Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno Pizzero Eléctrico Simple

Control Analógico | TB-HPIZZA1

Eficiencia | Alta Producción

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. Advertencia.....04
3. Introducción a las funciones del producto 05
4. Diagrama esquemático estructural y principio de funcionamiento.....05
5. Características de rendimiento estructurales 06
6. Parámetros básicos del producto 07
7. Precauciones.....07
8. Instrucciones de operación.....09
9. Inspección rutinaria 11
10. Limpieza y mantenimiento 11
11. Análisis de fallas y solución de problemas.....12
12. Para los usuarios 13
13. Garantía.....14
14. Tarjeta de garantía 15
15. Antención al cliente 16

Introducción

Gracias por comprar nuestro electrodoméstico. Antes del uso y la operación, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. Guarde la caja y el embalaje originales. Utilice este embalaje para enviar el equipo si se necesitan reparaciones.

Este manual contiene información importante, lea el manual detenidamente antes de la instalación, operación y mantenimiento del equipo. El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regular puede anular la garantía.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Utilice la unidad de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual. Guarde el manual para futuras consultas.

Advertencia

- Cualquier modificación, así como una instalación, ajuste, reparación o mantenimiento incorrectos, pueden provocar pérdidas materiales o víctimas. Si se necesita un ajuste o reparación, póngase en contacto con el proveedor para que envíe personal profesional capacitado para tal fin.

- Por su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos o artículos inflamables y explosivos cerca de este producto.

- Este equipo no debe ser utilizado por personas con disfunción física, perceptiva o psicológica o falta de experiencia o conocimiento (incluidos niños), a menos que alguien esté a cargo de su seguridad o les dé instrucciones sobre cómo operar el equipo.

- Por favor, supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.

- Guarde las instrucciones de funcionamiento cuidadosamente. Si el dispositivo se entrega a un tercero, entregue también las instrucciones de funcionamiento. Todos los usuarios del dispositivo deben adherirse a las instrucciones de funcionamiento y a las pautas de seguridad.

- No se deben almacenar ni utilizar gases, líquidos o artículos inflamables y explosivos cerca del lugar de uso de este producto.

- Si este producto se encuentra cerca de paredes, tabiques, equipos de cocina, paneles decorativos, etc., se recomienda que estos equipos e instalaciones estén hechos de materiales no inflamables, de lo contrario, deben cubrirse con materiales de aislamiento térmico no inflamables adecuados, prestando mucha atención a las regulaciones de prevención de incendios.

- La carcasa de esta máquina debe estar conectada a tierra para garantizar la seguridad. ¡Gracias por su cooperación!

Introducción a las funciones del producto

El horno pizzero eléctrico simple con control analógico es desarrollado por la compañía y diseñado absorbiendo las ventajas de productos similares en el país y en el extranjero.
El equipo está hecho de acero inoxidable y vidrio templado, con control automático de temperatura, lo que le otorga un buen rendimiento de aislamiento térmico, conservación de energía y protección del medio ambiente, y alta producción. Este producto puede hornear todo tipo de alimentos. Tiene las ventajas de un estilo novedoso, estructura razonable, durabilidad y fácil mantenimiento, y es el equipo ideal para la calle peatonal, calle comercial, restaurante, comedor y la industria alimentaria.

Diagrama esquemático estructural y principio de funcionamiento

Diagrama Esquemático Estructural (el producto está sujeto al objeto físico, y las imágenes son solo de referencia)

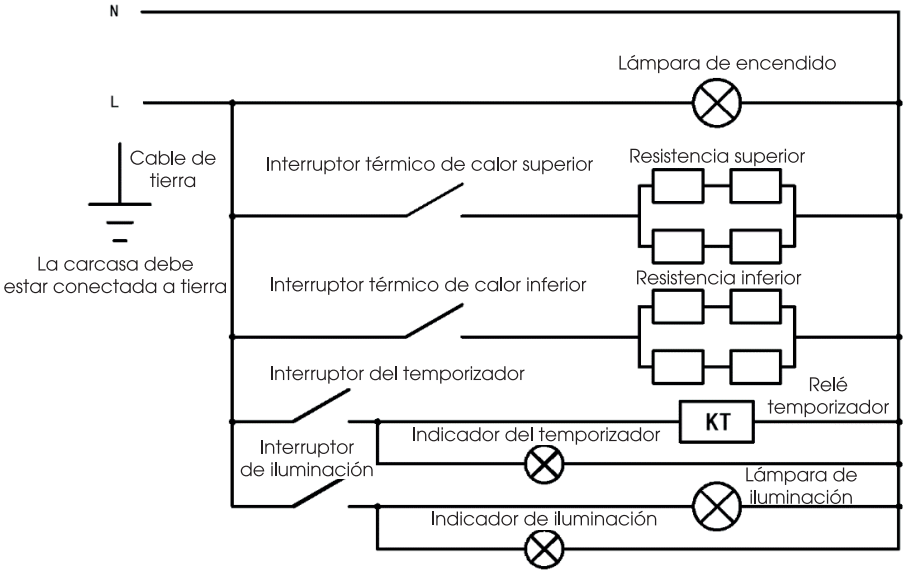
Diagrama Esquemático de la Estructura del Horno Pizzero Eléctrico Simple con Control Analógico:



