Turboblender

El poder de lo que querés.

# Manual de Usuario




**Mixer Industrial TB-MIX850 PRO**

Diseño Inteligente | Alto Rendimiento

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

Introducción ..... 03
Uso Esperado ..... 03
Regulaciones de Seguridad ..... 04
Regulaciones Especiales ..... 06
Advertencias ..... 07
Descripción del Producto ..... 08
Especificaciones Técnicas ..... 09
Instrucciones de Uso ..... 10
Dispositivos de Seguridad ..... 11
Instalación ..... 12
Funcionamiento ..... 13
Posición de Trabajo ..... 14
Ensamble y Desarme ..... 15
Limpieza ..... 17
Almacenamiento ..... 18
Solución de Problemas ..... 18
Diagrama Eléctrico ..... 19
Despiece de Partes ..... 20
Garantía ..... 21
Tarjeta de garantía ..... 22
Atención al cliente ..... 23

# 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.

# 1. Uso Esperado

- Esta máquina está diseñada para el procesamiento de alimentos en restaurantes, gastronómicos y/o lugares catering o similares.

- La máquina no está pensada para procesar carne con hueso, piel dura, ostras o escamas de pescado. Tampoco debe utilizarse para cortar vegetales o frutas con carozo o piel dura. De lo contrario, podría dañarse, perder partes u ocasionar lesiones por desprendimiento de partes.

- La máquina está diseñada para uso comercial y en interiores, únicamente por personal capacitado y calificado que esté familiarizado con este tipo de productos.

- El cuerpo de la máquina está construido con PA66 + GF30% y acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y el mantenimiento. Cuenta con dispositivos de seguridad que cumplen con las establecidas para su uso.

## 2. Regulaciones de Seguridad

### Regulaciones generales de seguridad

**2.1.1** Este equipo está destinado únicamente para uso comercial y no debe utilizarse en el hogar.

**2.1.2** El equipo debe utilizarse sólo para el fin previsto y diseñado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocasionados por un uso incorrecto o inadecuado.

**2.1.3** Mantenga el equipo y el enchufe alejados del agua y de otros líquidos. En caso de que el equipo caiga al agua, retire inmediatamente el enchufe de la toma y no lo utilice hasta que haya sido revisado por un técnico certificado. El incumplimiento de esta instrucción puede poner en riesgo la vida.

**2.1.4** Nunca intente abrir la carcasa del equipo por su cuenta.

**2.1.5** No introduzca objetos en la carcasa del equipo.

**2.1.6** No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.

**2.1.7** Peligro de descarga eléctrica. No intente reparar el equipo usted mismo. En caso de fallas, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal calificado.

**2.1.8** Nunca utilice un equipo dañado. Desconéctelo de la toma y contacte al distribuidor en caso que asi sea.

**2.1.9** No sumerja las partes eléctricas del equipo en agua u otros líquidos. No lo coloque bajo agua corriente.

**2.1.10** Revise regularmente el enchufe y el cable de alimentación. Si el enchufe o el cable están dañados, deben ser reemplazados por un técnico autorizado o por personal calificado para evitar riesgos.

**2.1.11** Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos filosos, superficies calientes o fuego. Para desconectar el equipo, tire siempre del enchufe y nunca del cable.

**2.1.12** Coloque el cable (o alargue) de manera que no represente un riesgo de tropiezo.

**2.1.13** Supervise el equipo mientras esté en funcionamiento.

**2.1.14** Mientras el enchufe esté conectado a la toma, el equipo permanecerá conectado a la red eléctrica.

**2.1.15** Apague el equipo antes de retirar el enchufe de la toma.

**2.1.16** Nunca transporte el equipo sujetándolo por el cable.

**2.1.17** No utilice accesorios adicionales que no sean suminitros que vengan con el equipo.

**2.1.18** Conecte el equipo únicamente a una toma de corriente con el voltaje y frecuencia indicados en la placa del producto.

**2.1.19** Conecte el enchufe a una toma de corriente accesible, de manera que en caso de emergencia pueda desconectarse inmediatamente. Para apagar el equipo completamente, retire el enchufe de la toma de corriente.

