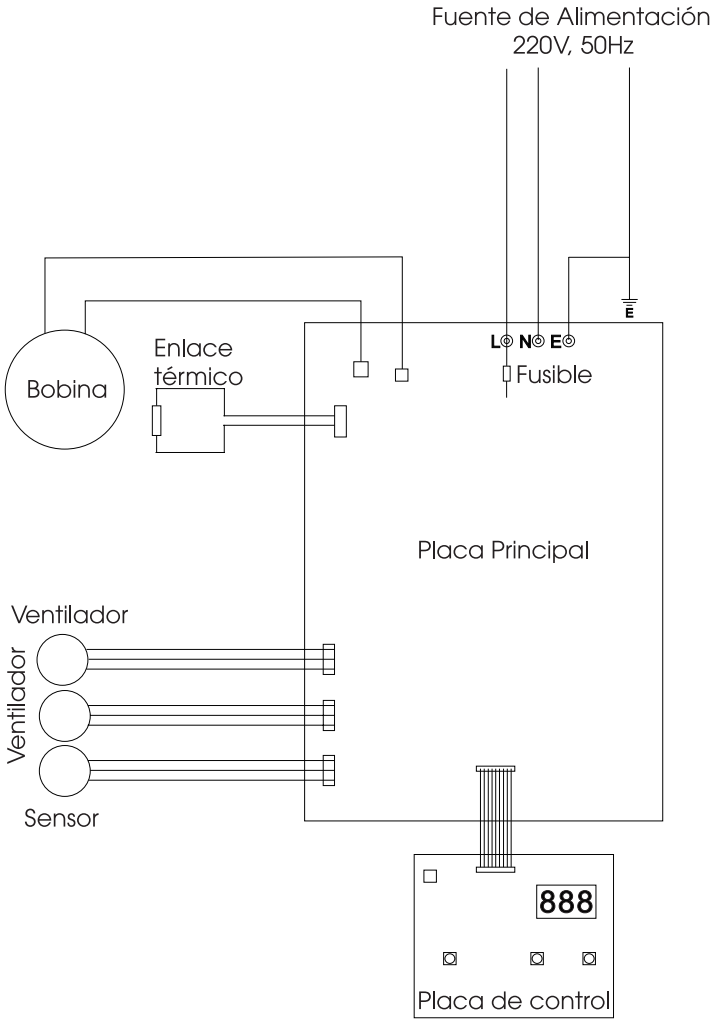
Retire todos los empaques sueltos y accesorios, y guárdelos para futuros envíos o en caso de daños de transporte ocultos.

Es responsabilidad del instalador cumplir con todos los códigos federales, estatales y locales.

Cualquier instalación que no coincida con las especificaciones indicadas en este manual anula automáticamente la garantía del producto.

La empresa recomienda utilizar una línea eléctrica dedicada para cada anafe instalado. Los circuitos eléctricos no deben compartirse con ningún otro equipo eléctrico.

## DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA TODAS LAS PLACAS DE COCCIÓN

## Siga las pautas listadas a continuación para asegurar la confiabilidad del producto.

**Requisitos de Espacio:**

- Todas las unidades requieren una distancia mínima de 4" (101,6 mm) entre todos los lados del gabinete y cualquier superficie u obstáculo.
- Todas las unidades empotradas requieren un espacio mínimo libre debajo de la unidad de 6" (152 mm). Este espacio debe incluir aberturas que permitan el flujo de aire fresco hacia las rejillas de entrada del anafe. Si la entrada o la salida de aire se bloquean, la temperatura interna aumentará y se producirá un código de error.

**(NOTA: los 6" (152 mm) pueden reducirse si se agregan ventiladores y conductos adicionales para proporcionar ventilación forzada).**

- Evite instalar la unidad cerca de equipos que generen calor excesivo y vapores cargados de grasa que puedan ser absorbidos por el ventilador de la unidad (por ej.: planchas, freidoras, etc.).
- Evite colocar la unidad cerca de equipos que generen vapor excesivo que pueda ser absorbido por el ventilador de la unidad (por ej.: cocedores de pasta, baños de vapor, lavavajillas, etc.).

**Requisitos Eléctricos:**

- Siempre proporcione un circuito eléctrico dedicado para el equipo.
- No extienda ni modifique el cable de alimentación sin autorización, ni utilice zapatillas o adaptadores múltiples.

**Mantenimiento General:**

- Todas las unidades deben revisarse para detectar acumulación de suciedad o residuos alrededor de las rejillas de entrada y salida de aire en la parte inferior del equipo.
- Si se encuentran residuos en las rejillas, desconecte el equipo y retire la suciedad con un cepillo y un paño seco para asegurar que el flujo de aire sea el adecuado.