Características de rendimiento estructurales:

- Existen variedad de estilos de hornos por capas, según los requisitos del cliente.
- La puerta está equipada con ventanas de vidrio y un equipo de iluminación especial, lo que resulta conveniente para observar el estado de horneado de los alimentos en el horno.
- Las temperaturas de fuego superior e inferior de cada capa se pueden controlar por separado.

Diagrama esquemático eléctrico de una sola capa:



Parámetros básicos del producto

Parámetros del Horno Pizzero Tech:

Nombre	Modelo	Tamaño (mm)	Voltaje	Potencia	Peso	Producción	Rango de control de temperatura
Horno Pizzero Eléctrico Simple (Control Analógico)	TB-HPIZZA1	920 x 605 x 490	220V	3.2kW	41Kg	10kg/H	0 - 300°C
Horno Pizzero Eléctrico Doble Cámara 2B (Control Analógico)	TB-HPIZZA2-2	920 x 605 x 855	220V	6.4kW	71Kg	20kg/H	0 - 300°C

Precauciones

Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, la máquina debe manejarse con cuidado, y no debe invertirse para evitar daños en la carcasa del producto y en el interior. La máquina embalada no debe almacenarse a la intemperie durante mucho tiempo y debe colocarse en un almacén con buena ventilación y sin gases corrosivos. Cuando se requiera almacenamiento temporal, se deben tomar medidas a prueba de lluvia.

Instalación y precauciones

- Durante la manipulación y la instalación, el personal relevante debe tomar medidas de protección.
- Si la caja de embalaje se encuentra dañada durante el desembalaje, verifique inmediatamente si el equipo dentro de la caja de embalaje está dañado o si faltan piezas. Si el equipo está dañado, llame inmediatamente al transportista.
- Por favor, verifique el tamaño del equipo para ver si puede pasar sin problemas por el portal o pasaje antes de manipular el equipo.
- Al cargar, descargar y transportar, siga estrictamente los requisitos de embalaje y transporte. Está absolutamente prohibido tirar o atar cualquier componente eléctrico.
- Al cargar, descargar y transportar, el equipo no debe colocarse al revés, en posición horizontal o apilado. Si es necesario colocarlo de forma

oblicua, el ángulo entre la carcasa y el suelo no debe ser superior a 45°. Preste atención para evitar que el estante y la puerta dentro de la carcasa se muevan durante la manipulación.

- La carcasa del equipo debe colocarse horizontalmente. Por favor, fije las ruedas para evitar que la carcasa se mueva, y acolche las ruedas de acuerdo con las condiciones del suelo para mantener la carcasa horizontal.
- Al instalar, los lados izquierdo y derecho del equipo deben estar a más de 10 cm de distancia de materiales combustibles, y la parte trasera debe estar a más de 50 cm de distancia de materiales combustibles (como paredes de ladrillo y ventanas). No debe instalarse sobre pisos o materiales inflamables.
- La instalación debe realizarse en un lugar bien ventilado, y deben instalarse sistemas de extracción para garantizar la evacuación del vapor.
- Después de la instalación, el equipo debe mantenerse estable y colocado horizontalmente, y no debe inclinarse.
- El voltaje de la fuente de alimentación debe ser consistente con el voltaje de uso de este equipo.
- Al conectar el aparato a la fuente de alimentación, se debe instalar, como mínimo, un dispositivo de desconexión omnipolar (interruptor de fuga) con una separación de contactos de al menos 3 mm.
- Se deben colocar pernos en la parte posterior del cuerpo del horno, y se debe utilizar un conductor de cobre con un diámetro no inferior a 4 mm^2 para una conexión fiable con el cable de tierra que cumpla con los requisitos de seguridad.
- Antes de la instalación, verifique si el cableado está flojo, si el voltaje es normal y si la conexión a tierra de seguridad es fiable.
- No se deben almacenar artículos inflamables y explosivos cerca del lugar de instalación.
- El equipo no debe almacenarse ni utilizarse a la intemperie, ni debe utilizarse en lugares que estén particularmente húmedos o con goteo de agua.
- Este horno debe ser instalado por técnicos profesionales.

