

Tostador eléctrico de cinta transportadora

TECT

Manual de Usuario



En primer lugar, gracias por comprar y usar nuestro producto. Toda la información y directrices de este manual de usuario cumple con determinadas normas aplicables, que salen de nuestro conocimiento y experiencia acumulado a largo plazo, así como las situaciones de desarrollo del proyecto actual.

Limitado a algunas estructuras especiales, elementos adicionales específicos o nuevos cambios tecnológicos, la situación del uso real puede ser un poco diferente de lo que se indica en este manual de usuario. Si tiene alguna pregunta, por favor no dude en ponerse en contacto con el fabricante mediante el método mostrado en la página de atrás de este manual.

Para mayor seguridad y una operación eficiente, por favor deje el documento a disposición de los usuarios para su referencia. Lea el manual detenidamente antes de cualquier operación, sobre todo antes de iniciar el dispositivo.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en los usuarios que no sigan las instrucciones y directrices indicadas en este manual de usuario.

El manual de instrucciones debe ser guardado cerca del dispositivo, de fácil acceso para cualquier persona que desee trabajar con él o usarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos para fines de desarrollo y mejora de las propiedades útiles.



Advertencia

- ◆ Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de la propiedad o siniestro. Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier ajuste o mantenimiento, cuyo trabajo debe ser realizado por una persona entrenada y calificada.
- ◆ Para su mayor seguridad, por favor mantenga la máquina alejada de cualquier líquido, gas o cualquier otro objeto inflamable o explosivo.
- ◆ El dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas o mentales, o que no tengan la suficiente experiencia y / o conocimiento, a menos que tales personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado del dispositivo.
- ◆ Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.
- ◆ Conservar este manual en forma segura. Al pasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben utilizar el dispositivo que cumpla con las pautas de seguridad indicadas en el manual.
- ◆ No guarde ni use ningún líquido inflamable ni explosivo, gas y otros objetos cerca del dispositivo
- ◆ Si el aparato está colocado cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, o

de lo contrario cubrirlos con material resistente al calor no combustible, y prestar atención a la normativa contra prevención de incendios.

Contenido

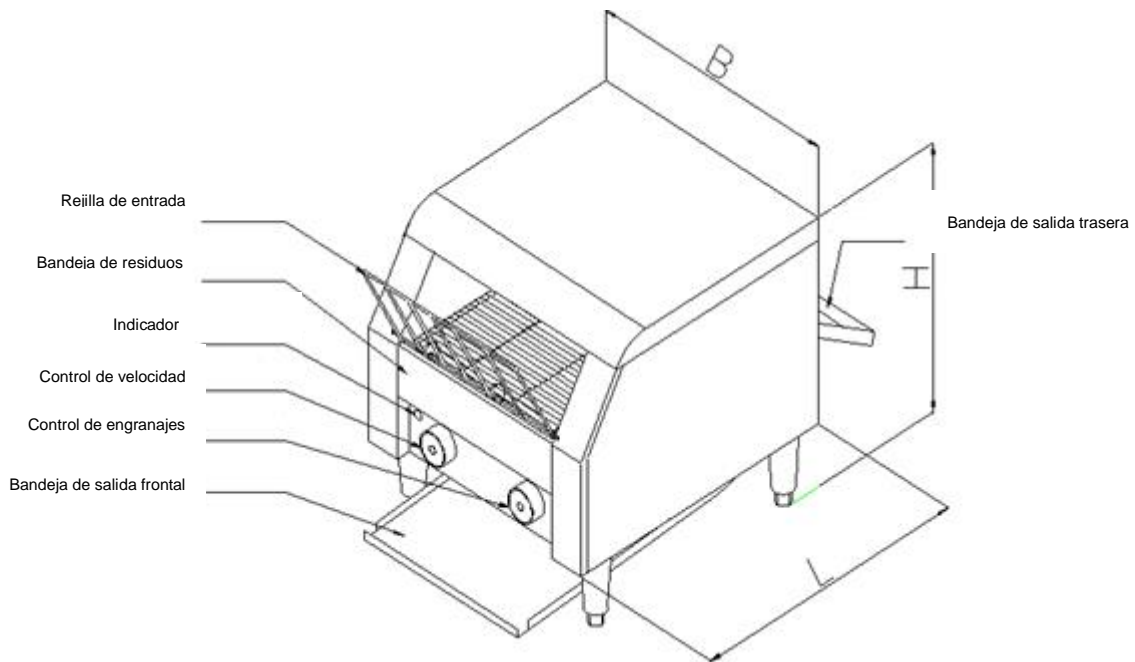
1. Introducción funcional.....	4
2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento....	4
3. Características principales y parámetros.....	5
4. Precauciones y recomendaciones.....	6
5. Instrucciones de uso y flujo de operación.....	9
6. Revisión rutinaria.....	11
7. Limpieza y mantenimiento.....	11
8. Análisis de fallos y solución de problemas.....	12