**2.1.20** Apague siempre el equipo antes de desconectar el enchufe.

**2.1.21** No utilice accesorios que no sean los recomendados por el fabricante. El incumplimiento de esta instrucción puede representar un riesgo para el usuario y dañar el equipo. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.

**2.1.22** Este equipo no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos.

**2.1.23** Este equipo no debe ser utilizado bajo ninguna circunstancia por niños.

**2.1.24** Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños.

**2.1.25** Desconecte siempre el equipo de la red eléctrica cuando quede sin supervisión, no esté en uso, y antes de su montaje, desmontaje o limpieza.

**2.1.26** Nunca deje el equipo en funcionamiento sin supervisión.

## Regulaciones Especiales de seguridad

**2.2.1** Este equipo está destinado para uso comercial en interiores, únicamente por personal capacitado y familiarizado con este tipo de productos.

**2.2.2** Esta máquina está diseñada para el procesamiento de alimentos en restaurantes, gastronómicos y servicios de catering o similares.

**2.2.3** Cualquier otro uso puede ocasionar daños al equipo o lesiones personales.

**2.2.4** No coloque el equipo sobre fuentes de calor (cocinas a gas, eléctricas, de carbón, etc.). Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Utilice siempre el equipo sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.

**2.2.5 Peligro de lesiones**. Se requiere precaución durante la operación o limpieza. Utilice guantes de protección (no incluidos) si fuera necesario.

**2.2.6** Precaución. Asegure el cable de alimentación correctamente para evitar accidentes.

**2.2.7** No utilice el equipo antes de que esté correctamente ensamblado.

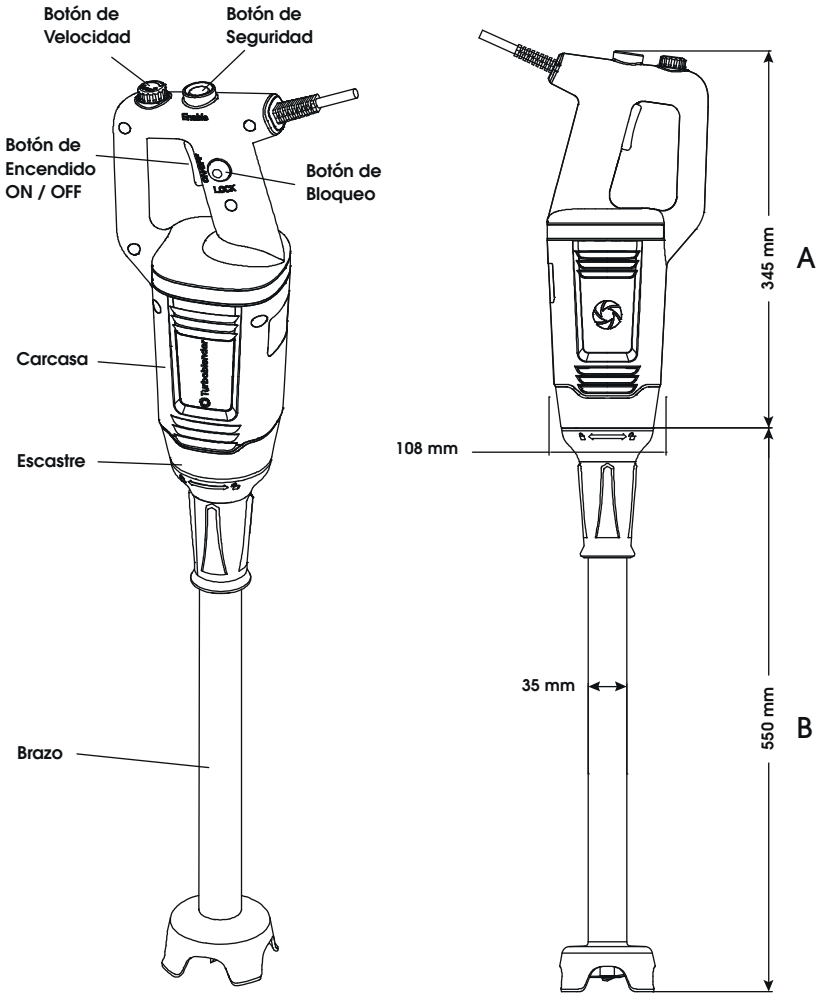
**2.2.8** Este equipo no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control remoto.

