Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Tostador Automático TB-TOST220

La tostadora que entiende tu prisa.

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. Parámetros técnicos.....04
3. Visión general del producto 04
4. Instrucciones de operación.....04
5. Mnatenimiento y cuidado.....05
6. Precaciones de seguridad 06
7. Garantía.....07
8. Tarjeta de garantía 08
9. Antención al cliente 09

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.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Parámetros técnicos

Modelo	Potencia nominal	Tensión nominal	Tamaño del producto	Temperatura
TB-TOST220	1.5kW	220V/50Hz	400 x 400 x 240mm	300°C

Visión general del producto

Este tostador automático comercial es un dispositivo de calentamiento profesional diseñado específicamente para la industria de la restauración (catering). Es adecuado para el asado superficial de alimentos, derretir queso, calentar productos semielaborados, etc., y puede ser ampliamente utilizado en restaurantes occidentales, restaurantes de comida rápida, cafeterías y otros lugares. Con su eficiente rendimiento de calentamiento y preciso sistema de control de temperatura, ayuda a los chefs a completar rápidamente tareas de cocina de alta calidad.

Instrucciones de operación

- **Preparación para el encendido:** Inserte el enchufe del dispositivo en una toma de corriente adecuada, y la luz indicadora de encendido se iluminará en este momento. El dispositivo comenzará a calentar, alcanzará los 300°C en poco tiempo.

- **Colocación de alimentos:** Coloque cuidadosamente los alimentos a asar en la rejilla de asar, y luego empuje la rejilla de asar dentro del dispositivo suavemente.

- **Configuración del temporizador:** Durante el proceso de cocción, observe de cerca el estado de los alimentos y ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con la situación real.

- **Finalicación de la cocción:** Después de que los alimentos estén

asados, tire lentamente de la rejilla de asar a través del asa de la rejilla de asar, y retire los alimentos con una herramienta adecuada. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

- **Apagado del dispositivo:** Después de cocinar, gire el botón de control de temperatura a la temperatura más baja o a la posición de apagado, y luego desconecte la fuente de alimentación.

Mantenimiento y cuidado

Limpieza diaria:
Después de que el dispositivo se haya enfriado, limpie la superficie del dispositivo y la rejilla de asar con un paño húmedo para eliminar los residuos de alimentos y las manchas de aceite. No utilice limpiadores corrosivos para evitar dañar la superficie del dispositivo.

Inspección regular:
Revise regularmente si el cable de alimentación y el enchufe del dispositivo están dañados, si el botón de control de temperatura es flexible y si el tubo calefactor está funcionando normalmente.

Solución de problemas:
Si el dispositivo no calienta, la luz indicadora no se enciende, etc., desconecte primero la fuente de alimentación y comuníquese con personal de mantenimiento profesional para la reparación. No desarme el dispositivo usted mismo.

Precauciones de seguridad

Advertencia de prevención de quemaduras:
Durante el funcionamiento del dispositivo, la superficie y la rejilla de asar están extremadamente calientes. Está estrictamente prohibido tocarlas directamente con las manos. Asegúrese de utilizar las asas de la rejilla de asar o herramientas termoaislantes durante el funcionamiento.

Seguridad eléctrica:
Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación conectada al dispositivo sea consistente con el voltaje nominal del dispositivo, y evite la sobrecarga para prevenir fallas eléctricas.

Requisitos de ventilación:
El dispositivo debe colocarse en un ambiente bien ventilado, y deben evitarse artículos inflamables a su alrededor para prevenir riesgos de seguridad causados por la acumulación de calor.

Protección infantil:
Cuando el dispositivo esté funcionando, debe colocarse en un área a la que los niños no puedan acceder para evitar accidentes como quemaduras.

- Este mantenimiento debe ser realizado únicamente por un técnico calificado.
- El mantenimiento extraordinario es poco frecuente y consiste esencialmente en la sustitución de uno de los siguientes elementos:
  - Un componente dañado.
  - Un cable eléctrico dañado (rayado o comprimido).



Lea estas instrucciones antes de usar y guárdelas para futuras referencias.
¡PRECAUCIÓN! ¡SUPERFICIE CALIENTE!



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 contenedor de sandwich o carcasa de producto. 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 tostador automático, 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