1. Introducción funcional

Este producto es fabricado por nuestra empresa, que se combina con las ventajas del país y del extranjero. Es novedoso en diseño, razonable en estructura, fácil funcionamiento, acabado en acero inoxidable, de uso duradero, y práctico en el mantenimiento. El control termostático hace que la temperatura se pueda ajustar de forma aleatoria en un cierto rango de acuerdo con el requisito de alimentos. Por lo tanto, es el equipo ideal para un hotel, supermercado, restaurante occidental, restaurante de comida rápida y la industria alimentaria.

2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento

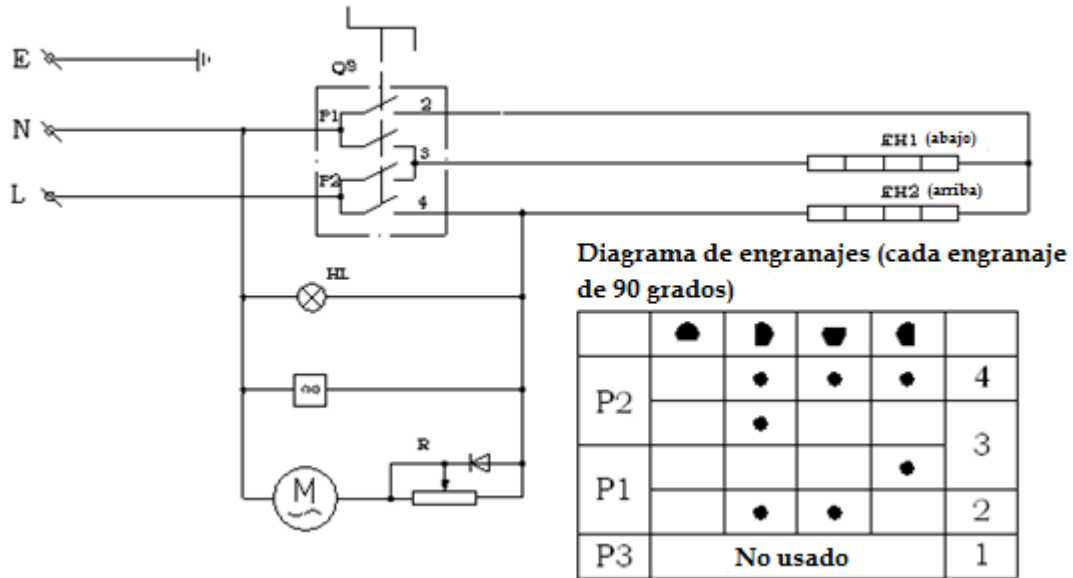
2.1 Diagrama esquemático:



2.2 Característica funcional y estructural

1. El color del pan se regula a través del control de la velocidad de la cinta transportadora.
2. Incorpora la rejilla de entrada de panes para garantizar la buena carga del pan
3. Bandeja de recepción de comida sirve para recoger los residuos
4. Incorpora tanto la bandeja de salida frontal como la bandeja de salida trasera para satisfacer las necesidades de los clientes, muy fácil de operar.

