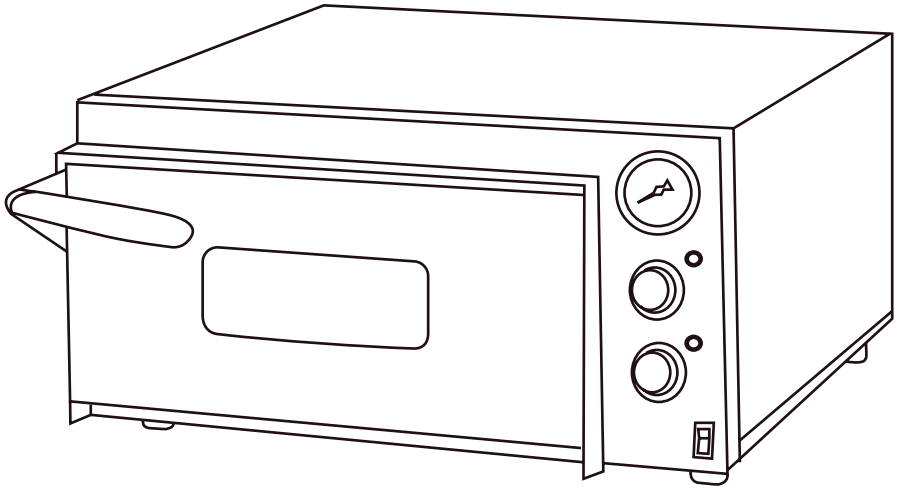
Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno Eléctrico TB-HPIZZ1PLUS

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. Funcionamiento 5
3. Limpieza y mantenimiento 6
4. Solución de problemas 7
5. Garantía 7

Introducción

RECOMENDACIONES

Advertencia

¡Gracias por comprar el horno eléctrico para pizza! Para hacer un uso completo de las funciones de este producto y minimizar pérdidas y daños innecesarios, lea el manual detenidamente y guárdelo para futuras consultas.

¡ADVERTENCIA!

Cualquier reparación e instalación, ajuste y mantenimiento incorrectos pueden ocasionar pérdidas materiales y siniestros.

Contacte con el proveedor si necesita ajustarlo o mantenerlo por profesionales autorizados.

¡ADVERTENCIA!

No coloque líquidos inflamables, gas u otros objetos alrededor del producto por su seguridad.

¡ADVERTENCIA!

El producto debe estar enchufado con una conexión a tierra por razones de seguridad.

Características

1. La placa de boro hueca interna hace que la pizza tenga un sabor delicioso.
2. La temperatura de cada capa se puede controlar de forma independiente.
3. Estructura razonable y fácil operación.

Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, la máquina debe manejarse con cuidado y evitar que se agite. La máquina embalada no debe almacenarse al aire libre. Debe colocarse en un almacén ventilado sin gas corrosivo. No se debe poner al revés.

Elementos para la instalación

1. El voltaje de uso de este equipo debe coordinarse con el voltaje suministrado.

2. Coloque esta máquina en un lugar equilibrado y manténgala alejada de cualquier objeto a más de 10 cm y su parte posterior alejada de la pared u otros objetos inflamables a más de 20 cm. No coloque ningún objeto inflamable encima (como toallas, ropa, etc.).

3. No abra la puerta para sacar comida mientras está funcionando en caso de que ocurra algún accidente.

4. En la parte trasera del equipo se encuentra el perno de tierra. Conecte el cable de tierra de acuerdo con las normas de seguridad de forma fiable con un cable de cobre de no menos de 2 mm^2. Antes de usar, verifique si todas las conexiones están formadas, el voltaje es normal y la conexión a tierra es segura.

5. Corte la fuente de alimentación mientras limpia esta máquina. No utilice ninguna toalla con limpiador corrosivo para limpiar esta máquina. No lave esta máquina con un chorro de agua.

6. El usuario debe instalar un interruptor de alimentación y un interruptor automático adecuados cerca de la máquina.

7. El rango de ajuste de temperatura es de 50 a 300°C.

8. No coloque ningún objeto inflamable cerca de la máquina.

9. La instalación de esta estufa debe ser realizada por profesionales.

10. No coloque ningún objeto misceláneo frente al interruptor para facilitar la operación.

-Este equipo debe ser operado por cocineros o profesionales capacitados.

-¡No lo vuelva a montar! El montaje de este producto provocará un accidente grave.

El agua puede conducir la electricidad, por lo que el producto puede causar un accidente de descarga eléctrica debido a una fuga eléctrica.

-La alta temperatura causará quemaduras. Cuando esta máquina esté en uso y antes o después de usarla, no toque la puerta ni el interior de esta máquina directamente debido a la alta temperatura.

-No utilice otra fuente de alimentación con un voltaje diferente.
No utilice un interruptor principal que no esté coordinado con la normativa de seguridad.

- En caso de tormentas eléctricas, el usuario debe apagar el interruptor principal para evitar que el electrodoméstico se dañe por la caída de un rayo.

- No utilice objetos duros y afilados para destruir la superficie del cuerpo del horno.

-Después de usarlo, apague el interruptor principal.

-La instalación y mantenimiento de circuito eléctrico debe ser realizado por profesionales.

-Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, el usuario debe solicitar al fabricante o al departamento de mantenimiento o a profesionales específicos que lo cambien.

Funcionamiento

1. Acceda a la fuente de alimentación, encienda el interruptor de alimentación y gire la perilla del termostato para establecer la temperatura necesaria.

2. Cuando la temperatura alcance el grado de ajuste, abra la puerta y coloque la pizza en la cámara para cocinar. (Corte la fuente de alimentación antes de este paso en caso de que ocurra un accidente).

3. Apague el interruptor de alimentación cuando la pizza esté cocinada y abra la puerta para llevar la pizza al exterior. Y ponga otra pizza dentro de la máquina para cocinar.

4. Después de terminar todo el trabajo, apague el interruptor de alimentación y corte la fuente de alimentación.

Limpieza y mantenimiento

1. Corte la fuente de alimentación antes de limpiar en caso de que ocurra un accidente.

2. No use una toalla húmeda con un limpiador corrosivo para limpiar la placa hueca de boro, la superficie del equipo y el cable de alimentación. No se permite el lavado directo con agua en caso de daños en las funciones.

3. Si no lo usa en ningún momento, apague el termostato y el interruptor principal.

4. Guarde el equipo en un almacén ventilado sin gas corrosivo después de limpiarlo cuando deje de funcionar durante mucho tiempo.

Solución de problemas

Problemas	Causa	Solución
1. Enchufe la máquina y pase la fuente de alimentación, el indicador de alimentación está encendido pero no calienta.	1. El termostato está roto. 2. El elemento calefactor está quemado	1. Reemplace un nuevo termostato. 2. Reemplace un nuevo elemento calefactor
2. Conéctese a la fuente de alimentación y encienda el termostato, la temperatura sube pero no se puede controlar.	1. El termostato no funciona.	1. Reemplace un nuevo termostato.
3. Pase a través de la fuente de alimentación, encienda el interruptor pero el indicador no está encendido.	1. El indicador está roto	1. Reemplace un nuevo indicador
4. Pase a través de la fuente de alimentación, el indicador no está encendido y no calienta.	1. La fuente de alimentación no es normal; la fuente de alimentación no pasa. 2. El fusible está quemado.	1. Verifique la fuente de alimentación y la conexión de cables para que el suministro sea normal. 2. Reemplace un fusible nuevo.

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