Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de usuario

Procesadora Industrial



Modelo TB-PRO735PLUS

0810-345-5502

www.turboblender.com

Procesadora Industrial

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. Uso Previsto 3
2. Normas de seguridad 3
3. Descripcion del producto 6
4. Instrucciones de uso 7
5. Método de instalación y limpieza del disco de corte 12
6. Vista de piezas y lista de piezas 16
7. Diagrama de circuitos 17
8. Garantía 18

Introducción

Lee todas las instrucciones

ADVERTENCIA: Al usar la procesadora Turboblender, siempre se debe seguir estas precauciones básicas de seguridad:

1. USO PREVISTO

1.1 Esta máquina está diseñada para uso comercial únicamente y no debe usarse en el hogar.
1.2 El aparato solo debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñado. De lo contrario, podría provocar daños en la máquina, la propiedad o lesiones personales.
1.3 La máquina está diseñada para uso comercial y en interiores por personal capacitado que esté familiarizado con estas instrucciones.

El cuerpo de la máquina está fabricado principalmente en ABS para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Tiene características de seguridad que cumplen con las Directivas de seguridad aplicables.

2 NORMAS DE SEGURIDAD

2.1 NORMAS DE SEGURIDAD

2.1.1 Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico alejados del agua y otros líquidos. En caso de que el aparato se caiga al agua, desenchufe inmediatamente y no lo utilice hasta que un técnico certificado haya revisado el aparato. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar un riesgo de muerte.
2.1.2 No intente nunca abrir la carcasa del aparato usted mismo.
2.1.3 No inserte ningún objeto en la carcasa del aparato.
2.1.4 No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.
2.1.5 ¡Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de rotura, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal calificado.

2.1.6 ¡No utilice nunca un aparato dañado! Desconecte el aparato del tomacorriente y comuníquese con el soporte técnico si está dañado.
2.1.7 No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca coloque el aparato debajo del agua.
2.1.8 Compruebe periódicamente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, debe ser reemplazado por un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar peligros o lesiones.
2.1.9 Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos puntiagudos o calientes y manténgalo alejado del fuego. Para desenchufar el enchufe de la toma, tire siempre del enchufe y no del cable.
2.1.10 Asegúrese de que el cable (o cable de extensión) esté colocado de manera que no cause un riesgo de tropiezo.
2.1.11 Vigile siempre el aparato cuando esté en uso.
2.1.12 ¡Advertencia! Mientras el enchufe esté en el enchufe, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
2.1.13 Apague el aparato antes de desenchufar el enchufe de la toma de corriente.
2.1.14 No transporte nunca el aparato por el cable.
2.1.15 No utilice ningún dispositivo adicional que no se suministre junto con el aparato.
2.1.16 Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con el voltaje y la frecuencia mencionados en la etiqueta del aparato.
2.1.17 Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, el aparato se pueda desenchufar inmediatamente. Para apagar completamente el aparato, desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
2.1.18 Siempre apague el aparato antes de desconectar el enchufe.
2.1.19 No utilice nunca accesorios distintos a los recomendados por el fabricante. El no hacerlo podría suponer un riesgo de seguridad para el usuario y podría dañar el aparato. Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
2.1.20 Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento.
2.1.21 Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.

2.1.22 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
2.1.23 Siempre desconecte el aparato de la red eléctrica si se deja desatendido o no está en uso, y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
2.1.24 Nunca deje el aparato desatendido durante su uso.

