Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno de Cinta Continua TB-HCINP

Diseño Inteligente | Alto Rendimiento

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 3
2. Instalación 5
3. Descripción de partes 6
4. Medidas del horno 7
5. Instrucciones de Operación 8
6. Limpieza 9
7. Problemas y soluciones 10
8. Garantía 11

Introducción

RECOMENDACIONES

Advertencia

Todos los usuarios deben operar el dispositivo de acuerdo con el manual del usuario y las pautas de seguridad relacionadas.

-Está diseñado para cocina comercial, debe ser utilizado por personal capacitado.

-Este producto NO está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre su uso.

-Si hay algún daño en el cable de alimentación, solicite servicio a un técnico calificado para cambiarlo.

-Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de su reparación, mantenimiento o limpieza.

-El aparato no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un dispositivo que se encienda o apague regularmente.

-No utilice chorro de agua para limpiar el equipo.

-No intente mover el dispositivo ni transferir el líquido caliente a otro cuando el dispositivo esté a temperatura de cocción o lleno de líquido caliente. Si la piel entra en contacto con una superficie o líquido caliente, se pueden producir lesiones corporales graves.

-NO se siente ni se pare sobre este aparato. NUNCA use el aparato como un escalón para limpiar o acceder a la campana de ventilación.

Se pueden producir lesiones graves por resbalones, tropiezos o por contacto con líquidos calientes.

-El aparato está diseñado para uso comercial, como en restaurantes, cantinas, cocinas de hospitales y empresas comerciales como panaderías y carnicerías.

-Este equipo está diseñado para uso en interiores únicamente.

-No opere a menos que todos los paneles y las cubiertas de acceso estén correctamente conectados.

-Se recomienda que el rendimiento y el funcionamiento del equipo sean inspeccionados anualmente por un técnico de mantenimiento calificado.

-Consérvelo para referencia futura

-Se puede usar para hornear o cocinar una amplia variedad de alimentos, como pizza, pan de hamburguesa, sándwiches, tostadas, etc.

Características

·Fácil limpieza
·Estructura de acero inoxidable
·Diseño apilable
·Protección múltiple
·Circulación de calor
·Tubo de calentamiento rápido

Servicio

-Al igual que otros equipos de alimentos, requiere mantenimiento. La limpieza y el mantenimiento diarios forman parte de la rutina.

Seguridad

-La seguridad es una parte importante de nuestro producto. La única forma de garantizar el funcionamiento seguro de este dispositivo es comprender completamente los procedimientos adecuados de instalación, funcionamiento y mantenimiento.

Instalación

-La instalación debe ser realizada únicamente por un técnico de servicio calificado.
-No use un taladro de pistola ni un tornillo para perforar orificios en la carcasa de la máquina, ya que dañará la construcción o provocará una descarga eléctrica.

Ventilación

-Este producto debe instalarse en un lugar con equipo de ventilación, como un extractor de aire, para garantizar que el olor peculiar y el humo negro que se producen al cocinar los alimentos se descarguen a tiempo y no afecten el funcionamiento.

Requisitos de suministro de energía

Consulte los siguientes parámetros:
Modelo Voltaje (V) Potencia (KW) Corriente (A)

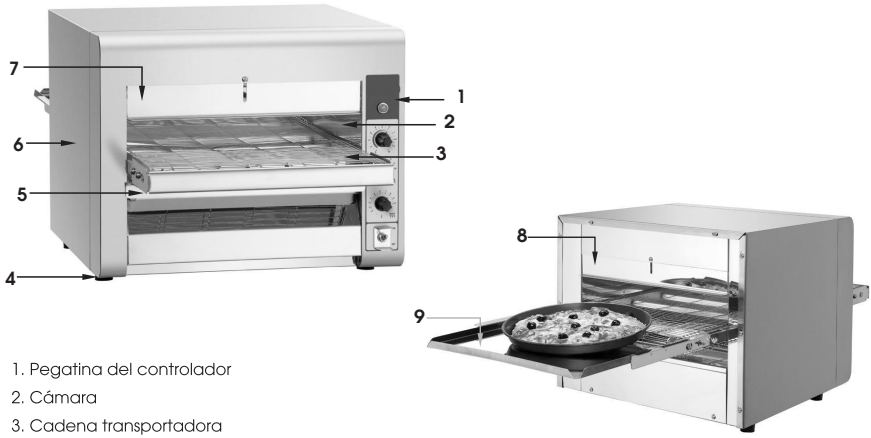
-La placa de identificación se encuentra en la parte posterior de la unidad y especificará el suministro eléctrico correcto.