2.3 Diagrama eléctrico



HL1-----Indicador de alimentación

∞-----Ventilador eléctrico

EH1, EH2-----Elementos de calor

R-----Regulador de velocidad

M-----motor

QS-----Interruptor de engranajes

3. Características básicas y parámetros

Modelo	TECT
Dimensiones (mm)	368x418x387
Capacidad (panes/hora)	300-350
Potencia (kW)	2.24
Voltaje (V)	220-240
Peso neto (kg)	16

4. Precauciones y recomendaciones

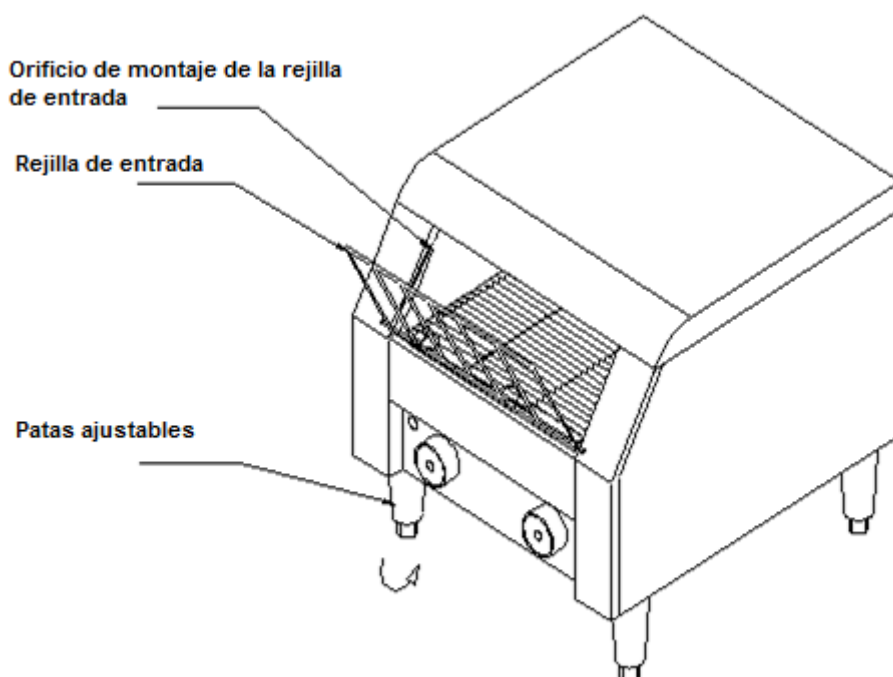
4.1 Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, el equipo debe ser manejado cuidadosamente. No lo ponga boca abajo para evitar que se dañe el exterior y el interior. El equipo embalado debe ser almacenado en un almacén ventilado sin gas corrosivo. Si necesita ser almacenado al aire libre, se necesita tomar medidas contra la lluvia.

4.2 Aviso de instalación

Accesorios de instalación:

1. Desembale el equipo y saque los siguientes accesorios: bandeja de residuos, bandeja de salida, rejilla de entrada y cuatro pies regulables.
2. En primer lugar, atornillar las cuatro patas ajustables en los agujeros de la parte inferior en la dirección correcta. Póngalo sobre la zona de operaciones a la altura adecuada. Para un funcionamiento seguro, nivelar la máquina a la misma altura, ajustando las patas.
3. Insertar los ganchos a ambos lados de la rejilla de entrada por los agujeros, según el dibujo 1
4. Instalación de la bandeja de salida inferior: cuelgue la bandeja de salida inferior en la clavija ① siguiendo la dirección de las flechas indicadas en el dibujo 2.
5. Instalación de la bandeja de salida trasera: cuelgue la bandeja de salida trasera en la clavija ② siguiendo la dirección de las flechas indicadas en el dibujo 3.