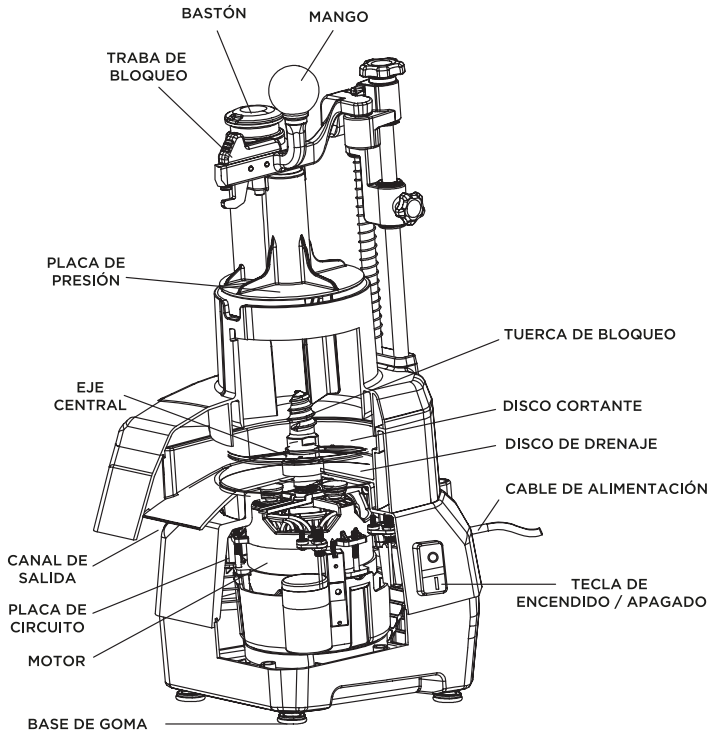
2.2 NORMAS ESPECIALES DE SEGURIDAD

2.2.1 El aparato está diseñado para uso comercial y en interiores por personal capacitado y que esté familiarizado con estas instrucciones.
2.2.2 Esta máquina está diseñada para el corte de verduras en restaurantes, comedores y establecimientos similares.
2.2.3 Cualquier otro uso podría provocar daños en el aparato o lesiones personales.
2.2.4 No coloque el aparato sobre un objeto que se caliente (gasolina, eléctrico, cocina de carbón, etc.) Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia, resistente al calor y seca.
2.2.5 ¡Peligro de lesiones! Se necesita cuidado al operar o limpiar.Use guantes protectores (no incluidos) si es necesario.
2.2.6 ¡Precaución! coloque de forma segura el cable de alimentación si es necesario, para evitar tropezones y caídas accidentales.
2.2.7 No utilice el aparato antes de que esté correctamente ensamblado.
2.2.8 Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
2.2.9 Nunca omita los enclavamientos de seguridad del aparato.
2.2.10 ADVERTENCIA: SIEMPRE apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de limpiarlo, realizarle mantenimiento o guardarlo.
2.2.11 ADVERTENCIA: SIEMPRE mantenga las manos, el cabello largo y la ropa alejados de las partes móviles.
2.2.12 ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al manipular la hoja de corte. Use guantes protectores (no suministrado) si es necesario.
2.2.13 Deje un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para ventilarlo durante su uso.
2.2.14 No lave el aparato con agua o chorro de agua. Lavar con agua puede provocar fugas y aumentan el riesgo de descarga eléctrica. Ninguna pieza es apta para lavavajillas.

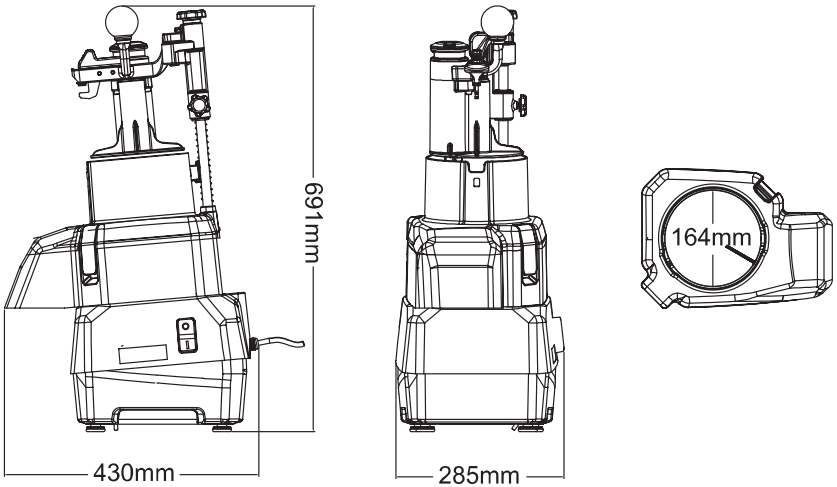
2.2.15 No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desenchufe el aparato cuando lo mueva y sujételo por la parte inferior.
2.2.16 Se debe tener especial cuidado al mover o transportar el aparato. Mueva la máquina despacio, con cuidado.
2.2.17 Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra, el enchufe debe enchufarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