**2.2.9** Nunca desactive ni desestime los dispositivos de seguridad del equipo.

# Advertencias

| | |
|---|---|
|  | Apague siempre el equipo y desconéctelo de la red eléctrica antes de limpiarlo, darle mantenimiento o almacenarlo. |
|  | Mantenga siempre las manos, el cabello largo y la ropa alejados de las partes móviles. |
|  | Manipule la cuchilla con extremo cuidado. Utilice guantes de protección (no incluidos) si fuera necesario. |
|  | Deje al menos 15 cm de espacio libre alrededor del equipo para ventilación durante su uso. |
|  | No lave el equipo con agua ni con chorro de agua a presión. El lavado con agua puede producir fugas y aumentar el riesgo de descarga eléctrica. Ninguna parte del equipo es apta para lavavajillas. |

## 3. Descripción del Producto



# Especificaciones Técnicas

| Modelo | Voltaje | Potencia | Velocidad (rpm) | Peso | Altura A / B | Diámetro |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TB-MIX220 | 220 V | 220 W | 4000 - 16000 | 1.0 Kg | 208 / 210 mm | Ø 58 mm |
| TB-MIX350 | 220-240V 50Hz | 350 W | 18000 | 1.76 Kg | 345 / 250 mm | Ø 96 mm |
| TB-MIX400 PRO | | 400 W | 4000 - 16000 | 2.35 Kg | 345 / 350 mm | ø108 mm |
| TB-MIX750 | | 750 W | 8000 - 19000 | 2.81 Kg | 396 / 500 mm | ø116 mm |
| TB-MIX850 PRO | | 850 W | 8000 - 18000 | 3.05 Kg | 345 / 550 mm | ø120 mm |

## Accesorios Opcionales

| Modelo | Peso | Altura acc | Diámetro | Descripción |
|---|---|---|---|---|
| TBMIXRACCB | 0.86 Kg | 250 mm | Ø 35 mm | Accesorio batidor para Modelo TB-MIX750 |
| TBMIXRACCBMP | 0.86 Kg | 250 mm | Ø 35 mm | Accesorio batidor para TB-MIX400 PRO / TB-MIX850 PRO |

**NOTA:**
El equipo no incluye los siguientes accesorios. En el cuadro inferior puede encontrar accesorios disponibles para su elección.

# Instrucciones de Uso

## Preparación para el primer uso

**1** Verifique que el equipo no tenga daños. En caso de detectar alguno, contacte de inmediato a su proveedor y NO utilice el equipo.

**2** Retire todo el material de embalaje y película protectora (si corresponde). Conserve el embalaje para un futuro almacenamiento.

**3** Limpie el equipo según lo indicado en el punto 4.6 Limpieza.

**4** Coloque el recipiente o bowl contenedor sobre una superficie nivelada y estable, salvo que se indique lo contrario. Está prohibido colocar el mixer fuera del área de trabajo, siendo la altura de uso indicado de entre 900–1100 mm desde el nivel del piso.

**5** Ubique el equipo de manera que el enchufe sea accesible en todo momento.

**6** Verifique que las especificaciones de la toma de corriente coincidan con las impresas en la placa de características del equipo.

**7** Asegúrese de que la máquina esté conectada cable a tierra de ser necesario.

**8** Aunque la máquina dispone de sistemas de seguridad, evite acercar las manos a las partes móviles y no la toque con las manos mojadas o húmedas.

**9 Advertencia:** Al utilizar el batidor, asegúrese de encender el equipo en baja velocidad.

**10 Advertencia:** Está prohibido el uso del batidor en máquinas de velocidad fija.

**11** Desconecte el enchufe de la máquina de la red eléctrica antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.

**12** No limpie el equipo con chorros de agua a alta presión.

**13** Se recomienda encarecidamente contactar al servicio posventa en caso de fallas o problemas. No desarme la máquina ni utilice piezas no autorizadas.

**Advertencia:** Esta máquina debe ser utilizada sumergida en líquidos. Para evitar sobrecalentamiento o daños, NO permita que funcione al aire durante más de 10 segundos.

