Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Anafe de Inducción Industrial

TB-ANAV1IC PRO

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- Normas de Seguridad Importantes 03
3- Requisitos de Instalación Eléctrica 05
4- Diagrama de Circuito Eléctrico 06
5- Guía de Instalación para Todos los Anafes 07
6- Panel de Control 08
9- Cocción en Modo Temporizador 09
10- Utensilios No Aptos 09
11- Antes de Usar 09
12- Durante el Uso 10
13- Cuidado y Limpieza 10
14- Tabla de Especificaciones 11
15- Solución de Problemas 12
16- Símbolos 13
17- Garantía 14
18- Tarjeta de Garantía 15
19- Servicio Técnico 15
20- Atención al Cliente.....16

NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea todas las instrucciones.

1. No toque superficies calientes. Use mangos o perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el aparato en agua u otro líquido.
3. Coloque la unidad sobre una superficie seca, nivelada, estable y no inflamable.
4. No debe ser operada por personas de 16 años o menos. Quien utilice esta máquina debe estar capacitado e instruido en su uso y mantenimiento.
5. Permita que el equipo se enfríe antes de colocar o retirar partes.
6. No opere ningún aparato con el cable dañado, si presenta fallas o ha sido dañado de cualquier manera. Devuélvalo al servicio técnico autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilizar en exteriores (a menos que el producto haya sido diseñado específicamente para uso exterior).
9. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores a gas o eléctricos, ni dentro de un horno caliente. Tenga extrema precaución al mover un equipo que contenga aceite u otros líquidos calientes. Mantenga la unidad alejada de otras fuentes de calor.
11. Desconecte el interruptor termomagnético cuando la cocina de inducción no esté en uso.
12. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos. Si se usa para frituras profundas, el usuario debe permanecer en el lugar y controlar la temperatura del aceite. Apague siempre la cocina de inducción al retirarse.
13. No cocine sobre una superficie de vidrio dañada. Si la placa de vidrio está rajada, los líquidos de limpieza o derrames pueden penetrar y ge-

nerar riesgo de descarga eléctrica. Si la placa está rota, corte inmediatamente el suministro eléctrico.

14. Limpie la superficie con precaución. Al limpiar, apague el aparato y desconecte el interruptor termomagnético. Si utiliza un paño húmedo sobre una zona caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor; algunos limpiadores pueden generar vapores tóxicos al aplicarse sobre superficies calientes.
15. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie, ya que pueden calentarse.
16. Esta cocina de inducción no debe ser operada por personas con marcapasos.

NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

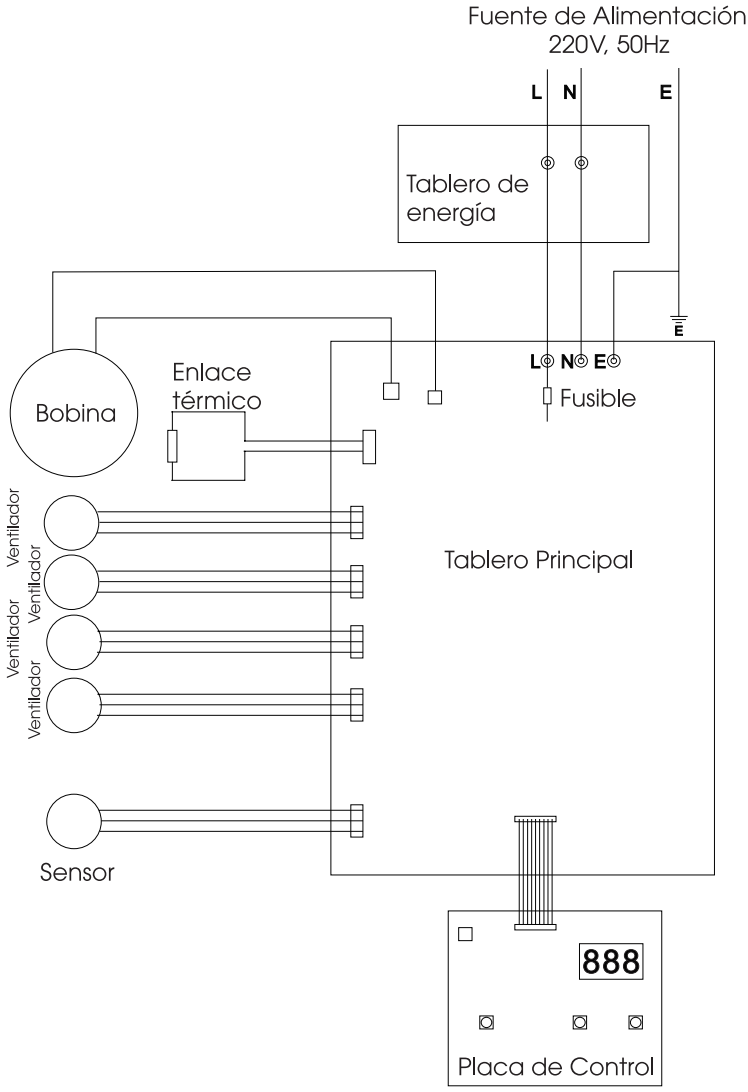
1. Existen cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión, y pueden utilizarse siempre que se haga con precaución.
2. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:
   • La capacidad eléctrica indicada del cable o prolongador debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.
   • El cable debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la mesada o mesa, evitando que pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.
   • Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable o prolongador debe ser de tres hilos con puesta a tierra.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Cada lugar de instalación puede tener un cableado eléctrico diferente. Debido a que existen numerosas normativas locales, es responsabilidad del propietario y del instalador cumplir con dichos códigos.
La empresa no se responsabiliza por daños consecuentes derivados del incumplimiento de los requisitos de instalación.