3 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 PARTES DE LA DESCRIPCIÓN



3.2 PRINCIPALES PARÁMETROS TÉCNICOS



MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	VELOCIDAD	PESO	EMBALAJE
TB-PRO735 PLUS	220V-240V 50/60Hz.	735Watts	1500RPM(50Hz.) 1750RPM(60Hz.)	18.5/21.5 Kg.	47.5x39x76cm
Uso continuo: 45 minutos de trabajo, luego 15 minutos de descanso.					

4 INSTRUCCIONES DE USO

4.1 PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO.

4.1.1 Verifique que el aparato no esté dañado. En caso de cualquier daño, comuníquese con su proveedor inmediatamente y NO use el aparato.
4.1.2 Retire todo el material de empaque y la película protectora (si corresponde). Conserve el embalaje para almacenamiento futuro.
4.1.3 Limpiar el aparato, ver: 4.6 Limpieza.
4.1.4 Coloque el aparato en una superficie nivelada y estable, a menos que se indique lo contrario.
4.1.5 Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor del aparato para fines de ventilación.

4.1.6 Coloque el aparato de tal manera que el enchufe sea accesible en todo momento.
4.1.7 Asegúrese de que los valores nominales de la toma de corriente correspondan a las especificaciones impresas en la placa de características.
4.1.8 Asegúrese de que la máquina esté conectada a un sistema de puesta a tierra.
4.1.9 Incluso si los sistemas de seguridad están instalados en la máquina, evite acercarse a las partes móviles con las manos y no toque la máquina con las manos mojadas o húmedas.
4.1.10 Se recomienda encarecidamente que el operador se comunique con el centro de asistencia técnica si hay algún problema o mal funcionamiento. No desmonte la máquina ni en lugar de piezas no autorizadas.

4.2 El fabricante no será responsable de los siguientes casos:

4.2.1 Si la máquina es manipulada o las funciones de seguridad son instaladas por personal no autorizado.
4.2.2 Si los componentes son reemplazados por piezas no autorizadas.
4.2.3 Si no se siguen cuidadosamente las instrucciones de este manual.
4.2.4 Si las superficies de la máquina se tratan con sustancias o disolventes inadecuados.

4.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

4.3.1 Microinterruptor: El aparato está equipado con dos microinterruptores de seguridad. Estos interruptores cortan la fuente de alimentación si durante el funcionamiento se levanta el mango más allá de una cierta distancia o se abre la tapa. Si se corta la energía después de levantar la manija, simplemente baje la manija nuevamente para reiniciar el aparato.
4.3.2 Interruptor de protección contra sobrecorriente (disyuntor): el interruptor está diseñado para proteger el circuito eléctrico de daños causados por exceso de corriente como resultado de una sobrecarga o cortocircuito. El interruptor interrumpe el flujo de corriente después de que se detecta una falla.

4.4 INSTALACIÓN

4.4.1 Embalaje y desembalaje

4.4.1.1 Retire todos los materiales de embalaje. Mantenerse el embalaje para almacenamiento futuro.
4.4.1.2 Asegúrese de que los paquetes recibido incluye los siguientes elementos: unidad de máquina cortadora de verduras, disco rallador de 2 mm; disco rallador de 5 mm; disco rebanador de 5 mm; disco rebanador de 10 mm; disco juliana 8 x8mm. (uno está instalado con la máquina), llave cepillo y manual de instrucciones
Después de desembalar todos los accesorios, colóquelos sobre una superficie plana y estable.
4.4.1.3 Asegúrese de que el contenido de la entrega esté completo y no presente daños. Si descubre que faltan piezas o están dañadas, no utilice el aparato, póngase en contacto con su distribuidor.
4.4.1.4 Limpiar la tapa superior, la base intermedia, los discos de corte, el disco de drenaje y otras partes que entren en contacto con la verdura.
ATENCIÓN: la hoja está muy afilada. (Use guantes si es necesario, no incluidos)
4.4.1.5 Coloque el aparato de tal manera que el enchufe sea siempre accesible.