## El fabricante no será responsable en los siguientes casos:

- Si la máquina es manipulada o se modifican funciones de seguridad por personal no autorizado.
- Si los componentes son reemplazados por piezas no autorizadas.
- Si no se siguen cuidadosamente las instrucciones de este manual.
- Si las superficies de la máquina son tratadas con sustancias o solventes inadecuados.

## Dispositivos de seguridad

**Interruptor de seguridad:** Los equipos poseen un interruptor de seguridad para garantizar que ambas manos se mantengan alejadas de la cuchilla al encender la máquina.

**Disyuntor:** Diseñado para proteger el circuito eléctrico contra daños causados sobrecarga o cortocircuito. El interruptor interrumpe el flujo eléctrico al detectar la falla.

**Nota:** Para reiniciar la máquina, espere unos minutos hasta que el motor se enfríe y luego vuelva a encenderla.

# Instalación

## Embalaje y desembalaje

- Retire todos los materiales de embalaje. Guarde la caja para su almacenamiento.
- Tras desembalar todas las piezas dentro de la caja, lea atentamente el manual antes de proceder con el armado.
- Asegúrese de que el contenido de la caja esté completo y sin daños. Si encuentra que faltan piezas o presentan algún daño, no utilice el electrodoméstico y contacte a su distribuidor.

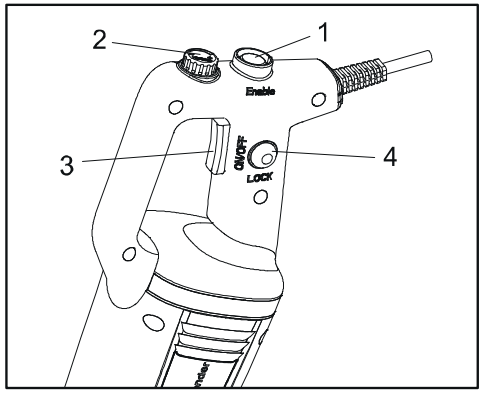
# Encendido y Apagado

**1)-** Compruebe que el botón de encendido/apagado **(No. 3)** esté liberado.

**2)-** Conecte el electrodoméstico al enchufe.

**3)-** Coloque el brazo del mixer al cabezal en el electrodoméstico.

**4)-** Mantenga presionado el botón de seguridad **(No. 1)**.




**5)-** Presione el botón de encendido/apagado **(No. 3)** para poner encender el mixer y suelte el botón de seguridad **(No. 1).**

**6)-** Para detener el mixer, suelte el botón de encendido/apagado **(No. 3)**; el mixer se detendrá.

## Funcionamiento Continuo

*Siga los pasos 1 a 6, luego:*

**7)-** Mantenga el botón de encendido/apagado **(No. 3)** presionado y pulse el botón de bloqueo **(No. 4).**

**8)-** Suelte el botón de encendido/apagado **(No. 3)**; el electrodoméstico funcionará de manera continua.

**9)-** Para detener el electrodoméstico, presione nuevamente el botón de encendido/apagado **(No. 3)** y suéltelo.

## Funcionamiento Velocidad Variable

*Siga los pasos 1 a 6, luego:*

**7)-** Cambie la velocidad del motor girando el botón de velocidad variable **(No. 2)** hacia el máximo o mínimo según se requiera. Con el sistema de velocidad autorregulada, una vez seleccionada una velocidad, esta se mantendrá constante, incluso si la consistencia de la mezcla cambia.



**Advertencia:** Se recomienda comenzar en una velocidad baja al usar el producto en velocidad variable.

## Posición de Trabajo

### Modo Fusión o emulsión

Se recomienda sostener el mixer por el mango y la parte inferior de la unidad del motor para mejor control.

Se aconseja inclinarlo levemente para evitar que la campana toque el fondo del recipiente.

Asegúrese de que la campana esté sumergida para evitar salpicaduras y de que las rejillas de ventilación del motor no entren en contacto con líquidos.

Para optimizar su rendimiento, se recomienda sumergir el brazo 2/3 en la preparación.

### Modo Mezcla o Batido

También puede sostener el producto por el mango con una mano, dejando la otra mano libre para sujetar el recipiente si es necesario.