1. Lea todas las instrucciones de instalación cuidadosamente antes de comenzar.
2. Retire todo el embalaje suelto y los accesorios, y consérvelos para futuros envíos o en caso de daños ocultos durante el transporte.
3. Es responsabilidad del instalador cumplir con todas las normas federales, estatales y locales.
4. Cualquier instalación que no coincida con las especificaciones indicadas en este manual anula automáticamente la garantía del producto.
5. La empresa recomienda utilizar una línea eléctrica dedicada para cada unidad instalada. Los circuitos eléctricos no deben compartirse con otros equipos.

DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



GUIA DE INSTALACIÓN PARA TODOS LOS ANAFES

Siga las siguientes indicaciones para asegurar la confiabilidad del producto:

Requisitos de Espacio

- Todas las unidades requieren una separación mínima de 4" (101,6 mm) entre todos los lados del equipo y cualquier superficie u obstáculo.
- Todas las unidades empotradas requieren un espacio abierto mínimo de 6" (152 mm) debajo de la unidad. Este espacio debe tener aberturas que permitan el flujo de aire fresco hacia las ventilaciones de entrada del equipo. Si la entrada o salida de aire está bloqueada, la temperatura interna aumentará y puede causar un código de error.

(Nota: los 6" pueden reducirse si se agregan ventiladores o ductos adicionales para proveer ventilación forzada.)

- Evite instalar la unidad cerca de equipos que generen calor excesivo o vapores con grasa, los cuales pueden ser absorbidos por el ventilador (por ejemplo: planchas, freidoras).
- Evite colocar la unidad cerca de elementos que generen vapor excesivo que pueda ser absorbido por el ventilador (por ejemplo: cocedores de pasta, baños de vapor, lavavajillas).

Requisitos Eléctricos

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

Mantenimiento General

- Se debe revisar regularmente que no haya acumulación de suciedad o residuos alrededor de las rejillas de entrada y salida de aire ubicadas en la parte inferior del equipo.
- Si se encuentra suciedad en las ventilaciones, desconecte el interruptor termomagnético y retire los residuos con un cepillo seco y un paño, para asegurar un flujo de aire adecuado.

Flujo de Aire y Temperatura Ambiente

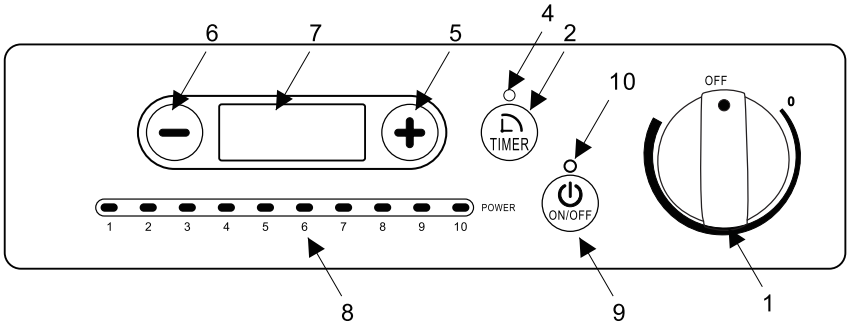
- Evite operar la unidad en temperaturas ambiente superiores a 50 °C / 122 °F.

General

• Nunca deje una olla vacía sobre la unidad.

• Siempre desconecte el interruptor termomagnético cuando la cocina de inducción no esté en uso.