4.4.2 Área de instalación

La configuración de trabajo de la máquina seleccionada debe estar suficientemente iluminada y tener una toma de corriente eléctrica. El lugar de trabajo debe ser suficientemente amplio, perfectamente nivelado y seco. La máquina debe instalarse en entornos no explosivos. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta la normativa de seguridad industrial aplicable en vigor.

4.4.3 Instrucciones de montaje

4.4.3.1 Coloque la base del medio en la base inferior como se muestra en la Figura 1, y use su mano izquierda para mover la base del medio en la dirección de la flecha.

4.4.3.2 Asegúrese de que la base del medio esté ubicada en la base inferior de manera adecuada y segura, como se muestra en la Figura 2.
4.4.3.3 Coloque el disco de drenaje y el disco de corte en el eje de salida, como se muestra en la Figura 3
4.4.3.4 Inserte la contratuerca y apriétela como se muestra en la Fig. A-A y la Fig. B-B.
4.4.3.5 Inserte el pasador de la cubierta superior en la posición de bloqueo de la base central, como se muestra en la Fig.4

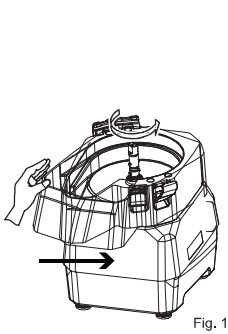


Fig. 1

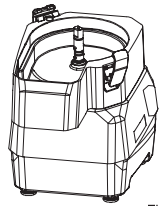


Fig. 2

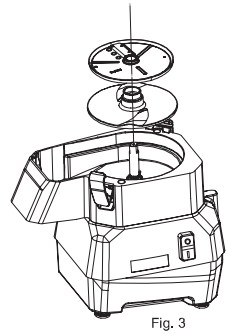


Fig. 3

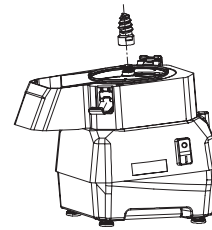


Fig. A-A

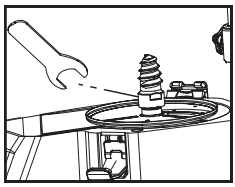
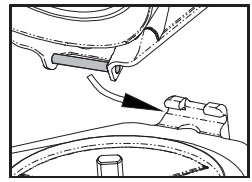


Fig B-B



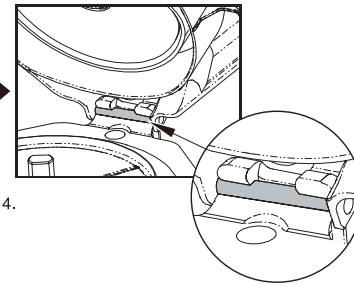


Fig 4.

4.4.3.6 Presione hacia abajo la cubierta superior y abroche el cierre firmemente, como se muestra en la Figura 5.
4.4.3.7 Levante el brazo hacia arriba y hacia abajo para comprobar si la máquina está en buenas condiciones.

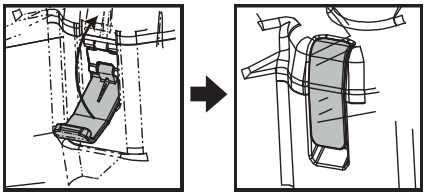
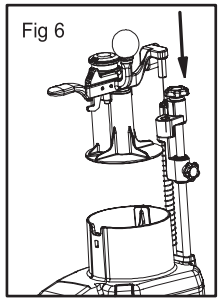


Fig.5



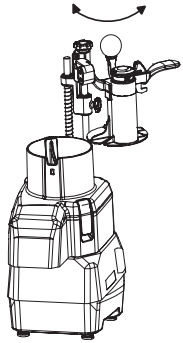


Fig.8

4.4.3.8 Inserte el brazo en el eje, como se muestra en la Figura 6.
4.4.3.9 Gire el brazo en sentido antihorario y en sentido horario para comprobar si la máquina está en buenas condiciones, como se muestra en la Figura 8.