Dibujo 1

Dibujo 2

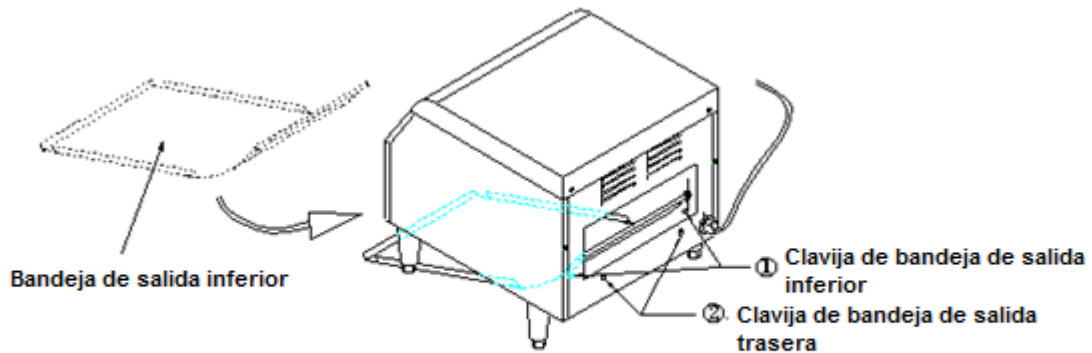


Diagrama de montaje de bandeja de salida inferior

Dibujo 3

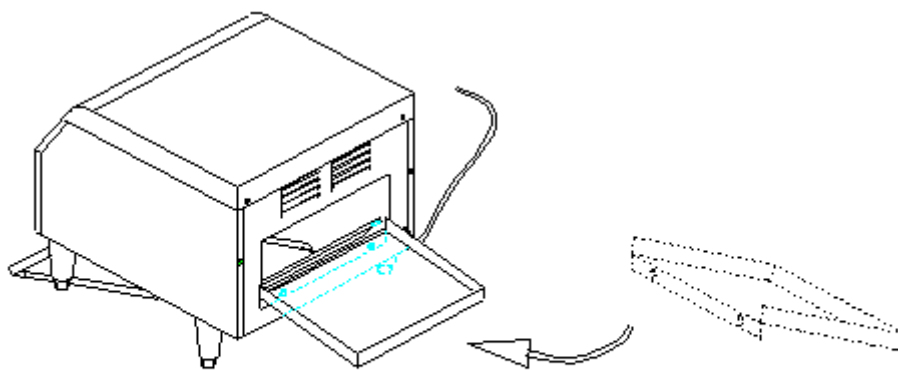


Diagrama de montaje de bandeja de salida trasera

Instalación eléctrica:

1. La tensión de alimentación debe corresponder con el voltaje de funcionamiento del aparato.
2. Estos aparatos deben estar equipados con un interruptor de desconexión de todos los polos (interruptor diferencial), con una distancia de apertura de contactos de al menos 3 mm de cada polo del interruptor. No apile artículos diversos en frente del interruptor para una operación conveniente.
3. Hay una toma de tierra en la parte posterior del equipo, que debe ser conectado con un cable de cobre de no menos de 1.5mm² y un cable de tierra, según el cumplimiento de las normas de seguridad.

Aviso:

1. Compruebe la conexión, la tensión y la seguridad de la toma de tierra después de la instalación.
2. Este aparato debe ser colocado en un área lisa y se debe mantener una distancia mínima de 10 cm del objeto incombustible a ambos lados y 20 cm en la parte posterior (por ejemplo, paredes, ventanas, etc.)
3. La posición de montaje se debe mantener alejado de los objetos inflamables y explosivos. La temperatura ambiente debe estar por debajo de 45 °C y la humedad relativa por debajo del 85%.
4. La instalación debe ser realizada por un técnico profesional

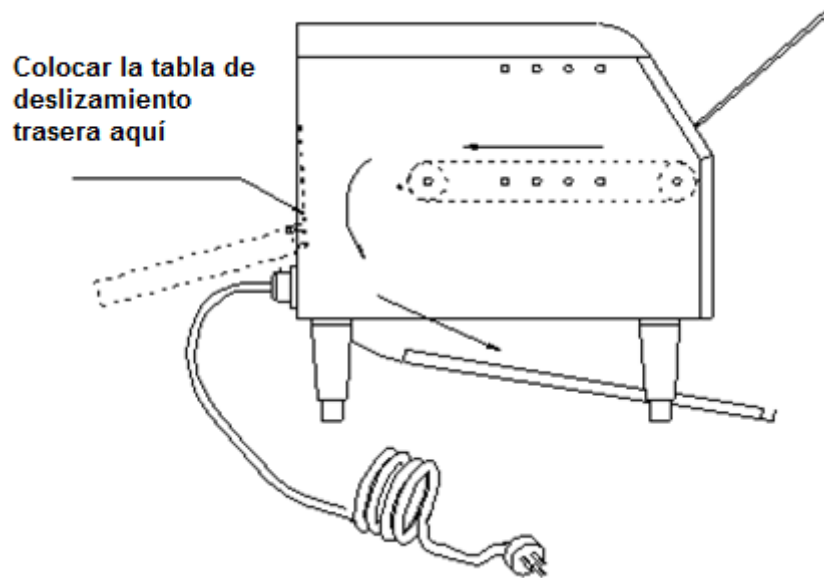
4.3 Aviso especial:

1. Este producto no es apto para uso doméstico
2. Este producto es una máquina comercial que necesita ser operada por un cocinero entrenado
3. No balancear ni inquine el aparato durante la operación.
4. No desmonte o auto-modifique el equipo
5. El desmontaje o auto-modificación puede provocar accidentes
6. No abrir la carcasa de la máquina.
7. Este producto contiene circuito de alta tensión. El desmantelamiento de la carcasa podría causar una descarga eléctrica.
8. Desenchufe y corte la corriente eléctrica antes de limpiarlo.
9. No rocíe agua directamente sobre el producto durante la limpieza
10. El agua puede conducir la electricidad, provocando una posible descarga eléctrica.
11. No golpee ni coloque objetos pesados sobre el equipo
12. Una operación incorrecta puede causar daños y es peligroso.
13. La alta temperatura puede causar quemaduras.
14. No toque el aparato con las manos directamente debido a la alta temperatura durante o después de la operación.
15. Para prevenir daños, apague el interruptor tan pronto como pueda cuando se acerque la tormenta.
16. No destruir la superficie del equipo con objetos duros o afilados.
17. Apague el interruptor cuando acabe de trabajar con el equipo.
18. El mantenimiento debe ser realizado por un técnico especializado. Es arriesgado si es realizado por otras personas.

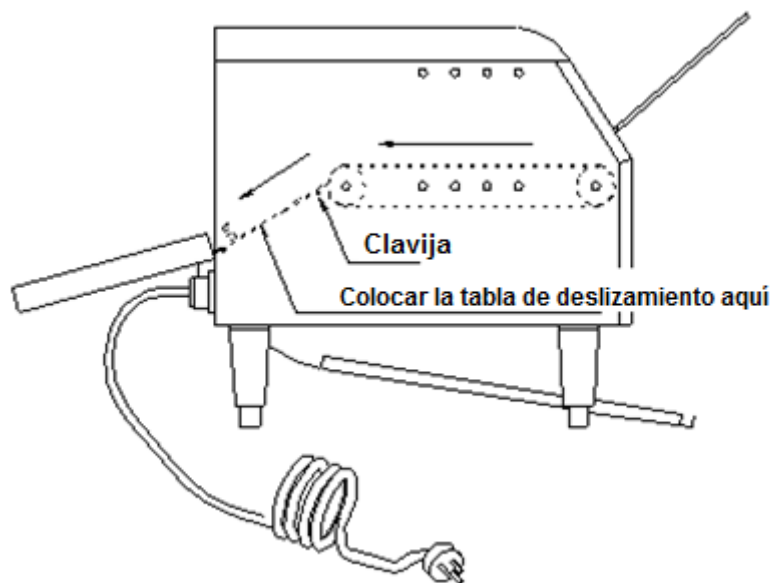
5. Instrucciones de uso y flujo de la operación