Mientras procesa la preparación, se recomienda mover el batidor dentro del recipiente para asegurar que la mezcla quede completamente homogénea.

Se aconseja encarecidamente evitar que el batidor toque los lados del recipiente.

Para un máximo rendimiento, sumergir 1/5 del brazo en la preparación.

Nunca sumerja el soporte del batidor en la preparación.

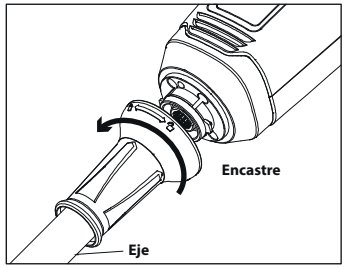
**Advertencia:** Se recomienda comenzar en una velocidad baja para el modo de mezcla o batido.

# Ensamble y Desarme

Las operaciones de ensamble y desarme de cualquier accesorio deben realizarse con el mixer apagado y desenchufado.

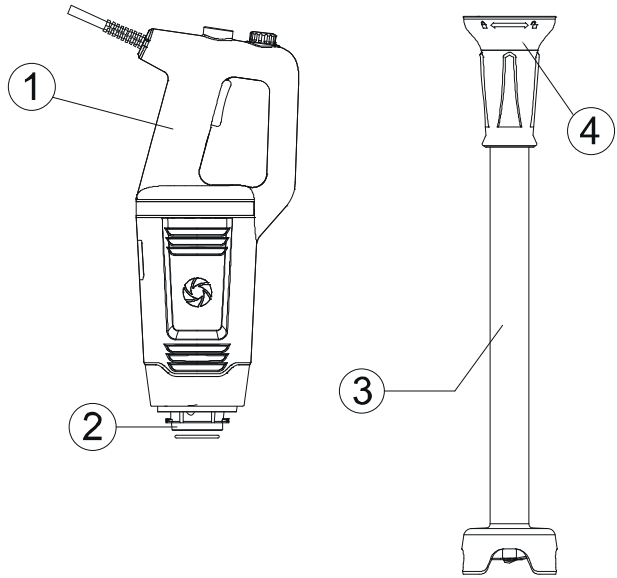
## Ensamble

Alinee e inserte la unión (4) del brazo (3) en el encastre (2) del cuerpo del mixer (1). Asegúrese de que el lado cóncavo del brazoencaje en el lado convexo del cabezal.



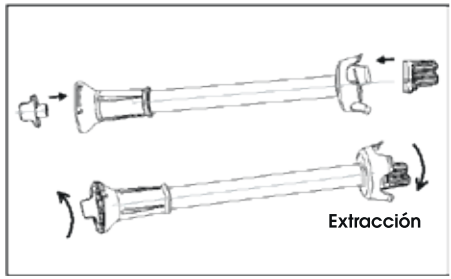

## Desarme

El desarmese debe ser realizado siguiendo, de manera inversa, las fases de montaje previamente descritas.



## Extracción del Mixer

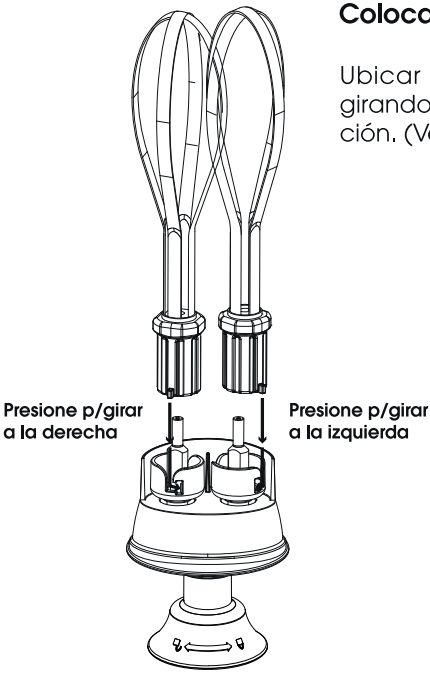
Coloque el brazo con el Mixer de cuchillas como se muestra en la imagen y atorníllelo en la dirección indicada.