4.4.3.10 Cuando solo use un alimentador de cilindro pequeño, presione el brazo hacia abajo, bloquee la pequeña rueda de mano en el costado del bloque deslizante y tire del bloqueo hacia adelante. Como se muestra en la Figura 9.
* Conéctese a la fuente de alimentación y la máquina puede comenzar a funcionar.
* Cuando utilice el accesorio Opcional (Cutter) , presione el bloque deslizante hacia la parte inferior y bloquear el volante, como se muestra en la Figura 10. Fig.9 Fig.10

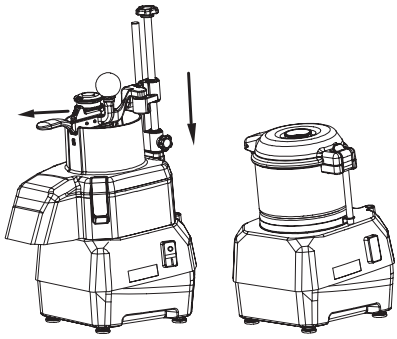


Fig.9 Fig.10

4.4.3.11 Método de instalación y limpieza del disco de corte



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

1. Cuando utilice la función de corte en cubitos, coloque el expulsor y el disco en el eje de salida, como se muestra en la Figura 11. Cuando el centro del disco bloquee el pasador, presione hacia abajo hasta el tope y gire en el sentido de las agujas del reloj, luego instale la tuerca de bloqueo. Después de usarlo, levante y retire el disco con un extractor, como se muestra en la Figura 12.

Nota: Si corta en cubitos con la máquina TB-PRO735PLUS, coloque la verdura en el área A o en el área B, NO en ambas al mismo tiempo, como se muestra en la Figura 13. Al limpiar el disco para cortar en cubitos, se recomienda utilizar el kit de limpieza de cubitos (no incluido), como se muestra en la Figura 14. Guárdelos como se muestra en la Figura 15.



Fig. 14

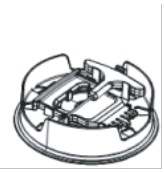


Fig. 15

4.4.3.12 Microinterruptores de seguridad

a) El aparato está equipado con dos microinterruptores de seguridad. Estos interruptores cortan la fuente de alimentación durante el funcionamiento, si el mango se levanta más allá de una cierta distancia o se abre la tapa.
b) Si se corta la energía después de levantar la manija, simplemente baje la manija nuevamente para reiniciar el aparato.
c) Si se corta la energía porque se abrió la tapa, la tapa debe cerrarse y bloquearse, luego presione el botón de ENCENDIDO nuevamente para reiniciar el aparato. No se reiniciará si solo vuelve a cerrar la tapa.

4.4.3.13 Comprobación del sentido de giro
Antes de comenzar con la operación, debe asegurarse de que el eje esté girando en sentido antihorario. De lo contrario, las cuchillas de corte de los discos no cortarán las verduras.

4.4.3.14 Conexión eléctrica

PELIGRO-PRECAUCIÓN: La conexión eléctrica al tomacorriente debe ser operada por personal calificado. Compruebe la perfecta eficiencia del sistema de puesta a tierra de la planta. Asegúrese de que el voltaje de línea (V) y la frecuencia (Hz) correspondan con los valores nominales de la máquina (consulte la placa de identificación de la máquina y el diagrama de cableado). La máquina viene equipada con un cable eléctrico con enchufe. Enchufe la máquina a un interruptor de pared principal con diferencial.