**Flujo de Aire y Temperatura Ambiente:**

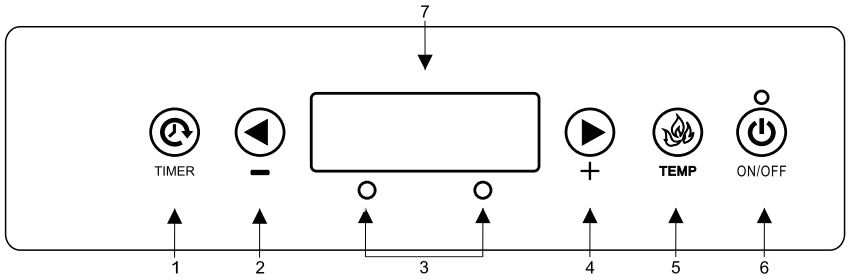
- Evite operar el equipo en temperaturas ambiente superiores a 50°C / 122°F.

**General:**

• Nunca deje una olla vacía sobre la unidad.

• Siempre apague la unidad y retire el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso.

## PANEL DE CONTROL




1- Función de temporizador.
2- Disminuir.
3- Luz indicadora para temporizador o temperatura.
4- Aumentar.
5- Función de encendido.
6- ON/OFF (Encendido / Apagado).
7- Pantalla LED.

# COCCIÓN EN MODO TEMPORIZADOR

**Funcionamiento:**

1- Encienda el anafe presionando la tecla 'ON/OFF'.
2- Presione la tecla 'Timer Mode' (0-23:59 hrs).
3- Presione los botones "+" o "-" para ajustar en incrementos de 1 minuto (0-00:59 min), mantenga presionados los botones "+" o "-" para ajustarlo en incrementos de 5 minutos. Cuando se muestre el minuto, los dos dígitos parpadearán en '00:00'. Presione nuevamente el botón Timer y use los botones "+" o "-" para ajustar en incrementos de 1 hora (0-23:59 hrs). Cuando se muestre la hora, los dos dígitos parpadearán en '00:00'.
4- Para apagar el anafe, presione la tecla 'ON/OFF' y retire el enchufe de cualquier toma de corriente.

# UTENSILIOS DE COCINA NO ADECUADOS

**Los utensilios que no son adecuados para la cocina por inducción:**
Cerámica (sin recubrimiento especial), vidrio, cobre, bronce y recipientes con base de aluminio.
Sartenes con patas o bandejas planas no ferromagnéticas.

**ANTES DE USAR**

**Nota: Se recomienda usar una sartén de hierro fundido, SS430 / SS409 o una olla de grado alimenticio con magnetismo.El diámetro de la base debe ser mayor a 12 cm (4.5").**

1- Coloque la cocina en una superficie plana, manteniéndola alejada de paredes u otros objetos. Para mejores resultados, deje al menos 10 cm en todos los lados. Si la entrada o salida de aire está bloqueada, la temperatura interna aumentará y la unidad podría apagarse automáticamente durante la cocción.
2- Manténgala alejada de fuentes de agua; la cocina no funcionará si la entrada o salida de aire está mojada.

3- Manténgala alejada de cocinas a gas o estufas de kerosene. Si la temperatura ambiente es alta, el equipo dejará de calentar.
4- No utilice esta cocina cerca de tarjetas de crédito, discos, relojes o radios.

**DURANTE EL USO**

1- No coloque latas selladas sobre la cocina; podrían explotar.
2- No coloque papel o telas entre la cocina y el recipiente, para evitar sobrecalentamiento.
3- Si la comida se quema o se deja un recipiente vacío durante demasiado tiempo, se puede dañar el utensilio.
Si la comida se sobrecocina o si se deja una sartén vacía sobre el anafe por demasiado tiempo, se puede dañar el utensilio de cocina.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

**Su cocina de inducción es fácil de mantener limpia.**
**Siga estas instrucciones:**

1- Apague la unidad y desconéctela de cualquier toma de corriente antes de limpiarla.
2- Cuando el equipo esté frío, limpie la superficie y el cuerpo con un paño húmedo. Use un limpiador suave en la carcasa de acero inoxidable para suciedad grasa o difícil.
3- No utilice limpiadores con base de lejía, como los limpiadores de hornos, ya que pueden dañar la cocina.
4- Para limpiar la superficie de vidrio, use un detergente suave o crema especial para cocinas de vidrio. Retire el detergente y limpie con un paño o toalla de papel humedecido con desinfectante.
5- Nunca sumerja la cocina en agua ni la coloque en el lavavajillas.