PANEL DE CONTROL



1. Perilla reguladora de potencia.
2. Función de temporizador.
3. Luz indicadora de potencia.
4. Luz indicadora del temporizador.
5. "+" aumentar.
6. "–" disminuir.
7. Pantalla LED.
8. Luces LED de nivel de potencia.
9. Botón de encendido/apagado (ON/OFF).
10. Luz indicadora de encendido.

COCCIÓN EN MODO TEMPORIZADOR

Funcionamiento:

1. Encienda la cocina presionando el botón ON/OFF y girando la perilla en sentido horario.
2. Presione el botón de Modo Temporizador (0–23:59 h).
3. Use los botones "+" o "–" para ajustar en incrementos de 1 minuto (0–59 min).

Mantenga presionados "+" o "–" para cambiar en incrementos de 5 minutos.

Cuando se ajustan los minutos, los dos dígitos parpadean en "00:00".

4. Presione nuevamente el botón de temporizador y utilice "+" o "–" para ajustar en incrementos de 1 hora (0–23:59 h).

Cuando se ajustan las horas, los dos dígitos parpadean en "00:00".

5. Para apagar la cocina, gire la perilla a OFF, presione ON/OFF, y luego desconecte el interruptor termomagnético.

UTENSILIOS NO APTOS

Los siguientes utensilios no son adecuados para cocinar con la placa de inducción:

1. Utensilios de cerámica (sin recubrimiento especial), vidrio, cobre, bronce o con base de aluminio.
2. Sartenes con patas o bandejas planas sin base ferromagnética.

ANTES DE USAR

Nota: Se recomienda usar ollas o sartenes de hierro fundido, acero inoxidable SS430 / SS409, o cualquier recipiente grado alimenticio con magnetismo. El diámetro de la base de contacto debe ser mayor a 12 cm (4.5").

1. Coloque la cocina de inducción sobre una superficie plana, alejada de la pared u otros objetos. Para mejores resultados, deje al menos 4 pulgadas de distancia en todos los lados. Si la entrada o salida de aire se bloquea, la temperatura interna aumentará y el equipo puede apagarse automáticamente.
2. Mantenga la unidad alejada de fuentes de agua; la cocina no funcionará si la entrada o salida de aire están húmedas.

3. Manténgala lejos de cocinas a gas o estufas a carbón/kerosene. Si la temperatura ambiente es demasiado alta, la unidad dejará de calentar.
4. No utilice la cocina cerca de tarjetas de crédito, discos, relojes o radios, ya que el campo magnético puede afectarlos.

DURANTE EL USO

1. No coloque latas selladas sobre la superficie; pueden explotar.
2. No coloque papel ni telas entre la olla y la superficie, ya que puede provocar sobrecalentamiento.
3. Si los alimentos se sobrecalientan o si se deja una olla vacía sobre la superficie por demasiado tiempo, se puede dañar el recipiente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La cocina de inducción de su empresa es fácil de mantener limpia. Asegúrese de seguir estas instrucciones:

1. Apague la unidad y desconecte el interruptor termomagnético antes de limpiar.
2. Cuando la unidad esté fría, limpie la superficie y el cuerpo con un paño húmedo. Use un limpiador suave para eliminar grasa o suciedad difícil en la carcasa de acero inoxidable.

No utilice limpiadores alcalinos fuertes, como los limpiadores de hornos, ya que pueden dañar la superficie de la cocina.

3. Para limpiar la superficie de vidrio, use un detergente suave o una crema especial para cocinas de vidrio. Retire el detergente y limpie con un paño humedecido con sanitizante o con una toalla de papel.
4. 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 utiliza conforme a las instrucciones, puede causar interferencias en las comunicaciones por radio.

No existe garantía de que no ocurran interferencias en una instalación específica.
Si este equipo produce interferencias en la recepción de radio o televisión —lo que puede verificarse apagando y encendiendo el equipo—, se recomienda intentar corregirlas mediante una o más de las siguientes acciones:

• Reorientar o reubicar la antena receptora.
• Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
• Conectar el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al del receptor.
• Consultar con el proveedor o con un técnico especializado en radio/TV.
• Realizar únicamente cambios o modificaciones que hayan sido aprobados expresamente por el responsable de cumplimiento; de lo contrario, se podría anular la autorización del usuario para operar el equipo.

TABLA DE ESPECIFICACIONES

Modelo	TB-ANAV1IC PRO
Voltaje	220V / 50 Hz
Potencia	5000 W
Dispositivos de seguridad	• Protección contra sobrecalentamiento • Detección automática de riesgos • Sensor de protección de circuito • Protección por alto voltaje • Prevención de calentamiento de objetos pequeños • Termostato • Detección de olla
Dimensiones	525 × 400 × 240 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

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 su 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