4.5 FUNCIONAMIENTO

4.5.1 Preparación

4.5.1.1 Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la fuente de alimentación eléctrica y compruebe si el "disco de corte" está colocado correctamente dentro del aparato.
4.5.1.2 Antes de comenzar con la operación, debe asegurarse de que el eje esté girando en sentido antihorario. De lo contrario, las cuchillas de corte de los discos no cortarán las verduras.
4.5.1.3 Prepare las verduras en trozos del tamaño adecuado para cortarlas.

4.5.1.4 Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable, seca y resistente al calor con 4 patas de goma con ventosa colocadas firmemente en la superficie.
4.5.1.5 Coloque un plato debajo del conducto de entrega del aparato para atrapar la verdura mientras cae.

4.5.2 Funcionamiento

4.5.2.1 Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente.
4.5.2.2 Coloque un contenedor adecuado bajo el conducto de entrega.
4.5.2.3 Levante la manija e introduzca las verduras en el conducto de alimentación grande o retire el empujador y alimente las verduras en el conducto de alimentación pequeño.
4.5.2.4 Presione el botón ON con la mano derecha. La lámpara de funcionamiento en el botón de ENCENDIDO se encenderá y el aparato comenzará a funcionar. Empuje ligeramente el mango o el empujador hacia abajo con la mano izquierda para empujar las verduras hacia las cuchillas de corte.
¡Advertencia! Nunca empuje las verduras hacia abajo con la mano o los dedos, independientemente del conducto de alimentación que esté utilizando. Utilice siempre el mango o el empujador.
¡Advertencia! No utilice el bastón para la tolva de alimentación grande, ya que podría dañarse y moverse sin control, lo que puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
4.5.2.5 Cuando las verduras estén completamente cortadas, levante la manija o empuje hacia arriba. Si levanta la manija, el aparato se detendrá automáticamente. La lámpara operatoria permanecerá encendida. Si solo llena verduras en el pequeño conducto de alimentación, debe presionar el botón de APAGADO para que el aparato se detenga. La lámpara de quirófano se apagará.
4.5.2.6 Continúe introduciendo más verduras en los conductos de alimentación hasta que se agoten por completo. Si usa el conducto de alimentación grande, ahora solo es necesario mover la manija hacia abajo para que el aparato se reinicie. Si solo está usando el pequeño conducto de alimentación, presione el botón de ENCENDIDO para encender el aparato; la lámpara de quirófano se encenderá.

4.5.2.7 Cuando haya terminado, presione el botón APAGADO, desenchufe el aparato y límpielo.

4.6 Limpieza

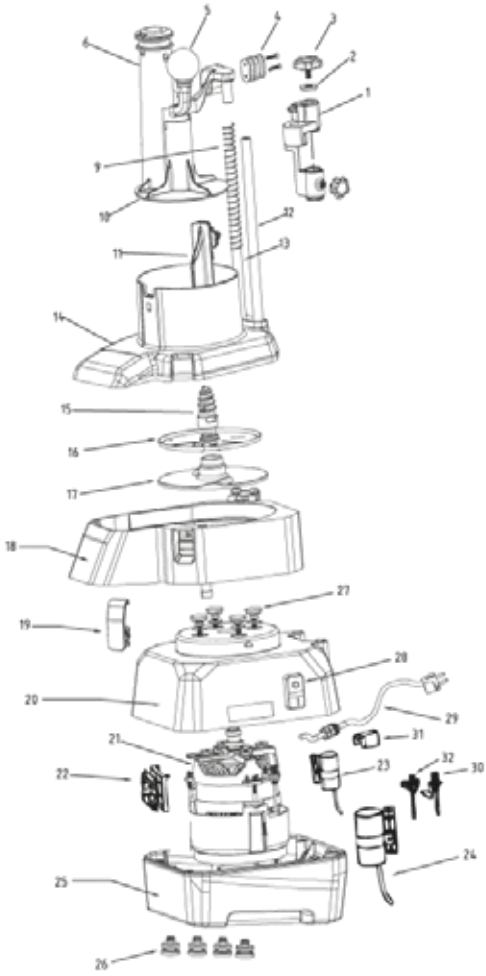
4.6.1 Es importante mantener el aparato limpio y en buenas condiciones de funcionamiento para garantizar una calidad óptima de los productos y una larga vida útil del aparato.
4.6.2 No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
4.6.3 Para limpiar la carcasa del motor, desenchufe el aparato y límpielo con un paño húmedo o una esponja con una solución de jabón suave. Secar con un paño seco.
4.6.4 No utilice nunca esponjas o detergentes abrasivos, lana de acero o utensilios metálicos para limpiar el interior o el exterior del aparato.
ADVERTENCIA: Tenga cuidado durante la limpieza al manipular los rodillos debido a sus bordes afilados. Use guantes protectores (no incluidos) si es necesario.