-Para evitar descargas eléctricas, el gabinete debe estar conectado a tierra de manera adecuada y segura de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

Instalación de la fuente de alimentación

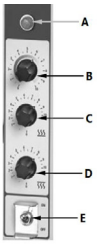
1. Especificación del cable de alimentación: 3 cables de alimentación/ 1,5 arriba
2. La corriente nominal del disyuntor (estándar europeo clase C) es de 40 A por fase
3. Protector de fugas
Se recomienda encarecidamente instalar el protector contra fugas, y la corriente de desacoplamiento del protector contra fugas no debe ser inferior a 30 mA.
4. Conexión del cable de alimentación
Use un cable de alimentación para conectar el dispositivo primero al disyuntor automático y luego a la fuente de alimentación.

Descripción de partes



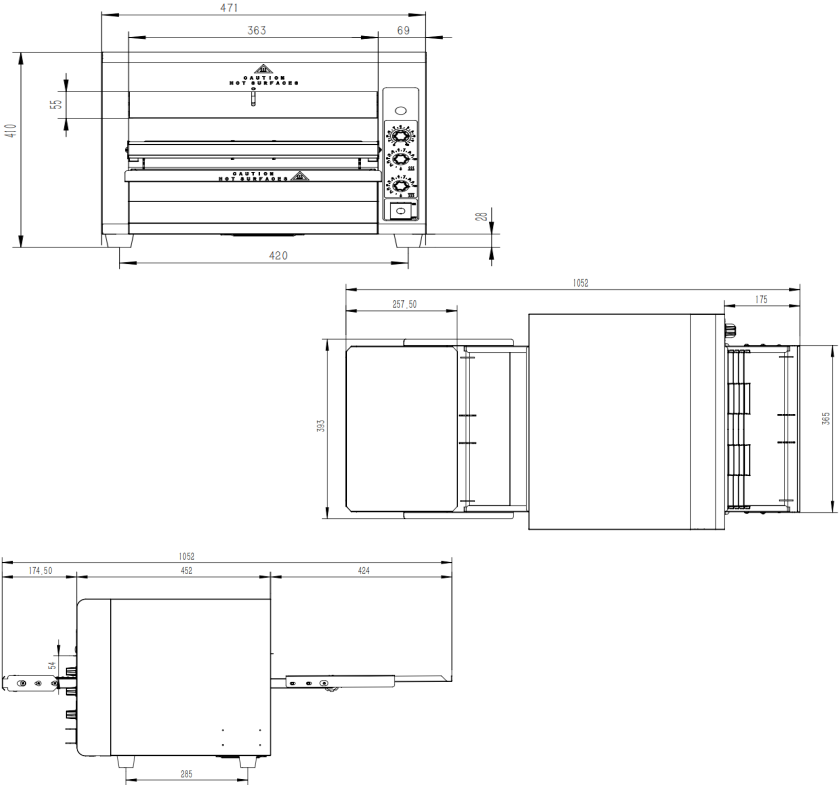
1. Pegatina del controlador
2. Cámara
3. Cadena transportadora
4. Patas (4)
5. Bandeja colectora de residuos, montar
6. Vivienda
7. Escudo térmico delantero, ajustable
8. Escudo térmico trasero, ajustable
9. Bandeja de comida

Control panel



A. Indicador de luz de encendido
B. Controlador de velocidad de la cinta transportadora
C. Controlador de temperatura superior
D. Controlador de temperatura inferior
E. Interruptor principal de encendido/apagado

Medidas del horno



Instrucciones de operación

1. Cuando se instala la fuente de alimentación, asegúrese de que la bandeja de recogida de residuos esté colocada correctamente y ajuste la altura del escudo térmico de acuerdo con la altura de los alimentos. Verifique el voltaje y el cableado correcto antes de conectar la fuente de alimentación.

