



SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

ASADOR DE SALCHICHAS

Ref: HD-50



MANUAL DE USUARIO

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.
- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

Nota: Este manual no es aplicable para personas (incluyendo niños) con defectos físicos, sensoriales o intelectuales, o falta de experiencia y conocimiento.

Introducción del producto:

El asador de salchichas giratorio, con control automático de temperatura constante y rotación de 360 °, es adecuado para escuelas, supermercados, establecimientos de comidas rápidas, restaurantes, estaciones de tren, terminales, aeropuertos y todo tipo de establecimientos debido a su calentamiento uniforme y temperatura ajustable. El asador de salchichas ofrece un excelente sabor, una forma exquisita y una tecnología única de cubierta resistente a la humedad con vidrio.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	Voltaje	Potencia	Rango de temperatura	Dimensiones
HD-50-5	110V - 60Hz	750W	50°C ~ 300°C	57x28x46cm
HD-50-10	110V - 60Hz	1500W	50°C ~ 300°C	57x45x48.5cm

Precauciones de Instalación:

Advertencia: Si el equipo se coloca cerca de la pared, partición, equipo de cocina, tablero decorativo, etc., se sugiere que estos equipos y facilidades estén hechos de materiales no inflamables. De lo contrario, deben cubrirse con materiales aislantes no inflamables adecuados y prestar atención a las regulaciones de prevención de incendios.

Nota: No instale ni almacene el equipo en los siguientes lugares para evitar mal funcionamiento causado por errores de operación:

- En una mesa o mostrador irregular.
- Donde la temperatura sea demasiado alta o demasiado baja.
- Donde haya demasiada humedad y polvo.
- Donde el suministro de energía tenga una tensión muy inestable.
- Donde no hay un buen dispositivo de puesta a tierra.

Nota: Para evitar el peligro de reinicio falso del interruptor térmico, el equipo no puede ser alimentado por un dispositivo de interruptor externo, como un temporizador o estar conectado al circuito que se enciende y apaga regularmente por componentes generales.

Precauciones para Operar la Máquina:

1. El personal designado debe estar familiarizado con la maquinaria y el equipo.
2. Antes de usar, el equipo debe estar conectado a tierra de manera confiable y prestar atención a la seguridad eléctrica.
3. Preste atención a no tocar el tubo de acero del rodillo después de encenderlo para evitar quemaduras.
4. Las salchichas congeladas solo se pueden calentar y asar después de descongelarse naturalmente. Evite calentar directamente salchichas no congeladas con este equipo.
5. No vierta agua fría en máquinas calientes y secas.
6. **Advertencia:** si la superficie del cable de alimentación se rompe, el núcleo se filtra, o la superficie de las partes de vidrio se rompe, o el panel del asador de salchichas se desprende, el calentamiento eléctrico debe cortarse inmediatamente para su mantenimiento.
7. No se puede asar la salchicha en la base de precalentamiento, no ponga la salchicha asada en la base para evitar que se seque y endurezca.
8. Cuando la cantidad de asado es grande, se debe limpiar cada 4-5 horas. Al limpiar, retire la salchicha del rodillo y limpie suavemente con un paño húmedo desde el extremo del rodillo hacia el centro. Al limpiar, corte primero el suministro de energía y no toque el rodillo directamente para evitar quemaduras. Después de limpiar, coloque la salchicha y continúe asando.

Métodos y Precauciones de Limpieza de la Máquina:

1. Cuando el botón de calentamiento está en "0", después de enfriarse naturalmente, cubra la superficie del rodillo con un paño húmedo sin apagarlo. Después de que el adhesivo se ablanda, comience a limpiar la máquina.
2. **Advertencia:** el equipo se utiliza en el escritorio y su grado de impermeabilidad es IPX3. Para evitar agua dañina, no se permite usar agua a presión para limpiar el equipo, y no se permite sumergir el equipo en agua.
3. Limpie cada rodillo ligeramente con un paño suave empapado hasta que esté completamente limpio. La dirección de limpieza debe ser desde el extremo del rodillo hacia el medio, para que el adhesivo se separe del rodillo tanto como sea posible y evitar que caiga en el rodamiento, causando fallas.
4. Después de limpiar el rodillo, apague el equipo, desconecte el enchufe, saque la base, frótelas con agua caliente o detergente, enjuáguela con agua y vuelva a colocar la base.
5. Limpie el resto de la máquina a fondo con un paño suave y húmedo hasta que esté completamente limpio.
6. Si hay manchas difíciles de remover, puede usar agua caliente con jabón o detergente y una esponja de metal.
7. No debe haber luz solar directa, ni polvo y debe haber una buena ventilación.