1. Antes de usar, por favor compruebe que la instalación de la fuente de alimentación es normal y asegúrese de que la tensión de alimentación se corresponde con el voltaje de funcionamiento del aparato.
2. Después de conectar la máquina a la fuente de alimentación, el indicador se enciende. Girar el control de velocidad izquierdo (control de color) a la posición 3 (aviso: cuanto más claro es el color, más rápida será la velocidad de movimiento de la cadena). Gire el interruptor de marcha a la posición "bread"; mientras tanto, los elementos de calor superior e inferior empezarán a calentar al mismo tiempo, la temperatura de la cámara se elevará gradualmente. Si no hay pan en la cámara, la temperatura media máxima de la cámara puede ser de 284°C en 12 minutos. Por tanto, generalmente se mantiene constante a 284°C.
3. Antes de hornear, encender el aparato y dejarlo calentar entre 10-12 minutos. Luego, pruebe a hornear dos piezas de pan para ver el grado de color y así ajustar la velocidad de la cadena. Para hornear el pan con un color más oscuro, gire el interruptor en sentido horario al color más oscuro cuya escala es superior al 3 (aviso: cuanto más oscuro sea el color del círculo, más lenta es la velocidad de la cadena y el color del pan resulta más oscuro, y viceversa). Después de ajustar la velocidad de la cadena, poner el pan sobre la cadena a través de la bandeja de entrada de panes, en pan pasará por dentro del tostador horneándose según el movimiento de la cadena.
4. El pan tostado caerá sobre la bandeja de salida inferior a través del fondo de la cámara como se indica en el dibujo 4.
5. Se puede colocar la bandeja de salida en la parte trasera. Si se quiere sacar el pan por la parte posterior, presione hacia abajo y hacia detrás con la manija la placa de deslizamiento para hacer que la parte delantera de la bandeja tenga contacto con el pasador cercano a la cadena. El pan horneado se deslizará por la tabla hacia la bandeja de salida trasera según se indica en el dibujo 5. Después de la operación, sostenga el asa para levantar la placa deslizante trasera para reestablecer.
6. Si se hornean bollos al vapor, girar el interruptor derecho de engranaje a la posición "Buns". Sólo se accionarán los elementos de calor superiores. Si se requiere calor, girar el interruptor a la posición "Stby".
7. Cuando termine el trabajo, gire el interruptor de engranaje a la posición "Off" y desenchufe".
8. Para evitar daños por contaminación y el rendimiento del aparato, no utilice este tostador para cocer los alimentos cuya superficie tiene demasiado azúcar o alimentos pegajosos que fluirán hacia fuera después del calentamiento.
9. Si el cable eléctrico está dañado, deberá ser sustituido por un cable especial o componente especializado comprado directamente al fabricante o servicio de mantenimiento. El reemplazo debe ser realizado por un operador profesional.

Dibujo 4



Dibujo 5



6. Inspección rutinaria

Es necesario revisar el equipo diariamente.

Revisar el equipo regularmente puede evitar que ocurran serios accidentes.

Deje de utilizar el tostador si percibe que hay problemas en el circuito o máquina.

Compruebe el aparato antes y después de usarlo

Antes de usar: Está la máquina inclinada?

 Está dañado el panel de control?

 Está el cable de alimentación viejo, roto o dañado?

Durante el uso: Hay algún olor extraño o algún ruido o vibración?

 Está la temperatura fuera de control o hay fuga eléctrica?

7. Limpieza y mantenimiento

1. En caso de accidente, por favor apague la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
2. Cuando termine de trabajar todos los días, saque la bandeja de panes para limpiarla y frote la superficie del horno y la línea de alimentación con un trapo suave con detergente no corrosivo. No rocíe el aparato directamente con agua. La infiltración del agua puede dañar la propiedad eléctrica y causar un accidente de seguridad eléctrica.
3. Si no va a utilizar el aparato, gire el interruptor del termostato y se apagará.
4. Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, por favor limpie completamente y guárdelo en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos.

8. Análisis de fallos y solución de problemas.

Síntomas	Causas	Soluciones
La Fuente de alimentación está conectada y el indicador de calor encendido, pero no calienta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El termostato está dañado. 2. Al menos uno de los elementos de calor está quemado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace el termostato 2. Reemplace el element de calor quemado.
Al conectar la Fuente de alimentación y girar el termostato, el indicador de calor se enciende, pero la temperatura sigue subiendo y está fuera de control	<ol style="list-style-type: none"> 1. El termostato no funciona 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace el termostato.
La Fuente de alimentación está conectada y calienta normal, pero el indicador está apagado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El indicador está dañado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace el indicador
No calienta y el indicador está apagado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Fuente de alimentación esta anormal y desconectada 2. El fusible está fundido 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe la Fuente de alimentación y la conexión funcione correctamente 2. Reemplace el fusible

Los problemas antes mencionados son sólo para su referencia. Si se produce algún fallo, por favor deje de usar el equipo e informe a los técnicos profesionales para comprobar y reparar.