**NOTA**
**Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa según las instrucciones, puede causar interferencias en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación específica. Si este equipo interfiere con la recepción de radio o televisión —lo cual puede verificarse encendiendo y apagando el equipo— se recomienda intentar corregir la interferencia mediante una o varias de las siguientes acciones:**

• Reubicar o reorientar la antena receptora.
• Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
• Conectar el equipo a un tomacorriente que esté en un circuito distinto al del receptor.
• Consultar al distribuidor o a un técnico especializado en radio/TV.
• No realizar cambios o modificaciones que no hayan sido expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, ya que podrían anular la autorización del usuario para operar el equipo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Modelo | TB-ANAV1IC |
| Voltaje | 220V / 50Hz |
| Potencia | 3000W |
| Dispositivos de seguridad | Protección contra sobrecalentamiento. Detección automática de fallas. Sensor de protección del circuito. Protección contra alto voltaje. Prevención de calentamiento de objetos pequeños. Termostato. Detección de olla. |
| Dimensiones | Largo 395 × Ancho 320 × Alto 102 mm |

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el panel LED muestra alguno de los siguientes códigos de error, la unidad debe enviarse a servicio técnico: EC/E16, E0, E4, E7, E8, E9.

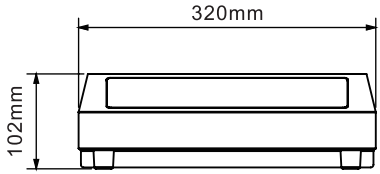
| **Error** | **Código** | **Falla** | **Acción recomendada** |
|---|---|---|---|
| Placa principal sin conexión con el panel de control | EC / E16 | La placa principal no puede conectarse con el panel de control | Verificar la conexión del cable entre la placa principal (PCB) y la placa de control/display. |
| Falla de circuito | E0 | Circuito abierto en la bobina | Revisar si la bobina está en circuito abierto. |

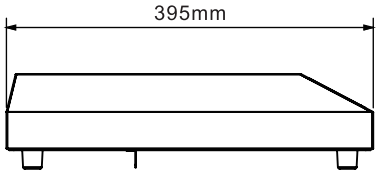
| | | | |
|---|---|---|---|
| Protección de olla vacía | E1 | No se detecta olla o la olla no es compatible | Verificar si hay una olla colocada. Confirmar que sea apta para inducción. |
| Protección por bajo voltaje | E2 | Voltaje insuficiente | Verificar si el voltaje de entrada es bajo. |
| Protección por alto voltaje | E3 | Voltaje excesivo | Verificar si el voltaje de entrada es demasiado alto. |
| Sensor de temperatura — circuito abierto | E4 | Sensor de temperatura desconectado, roto o con circuito abierto | Revisar el sensor de temperatura del disipador: comprobar que no esté roto, desconectado o con cables expuestos. Revisar también la salida. |
| Sensor de temperatura — cortocircuito | E4 (segundo caso del original) | Cortocircuito en el sensor de temperatura | Revisar cableado del sensor en el disipador; verificar si la cubierta aislante está dañada o si el cable metálico está expuesto. Revisar la salida. |
| Sensor IGBT — circuito abierto | E7 | Sensor IGBT desconectado o dañado | Revisar el sensor IGBT en el disipador: confirmar si está roto, desconectado o con circuito abierto. |
| Sensor IGBT — cortocircuito | E7 (segundo caso) | Cortocircuito en el sensor IGBT | Revisar si la cubierta aislante del sensor está rota o si hay cables expuestos. Revisar también la salida. |
| Sensor de temperatura — sobrecalentamiento | E8 | Sobrecalentamiento o falta de líquido | Verificar si el contenedor de aceite no tiene líquido, si el ventilador debajo de la bobina está roto o si hay mala disipación de calor. |
| Sensor IGBT — sobrecalentamiento | E9 | Ventilador de la placa principal defectuoso o entrada de aire bloqueada | Revisar los ventiladores de la placa principal. Verificar si la entrada de aire está obstruida o si la ventilación es insuficiente. |

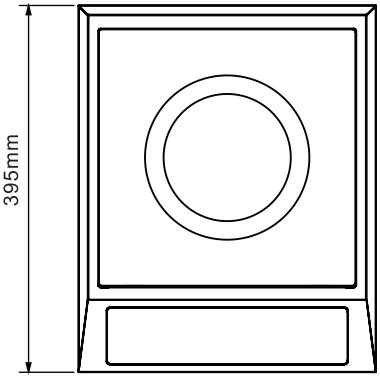
## SÍMBOLOS

| | |
|---|---|
|  | Voltaje peligroso |
|  | Radiación electromagnética no ionizante |

## DIBUJO



## GARANTÍA

- Tu producto 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 tales como placa teflonada, manijas o estructura. De igual manera tener presente que la garantía cubre desperfectos de fábrica, no en piezas que se vean afectadas por su uso intensivo o que con el tiempo junten sarro.

- 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:**

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

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

3. Problemas o daños causados por desastres naturales.

4. Problemas o daños causados por líquidos en piezas internas.

# TARJETA DE GARANTÍA

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestro producto tal y como se especifica en los términos de garantía. Si el producto presentara algún defecto de material o de mano de obra dentro del período de garantía, devuélvalo a su distribuidor local para su reparación. La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

# 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**

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Valora tu verdadera experiencia. Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre el producto, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

**El poder de lo que querés.**



GESTION
DE LA CALIDAD
RI-9000-0000000

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