Precauciones especiales

1. La instalación, el uso inicial y la reparación de este equipo deben ser realizados por personal profesional.
2. Se debe retirar el embalaje exterior para garantizar la integridad del equipo.
3. Cuando el equipo no esté en uso o el operador no esté disponible, el

equipo debe apagarse para evitar peligros.
4. No desmonte ni modifique el equipo. El desmontaje y la modificación del producto provocarán accidentes graves.
5. La operación de encendido debe ser realizada por un electricista con un certificado de electricista válido, y el conector del cable debe conectarse correctamente de acuerdo con la identificación del cableado.
6. Cable de tierra: Esta máquina está equipada con un cable de tierra de color amarillo-verde en el núcleo del cable y lleva un signo de puesta a tierra. Ponga a tierra este cable de forma fiable. La máquina está equipada con un dispositivo de cableado equipotencial en su parte posterior. Conéctelo correctamente con otros equipos.
7. La alta temperatura puede causar quemaduras. No toque la máquina directamente con las manos durante, antes y después del trabajo.
8. Está prohibido utilizar objetos duros y afilados para dañar la máquina. No utilice un chorro de agua para la limpieza.
9. Limpie adecuadamente la superficie de acero inoxidable con regularidad para evitar la oxidación de la superficie y la acción química que dañen el equipo.
10. Está prohibido utilizar una fuente de alimentación diferente a la fuente de alimentación del producto.
11. Está prohibido utilizar interruptores de alimentación que no cumplan con las normas de seguridad.
12. Cuando se acerque un área de tormenta eléctrica, desconecte el interruptor lo antes posible para evitar daños eléctricos causados por un rayo.
13. Después del uso, apague la fuente de alimentación principal inmediatamente.
14. Si se encuentra una fuga eléctrica, apague inmediatamente el interruptor, verifique si el dispositivo de puesta a tierra es fiable, no realice operaciones de línea activa y utilice el equipo después de que haya sido reparado por un electricista profesional.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal profesional del fabricante, su departamento de mantenimiento o un departamento similar para evitar peligros.

Instrucciones de operación

1. Antes de usar, asegúrese de verificar si la fuente de alimentación está instalada correctamente para garantizar que el voltaje de la fuente de alimentación sea consistente con el voltaje de uso de la estufa. La línea neutra en el cable de alimentación debe conectarse correctamente

de acuerdo con la identificación del cableado, y se debe conectar el interruptor de protección contra fugas que coincida con la identificación de marca del equipo.

2. Una vez fijado y conectado el cable de alimentación del equipo, el indicador de alimentación rojo se encenderá, señalando que el equipo está electrificado. Para la puesta en marcha, siga estos pasos: Encienda el interruptor de encendido: su indicador correspondiente se iluminará; Encienda el interruptor de iluminación: su indicador se iluminará; Active el temporizador: este mostrará el tiempo, el cual se puede ajustar.
3. Gire el interruptor térmico en el sentido de las agujas del reloj para alinear la temperatura deseada con la escala. Ajuste el mando de control de calentamiento superior para "Calor superior" y el mando de control de calentamiento inferior para "Calor inferior". Seleccione la temperatura adecuada según los diferentes alimentos.
4. Al usar el horno por primera vez, habrá olor en el horno. Se sugiere hornear primero una bandeja de cebollas en el horno y luego hornear otros alimentos después de que el olor haya desaparecido.
5. Preste más atención a observar la máquina nueva unos días antes de usarla, por un lado, para familiarizarse con el rendimiento del equipo para hornear y, por otro lado, para comunicarse a tiempo cuando se detecten problemas. Debido a que la vibración durante el transporte puede causar la flojedad de los tornillos del equipo, asegúrese de inspeccionar al instalar la máquina nueva.
6. Antes de usar, ajuste el horno a la temperatura deseada, e introduzca los alimentos una vez que se haya alcanzado dicha temperatura, para evitar abrir y cerrar la puerta frecuentemente. Después de hornear, asegúrese de sacar la bandeja y los alimentos con guantes protectores para evitar quemaduras.
7. Trate de evitar instalar un extractor encima o delante de la puerta del horno.
8. En caso de calentamiento desigual durante el uso, se puede solucionar ajustando la bandeja.
9. Durante el uso, preste atención a la alta temperatura de la superficie de la máquina para evitar quemaduras.
10. Después del uso, la máquina debe apagarse para el mantenimiento, y la bandeja de horneado debe limpiarse regularmente, generalmente una vez al día.

Nota: Para evitar el peligro que supone el reajuste (o rearme) incorrecto del disyuntor térmico, el aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni debe conectarse a

un circuito que se active y desactive regularmente mediante un componente común.