2. Presione el interruptor para "encender", encienda el dispositivo, el indicador de encendido rojo se ilumina y la cadena transportadora comienza a girar. El controlador de la cadena transportadora tiene 10 velocidades, 0 engranajes es la velocidad más baja, funcionará todo el tiempo.

3. Ajuste los controladores de temperatura superior e inferior según los requisitos de cocción. El rango de ajuste es 0-10, y el tubo de calentamiento no se calentará cuando gire a 0

Antes de cocinar los alimentos, caliente el dispositivo a la temperatura deseada

¡Prepare la bandeja para hornear, no coloque alimentos directamente sobre la cadena transportadora!

Apagado del horno

1 Cierre el interruptor de calentamiento del ventilador y el interruptor de la cinta transportadora en "0" para permitir que el horno se enfríe un poco más rápido.

Nota: antes de que la temperatura del horno alcance los 90°, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando.

2 Cuando el horno se haya enfriado por completo y el ventilador deje de funcionar, apague el interruptor de aire y el disyuntor de fusibles de la fuente de alimentación.

Limpieza y Servicio

Por favor, siga estos pasos antes de la limpieza o el servicio:
1. Apague la unidad y deje que se enfríe
2. Apague el disyuntor o desconecte la fuente de alimentación

Después de terminar la limpieza y el servicio:
1. Muévalo hacia atrás de forma segura
2. Vuelva a conectar la línea eléctrica después de la limpieza
3. Encienda el disyuntor en la fuente de alimentación.
4. Encienda la unidad como instrucción de operación

Antes de limpiar, coloque el interruptor de control de temperatura y velocidad del transportador en "0", coloque el interruptor principal en "OFF", desconecte el equipo de la fuente de alimentación (desenchufe la unidad), deje que se enfríe completamente, no use chorro de agua para limpiar el equipo.

No utilice agua o vapor a alta presión para la limpieza. No debe usar un limpiador corrosivo que dañe la construcción de la unidad.

Limpie el exterior del horno con un paño suave y detergente.
(no utilice limpiadores fuertes o que puedan rayar la superficie del equipo, así como limpiadores corrosivos, limpiadores que contengan gasolina o solventes)

Utilice un cepillo de nailon para limpiar la cubierta de red del ventilador de refrigeración y la salida de aire de refrigeración.

Verifique que todos los ventiladores de enfriamiento funcionen normalmente (verifique si hay flujo de aire en la entrada y salida de la caja eléctrica).
Limpie la cadena del transportador con un cepillo de nailon.
Retire la bandeja colectora de residuos y límpiela.
Limpie la bandeja de alimentos y séquela con un paño húmedo.
Limpiar después de apagar la unidad.

Solución de problemas

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante la operación de este equipo. Las guías de solución de problemas que siguen tienen por objeto ayudar a corregir, o al menos diagnosticar con precisión, problemas con este equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes informados, es posible que encuentre problemas que no están cubiertos.

Al solucionar un problema, utilice siempre un proceso de eliminación que comience con la solución más simple y avance hasta la más compleja. Nunca pase por alto lo obvio: cualquiera puede olvidarse de enchufar un cable o no cerrar una puerta por completo. Lo que es más importante, trate siempre de establecer una idea clara de por qué se ha producido un problema. Parte de cualquier acción correctiva implica tomar medidas para garantizar que no vuelva a suceder. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique también todas las demás conexiones. Si un fusible sigue quemándose, averigüe por qué. Siempre tenga en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede ser indicativo de una falla potencial o un funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUCIÓN
El horno no funciona	Verifique la fuente de alimentación	Verifique si el interruptor de aire externo o el disyuntor del fusible está en su lugar o se dispara
El horno no calienta	Interruptor, perilla no seleccionada	Verifique que los botones estén en su lugar
Toda la máquina no funciona y el indicador de encendido no está encendido	Si la temperatura es demasiado alta, el limitador de temperatura saltará	En la esquina inferior derecha del dispositivo, se encuentra el interruptor de reinicio manual del limitador de temperatura y presione el reinicio.

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 rulemanes, cuchillas, gomas y jarra.

• 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



El poder de lo que querés.

Info@turboblender.com | 0810-345-5502

www.turboblender.com