4.7 Almacenamiento

4.7.1 Antes de volver a montar, asegúrese de que todas las piezas estén secas. Antes de guardarlo, retire todos los residuos del aparato (incluidos los lavabos), desconéctelo del suministro y limpie el aparato y sus accesorios a fondo. Use aceite de vaselina blanco (o cualquier producto similar) para proteger todas las partes del dispositivo.

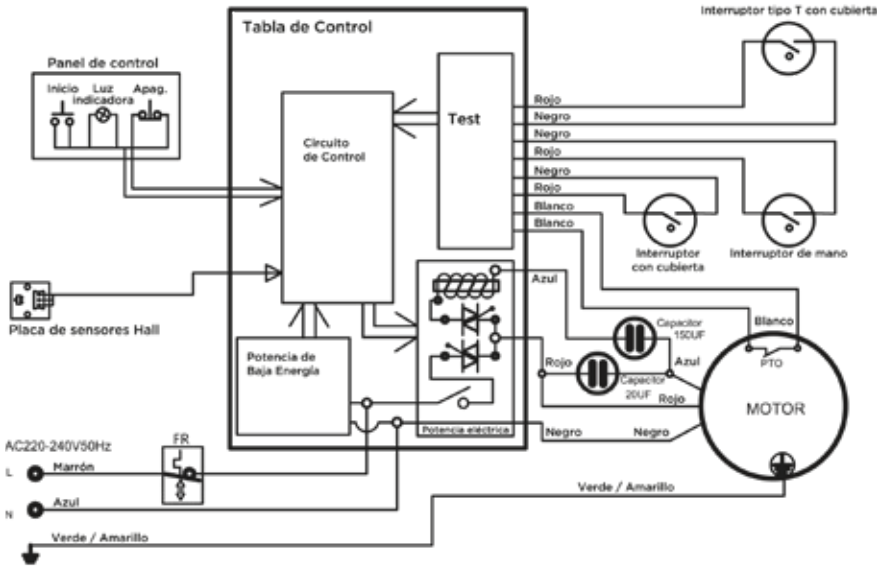
4.7.2 Para proteger el aparato del polvo, cúbralo con un paño que permita la circulación del aire dentro del aparato.

5 VISTA DE PIEZAS Y LISTA DE PIEZAS



No.	Nombre
1	Bloque deslizante
2	Arandela de bloque
3	Tuerca de sujeción
4	Imán
5	Perilla de la manija
6	Manija
7	Sujetador
8	Brazo
9	Resorte
10	Placa de prensado
11	Cerradero
12	Varilla inductiva larga
13	Varilla inductiva corta
14	Tapa superior
15	Tuerca de bloqueo
16	Disco
17	Disco de drenaje
18	Base media
19	Cierre
20	Cubierta sup. del motor
21	Motor
22	Placa de circuito
23	Condensador 300V 150uF
24	Condensador 400V 25uF
25	Base del motor
26	Almohadilla de goma
27	Cubierta de perno y perno
28	Interruptor enc. / apag.
29	Cable de Alimentación
30	Microinterruptor
31	Disyuntor 6A (no disponible para 110 V)
32	Microinterruptor

6 DIAGRAMA DE CIRCUITOS



7 GARANTÍA

• Tu Procesadora 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.

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

El poder de lo que querés.



GESTION
DE LA CALIDAD

FR 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