Precauciones en Caso de Falla o Situación Anormal:

Advertencia: en caso de falla o situación anormal, deje de usar y desconecte la fuente de alimentación, comuníquese con la oficina de ventas original lo antes posible y proporcione el nombre, modelo, estado de falla y otros detalles del equipo para resolver el problema a tiempo; también puede llamar directamente al fabricante para ponerse en contacto y solucionar adecuadamente la falla a tiempo.

Advertencia: no use el equipo cuando esté en estado anormal. No lo desarme ni repare usted mismo. Excepto para el mantenimiento de rutina especificado en el manual, otros mantenimientos y ajustes deben ser realizados por personal calificado para evitar descargas eléctricas o fallas importantes.

La conexión de energía de este equipo adopta un método de conexión en forma de X. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un cable especial o componentes especiales comprados a su fabricante o departamento de mantenimiento y servicio técnico. Se debe seleccionar un cable apantallado resistente al aceite, que no sea más ligero que el caucho de neopreno ordinario u otro cable apantallado de caucho sintético equivalente. La sección transversal del cable no debe ser inferior a 1.0 mm². Debe cumplir con los requisitos de la potencia nominal de esta máquina.

1. Para prevenir incendios o daños al equipo causados por altas temperaturas cuando el dispositivo de control de temperatura del equipo está dañado, el equipo está equipado con un dispositivo de interruptor por sobrecalentamiento. Si la temperatura es demasiado alta, el interruptor térmico se desconectará automáticamente. Cuando se encuentre esta situación, se debe encontrar la razón y luego se puede presionar el pequeño botón del interruptor térmico (reset manual) para restablecer la energía.

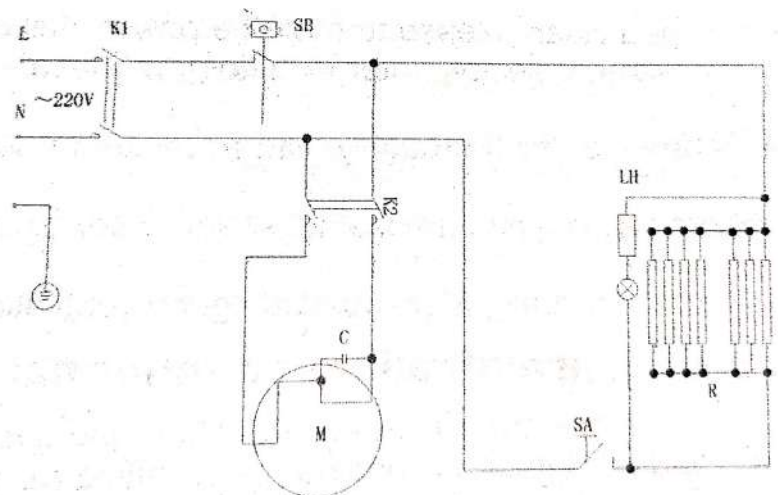
Método de Aplicación:

1. Coloque la máquina directamente sobre una superficie completamente plana y dura.
2. Verifique que el enchufe de alimentación sea consistente con la especificación eléctrica de la máquina y que haya una conexión a tierra confiable.
3. Encienda primero el interruptor de encendido, luego encienda el interruptor giratorio y ajuste la temperatura de la salchicha.
4. Cuando inicie la máquina, primero organice las salchichas y áselas hasta que estén bien hechas y la superficie esté brillante. Se pueden agregar todo tipo de condimentos.

Nota: cuando el volumen de ventas es grande, calentar las salchichas en el horno de microondas o en una sartén antiadherente puede acortar considerablemente el tiempo de cocción. En estado normal, la temperatura constante se puede ajustar a 100 ~ 150 °C.

5. Después de usar, apague primero el interruptor de encendido y luego desconecte el enchufe de alimentación para apagar la energía.

Esquema eléctrico:



L- Línea de fase

N- Línea nula

K1- Interruptor de alimentación

K2- Interruptor rotativo

LH- Indicador de calentamiento

SB- Interruptor térmico de circuito

SA- Interruptor de control de temperatura

R- Tubo calefactor eléctrico

C- Capacitor

M- Maquinaria eléctrica

GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante DOCE (12) MESES. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

