

Turboblender
El poder de lo que querés.

Manual de usuario



Mixer Semiprofesional

Modelo TB-MIX220



☎ 0810-345-5502

www.turboblender.com

Mixer Semi-profesional

Manual de instrucciones

Muchas gracias por comprar un producto Turboblender. Para asegurarse un uso adecuado, le recomendamos que lea este manual de instrucciones.

Índice

Consideraciones importantes	3
Normas de seguridad	3
Normas especiales de seguridad	5
Descripción del producto	6
Introducción	7
Instalación	8
Montaje y desmontaje	9
Limpieza.....	10
Solución de problemas	11
Garantía	11



Lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso correcto.

Consideraciones importantes

Uso previsto

-Esta máquina está diseñada para el procesamiento de alimentos.

-La máquina no está diseñada para procesar pescado que tenga huesos, piel dura, caracoles o escamas de pescado. Tampoco utilice esta máquina para cortar verduras o frutas con carozo o piel dura. De lo contrario, podría provocar daños en la máquina, la propiedad o lesiones personales.

-La máquina está diseñada para uso en interiores por parte de personal capacitado que esté familiarizado con estas instrucciones.

Normas de seguridad

-El aparato solo debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñado y previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.

-Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico alejados del agua y otros líquidos. En caso de que el aparato se caiga al agua, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y no lo use hasta que un técnico certificado haya revisado el aparato. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar un riesgo para la vida.

-Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.

-No introduzca ningún objeto en la carcasa del aparato.

-No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

-No intente reparar el aparato. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas por personal calificado.

-¡Nunca utilice un aparato dañado! Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con el distribuidor si está dañado.

Mixer Semi-profesional

- No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca coloque el aparato enchufado bajo el agua.
- Revise periódicamente el enchufe y el cable de alimentación para detectar cualquier daño. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, debe ser reemplazado por un agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar peligros o lesiones.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe y no del cable.
- Asegúrese de que el cable (o el cable de extensión) esté colocado de manera que no provoque un peligro de tropiezo.
- Vigile siempre el aparato cuando esté en uso.
- Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- Apague el aparato antes de sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca transporte el aparato por el cable.
- No utilice ningún dispositivo adicional que no se suministre junto con el aparato.
- Solo conecte el aparato a un tomacorriente con el voltaje y la frecuencia mencionados en la etiqueta del aparato.
- Conecte el enchufe de alimentación a un tomacorriente de fácil acceso para que en caso de emergencia se pueda desenchufar inmediatamente. Para apagar completamente el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Siempre apague el aparato antes de desconectar el enchufe.
- Nunca utilice accesorios distintos a los recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y podría dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.



-Siempre desconecte el aparato de la red eléctrica si se deja desatendido o no está en uso, y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

Normas especiales de seguridad

-No coloque el aparato sobre un objeto caliente (cocina de gas eléctrica, 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.

-**¡Peligro de lesiones!** Se necesita cuidado al operar o limpiar. Use guantes protectores (no suministrados) si es necesario.

-**¡Precaución!** Coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario, para evitar tropezos y caídas accidentales.

-No utilice el aparato antes de que esté debidamente ensamblado.

-Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

-Nunca pase por alto ningún bloqueo de seguridad del aparato.

-Deje un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para fines de ventilación durante el uso.

-No lave el aparato con agua o chorro de agua. Lavar con agua puede causar fugas y aumentar el riesgo de descarga eléctrica.

Ninguna pieza es apta para lavavajillas.

ADVERTENCIA: Siempre apague el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación eléctrica antes de la limpieza, el mantenimiento o el almacenamiento.

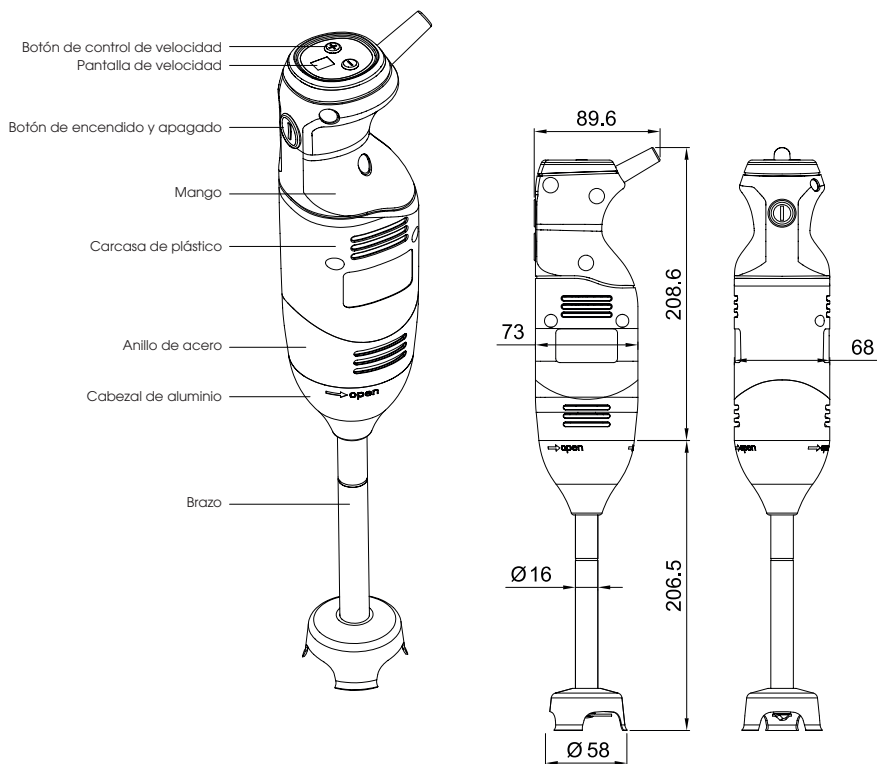
ADVERTENCIA: Siempre mantenga las manos, el cabello largo y la ropa alejados de las piezas móviles.

ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al manipular la hoja de corte. Use guantes protectores (no suministrados) si es necesario.

Mixer Semi-profesional

Descripción del producto

Partes de la descripción



Principales parámetros técnicos

Modelo	Suministro de voltaje	Potencia	Velocidad(rpm)	Peso	Nivel de ruido
TB-MIX220	220-240V~50/60Hz	220W	4000~16000	1.0 kg	80~85dB

Introducción

Preparación para el primer uso

-Verifique que el aparato no esté dañado. En caso de cualquier daño, contacte a su proveedor inmediatamente y NO utilice el aparato.

-Retire todo el material de embalaje y la película de protección (si corresponde). Guarde el embalaje para almacenamiento futuro.

-Limpiar el aparato, ver: **Limpieza**.

-Coloque el bowl de comida u otro recipiente sobre una superficie nivelada y estable, a menos que se indique lo contrario. Está prohibido colocar la máquina encima de objetos diferentes del terreno de trabajo utilizado en el campo de alimentos de altura comprendida entre 900 - 1100 mm desde el nivel de base.

-Coloque el aparato de manera que el enchufe esté accesible en todo momento.

-Asegúrese de que las clasificaciones de los enchufes correspondan con las especificaciones impresas en la placa de clasificación.

-Asegúrese de que la máquina esté conectada a un sistema de puesta a tierra si es necesario.

-Incluso si los sistemas de seguridad están instalados en la máquina, evite acercarse a las partes móviles (Cuchillas) con las manos y no toque la máquina con las manos mojadas o húmedas.

-¡Advertencia! Cuando se usa el aparato, asegúrese de encenderlo a baja velocidad.

-Desconectar de la toma de corriente antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

-No limpiar con chorro de agua a alta presión.

-Se recomienda enfáticamente que el operador se comunique con el centro de posventa si ocurre algún problema o mal funcionamiento. No desmonte la máquina ni la sustituya por piezas no autorizadas.

Advertencia: Esta máquina debe sumergirse y usarse correctamente en la preparación. Para evitar el sobrecalentamiento o daños, NO permita que funcione en el aire durante más de 10 segundos.

Mixer Semi-profesional

-El fabricante no será responsable de los siguientes casos:

-Si la máquina es manipulada o las funciones de seguridad son instaladas 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 se tratan con sustancias o disolventes inadecuados.

Instalación

Embalaje y desembalaje

-Retire todos los materiales de embalaje. Guarde el embalaje para almacenamiento futuro.

-Después de desembalar todos los accesorios, lea atentamente el manual antes de la instalación.

-Asegúrese de que el contenido de la entrega esté completo y sin daños. Si encuentra que faltan piezas o muestran daños, no utilice el aparato y póngase en contacto con su distribuidor.

Puesta en marcha y parada del mixer

-Inserte el brazo en el cuerpo del aparato.

-Conecte el aparato a la fuente de alimentación.

-Presione el botón del interruptor (NO.1), el aparato comienza a funcionar y sigue funcionando si no suelta la presión.

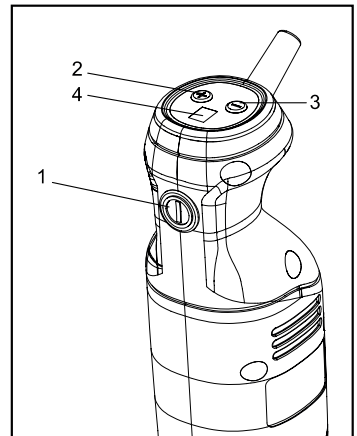
-La máquina se detendrá cuando suelte el botón (NO.1)

-Ajuste la velocidad con los botones de control de velocidad (No.3 o No.4)

Ajustar velocidad

Siga los pasos anteriores, luego:

Cambie la velocidad del motor presionando el botón de velocidad, desde la velocidad mínima 1 hasta la velocidad máxima 8. Presione el botón "+" (No. 2) para



acelerar, mientras presiona el botón “-” (No. 3) para reducir la velocidad. La pantalla de velocidad (No. 4) siempre muestra la velocidad que seleccionó.