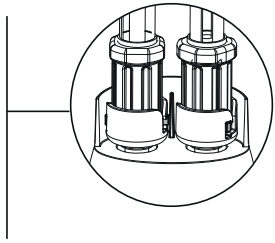



Tenga cuidado con los bordes afilados durante la extracción. Si es necesario, use guantes protectores (no incluidos) para aflojar las cuchillas.

## Colocación de Batidores

Ubicar en la base del brazo presionando y girando a la derecha o izquierda según posición. (Ver imagen).



## Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

**1)-** Después de utilizar el Mixer en una preparación caliente, enfríe la parte inferior del tubo en agua fría antes de desarmar para limpiar. Una vez que finaliza una preparación, se recomienda, limpiar de inmediato para evitar que los alimentos se adhieran a las superficies.

**2)-** Nunca sumerja la unidad del motor ni el cuerpo en agua; límpielos con un paño húmedo o una esponja.

**3)-** Limpieza del brazo y boca: Coloque el tubo y boca en un recipiente con agua y encienda el aparato durante unos segundos para limpiarlos.

**Advertencia:** Seque siempre las cuchillas con mucho cuidado después de cada limpieza para evitar manchas.

**4)-** No sumerja el cabezal del Mixer en agua; límpielo con un paño o esponja húmeda.

**5)-** Es importante limpiarlo bien entre cada uso, usando detergente o desinfectante, pero nunca utilice lavandina pura. Para las partes plásticas, no use detergentes demasiado alcalinos.

**Advertencia:** Los brazos y piezas del Mixer no son aptos para lavavajillas.

**Advertencia:** Los brazos del Mixer no deben sumergirse completamente en agua.

## Almacenamiento

Antes de volver a armar el mixer, asegúrese de que todas las piezas estén secas. Previo a guardarlo, retire todos los residuos restantes del cabezal y de los accesorios, desconéctelo de la red eléctrica y límpie el cable con un trapo levemente húmedo.

Guarde el Mixer en un entorno seco, protegido, a temperatura ambiente y fuera del alcance de los niños.

Se recomienda colocar el Mixer y sus accesorios en un soporte ("wall hanger") o colgarlo para un almacenamiento seco y seguro.

## Solución de Problemas

- Si la causa es un **corte de energía** o el mixer fue desenchufado, suelte el botón de encendido/apagado **(No. 3)**, verifique la fuente de alimentación y reinicie el aparato.

- Si la causa es el **sobrecalentamiento** del mixer, suelte el botón de encendido/apagado **(No. 3)**, desenchufe y espere unos minutos a que el motor se enfríe y el sistema de seguridad térmica se restablezca. Luego, vuelva a prender el Mixer.

- Si no puede identificar la causa del problema: suelte el botón de encendido/apagado, desenchufe el Mixer y verifique lo siguiente:

  -El enchufe

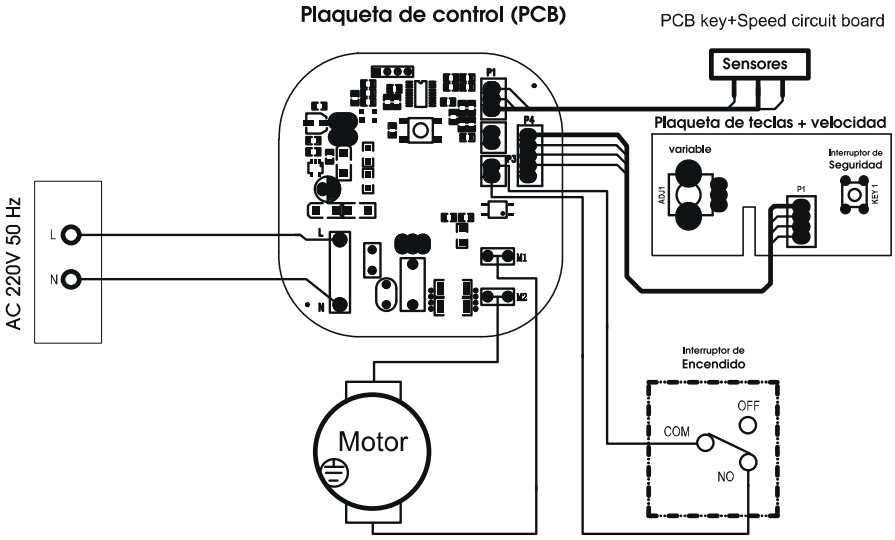
  -Que las cuchillas puedan girar libremente dentro de la campana (tenga cuidado: las cuchillas son muy filosas).