Inspección rutinaria

Es necesario llevar a cabo una inspección rutinaria y frecuente del producto para prevenir accidentes graves.

Cuando encuentre que el circuito o la máquina están defectuosos, no se deberá seguir utilizando.

Revise el estado de la máquina antes y después de usarla todos los días.

Antes de usar:

- ¿Está la máquina inclinada?
- ¿Está dañado el panel de control?
- ¿Está el cable de alimentación envejecido, agrietado o dañado?

Durante el uso:

- ¿Hay algún olor a quemado u olor fétido?
- ¿Está la temperatura fuera de control o presenta otras fallas?

Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar, corte el suministro eléctrico para prevenir accidentes
2. Después del trabajo diario, frote la placa del horno, la superficie del horno y el cable de alimentación con una toalla húmeda que no contenga agente de limpieza corrosivo. Está prohibido enjuagar directamente con agua limpia para evitar que el agua se infiltre, dañe el rendimiento eléctrico y cause accidentes de seguridad en el uso de la electricidad.
3. La máquina debe lubricarse con aceite lubricante de alta temperatura o aceite de motor en los bujes de las puertas izquierda y derecha una vez al mes cuando se usa con frecuencia, y debe recibir mantenimiento una vez cada seis meses cuando no se usa con frecuencia.
4. Cuando no se utilice durante mucho tiempo, el horno debe limpiarse y colocarse en un almacén bien ventilado y sin gases corrosivos.
5. Cuando no esté en uso, el horno deberá desconectarse de la alimentación.

Análisis de fallas y solución de problemas

Falla	Causa	Solución de Problemas
Después de encender, el indicador de encendido no se ilumina.	La fuente de alimentación principal no está conectada	Informe a un electricista profesional para verificar si la fuente de alimentación principal está conectada
	Conexión incorrecta del cable de alimentación	Verifique si el cable de alimentación está cableado correctamente de acuerdo con la identificación
	Daño del indicador	Reemplace el indicador
Al encender el interruptor de encendido, la indicación no se ilumina.	No hay suministro eléctrico	Verifique si el cable de alimentación está cableado correctamente de acuerdo con la identificación
	Falla del interruptor de encendido	Reemplace el interruptor de encendido
Al encender el interruptor de iluminación, el indicador se ilumina, pero la lámpara no se enciende.	Daño de la lámpara	Reemplace la bombilla
	Daño del interruptor	Reemplace el interruptor
Al encender el interruptor del temporizador, el indicador no se ilumina y el temporizador no muestra.	Daño del interruptor	Reemplace el interruptor
Al encender el interruptor del temporizador, el indicador se ilumina, pero el temporizador no muestra.	Daño del temporizador	Reemplace el temporizador
El temporizador muestra código ilegible o no marca el tiempo.	Daño del temporizador	Reemplace el temporizador
El interruptor térmico está encendido, el indicador está encendido, pero el tubo de calentamiento no funciona.	Daño del controlador de temperatura	Reemplace el controlador de temperatura
El interruptor térmico está encendido, pero el indicador está encendido y el tubo de calentamiento no funciona.	Daño del tubo de calentamiento	Reemplace el tubo de calentamiento
No es elástico para el cierre de la puerta.	El resorte está roto o caído	Reemplace y apriete el resorte
Salta el circuito.	Fuga de cableado interno o sobrecarga	Informe a un electricista profesional para verificar el cableado

Los elementos de falla mencionados anteriormente son solo de referencia. Si ocurre una falla, deje de usar el horno inmediatamente y notifique a electricistas y técnicos profesionales para su inspección y reparación tan pronto como sea posible. ¡La seguridad es lo primero! La reparación debe llevarse a cabo cuando el suministro eléctrico esté cortado.

Para los Usuarios

Gracias por la adquisición de nuestros productos. Debido a la particularidad de los equipos de alimentos, como las ventas secundarias no se pueden realizar, después de la compra, a los clientes no se les permite devolver o reemplazar el horno eléctrico comercial tipo caja por ningún motivo. Después de abrir el embalaje, lea las especificaciones del producto detenidamente y siga las instrucciones de operación, de lo contrario, las pérdidas causadas serán asumidas por los propios clientes. Durante el uso, el cable de tierra de seguridad debe conectarse correctamente; de lo contrario, cualquier fuga eléctrica causada en la máquina será bajo el propio riesgo de los clientes. Si tiene cualquier otra pregunta, póngase en contacto con nosotros a tiempo.

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 ladrillo refractario, perillas o puerta del horno . 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 horno pizzero eléctrico simple con coontrol analógico, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.









El poder de lo que querés.

GESTION
DE LA CALIDAD
RI-9000-10447

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