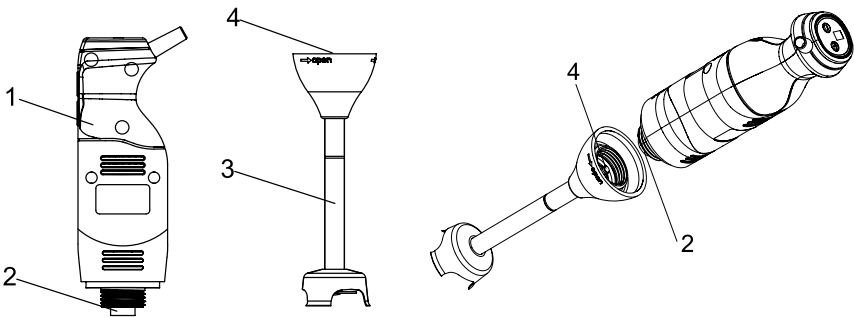
Posición de trabajo:

- Función de mezclado: Para un mejor control, le recomendamos que sujete el mixer por el mango y la parte inferior de la unidad del motor. Además, le recomendamos que incline el brazo en un ligero ángulo para evitar que la campana toque el fondo del recipiente.

-Asegúrese siempre de que la campana esté lo suficientemente sumergida para evitar salpicaduras y que las salidas de aire de la unidad motora no entren en contacto con ningún líquido. Para una eficiencia óptima, se deben sumergir dos tercios del brazo en la preparación.

Montaje/desmontaje:

Las operaciones de montaje/desmontaje de todos los dispositivos del aparato se realizan con el aparato detenido y con el enchufe desconectado de la toma de corriente.



Ensamble

-Alinear e insertar el acople(4) del tubo (3) en el acople (2) del cuerpo de la máquina (1).

-Girar el tubo (3) en la dirección que indica, para fijarlo firmemente al cuerpo de la máquina (1).

Las actividades de desmontaje se realizan siguiendo de forma inversa, las fases de montaje descriptas anteriormente.

Mixer Semi-profesional

Limpieza

Como precaución, desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

-Después de usar el mixer y batir en una preparación caliente, desenchufe y enfríe el fondo del tubo en agua fría antes de desmontarlo.

Después de completar la preparación, limpie inmediatamente para evitar que los alimentos se peguen a las superficies.

-Nunca ponga la unidad motora y su mango en agua, límpielos con un paño húmedo o una esponja.

-Limpieza del tubo y la campana de la licuadora: Coloque el tubo y la campana en un recipiente adecuado con agua y enciéndalo durante unos segundos para limpiar la campana y el tubo.

ADVERTENCIA: siempre seque bien las cuchillas después de limpiarlas para evitar manchas.

- Nunca sumerja el soporte del batidor en agua, límpielo con un paño o una esponja ligeramente humedecidos.

-Es fundamental limpiarlo a fondo entre cada trabajo con un detergente o desinfectante, pero nunca con lavandina pura. Para las piezas de plástico, no utilice detergentes demasiado alcalinos.

Advertencia 1: ¡Los tubos no son aptos para el lavavajillas!

Advertencia 2: ¡Los tubos no se pueden sumergir completamente en agua!

Almacenamiento

-Antes de volver a montar, asegúrese de que todas las piezas estén secas. Antes de almacenar, elimine todos los residuos del aparato y los accesorios, desconéctelo del suministro y limpie a fondo el aparato y sus accesorios.

-Guarde el aparato en un ambiente seco y protegido a temperatura ambiente y fuera del alcance de los niños.

-Recomendamos colocar el aparato y los accesorios en un "colgador de pared" para un almacenamiento seco y seguro.



Solución de problemas

No Funciona:

-Si se debe a un corte de energía y el electrodoméstico no había sido desenchufado, presione el botón de encendido/apagado, verifique la fuente de alimentación y luego reinicie el electrodoméstico.

-Si es por sobrecalentamiento de la máquina, presione el botón de Apagado, luego desenchufe el aparato, espere unos minutos para que el motor se enfríe y el mecanismo de seguridad térmica se reinicie, y luego reinicie el aparato.

-Si no puede localizar la causa del problema: presione el botón de Apagado, desenchufe el aparato, verifique a continuación:

- 1- El enchufe.
- 2- Que las cuchillas puedan girar libremente en la campana, tenga cuidado de que la cuchilla esta muy afilada.
- 3- El estado del cable de alimentación.
- 4- El eje de transmisión puede girar libremente. Para ello, retire la campana y pruebe manualmente la rotación del extremo del eje de transmisión.

Si se produce un mal funcionamiento que no está en nuestra lista de posibles averías, consulte a su distribuidor o devuelva el aparato al servicio postventa.

Garantía

Tu Mixer Semi-profesional 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.

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:

Mixer Semi-profesional

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 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.



GESTION
DE LA CALIDAD

PI 9000 - 10447



IRAM-ISO 9001:2015 | DF MEGAFRÍO S.R.L. - TURBOBLENDER - TURBOSEVER
Comercialización y servicio post-venta de maquinaria y
equipamiento gastronómico de uso doméstico y profesional.

info@turboblender.com | www.turboblender.com

 0810-345-5502