  -El estado del cable de alimentación.

  -Que el eje de transmisión pueda girar libremente. Para comprobarlo, retire la campana y verifique manualmente la rotación del extremo del eje.

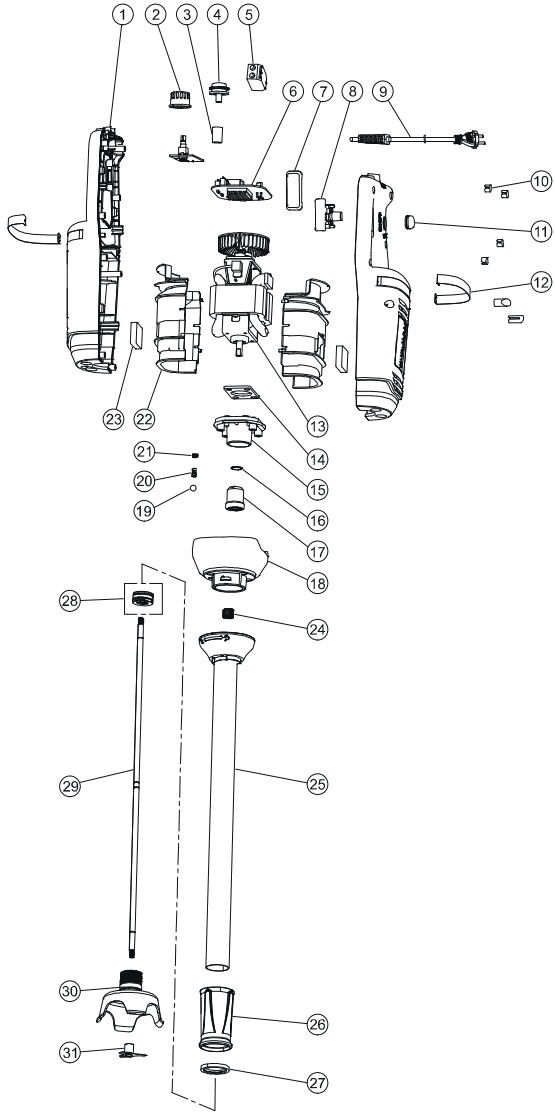
  -Si ocurre un fallo que no figura en la lista de posibles problemas, consulte con su distribuidor o lleve el aparato al servicio técnico autorizado.

# Diagrama Eléctrico



## Despiece de Partes

| Nro. | Nombre |
|---|---|
| 1 | Carcasa |
| 2 | Botón de velocidad variable |
| 3 | Botón de seguridad |
| 4 | Tapa impermeable para botón de seguridad |
| 5 | Terminales |
| 6 | PCB (placa de circuito) |
| 7 | Interruptor |
| 8 | Cubierta del Interruptor |
| 9 | Cable de alimentación |
| 10 | Tornillos de fijación |
| 11 | Cubierta de la llave de bloqueo |
| 12 | Tira decorativa |
| 13 | Motor |
| 14 | Almohadilla de goma |
| 15 | Soporte de posicionamiento |
| 16 | Arandela aislante |
| 17 | Manguito estriado de Acero |
| 18 | Cabezal de aluminio |
| 19 | Bola de acero |
| 20 | Resorte de la varilla |
| 21 | Tornillo de fijación |
| 22 | Cubierta guía |
| 23 | Almohadilla de goma del motor |
| 24 | Cabezal estriado de Acero |
| 25 | Conjunto de tubo de acero |
| 26 | Mango del manguito de conexión |
| 27 | Anillo de sellado de conexión |
| 28 | Ruleman |
| 29 | Eje de salida |
| 30 | Protector de cuchilla |
| 31 | Cuchilla |



## 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: Brazo de mixer, cuchillas, acoples. De igual manera tener presente que la garantía cubre desperfectos de fábrica, no en piezas que se vean afectadas por su uso intensivo.

• 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 mixer, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

**El poder de lo que querés.**



info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502