



**Tostadora eléctrica con cinta transportadora**

**Manual de instrucciones**



Estimado Usuario y Cliente,

En primer lugar, gracias por adquirir y utilizar nuestro producto. Toda la información y las pautas de este manual de usuario cumplen con ciertas normas aplicables, que surgen de nuestro conocimiento y experiencia acumulados a largo plazo, así como de las situaciones de desarrollo de proyectos actuales.

Debido a algunas estructuras especiales, elementos adicionales especificados o cambios en la tecnología, la situación de uso real puede ser diferente a la que se indica en este manual del usuario. Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con el fabricante a través del método que se muestra en la contraportada de este manual.

Por motivos de seguridad y para un funcionamiento eficiente, ponga este documento a disposición de los usuarios como referencia. Solicite a los usuarios que lean este manual detenidamente antes de realizar cualquier acción en este dispositivo, especialmente al ponerlo en marcha.

**El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que los usuarios no sigan las instrucciones o pautas aquí indicadas.**

El manual de usuario debe estar cerca del dispositivo para que los usuarios puedan leerlo con facilidad antes de utilizarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos adicionales en el dispositivo en el marco del desarrollo de características de mejora del rendimiento.



### Advertencia

- Cualquier modificación o instalación, ajuste o mantenimiento incorrectos pueden provocar daños materiales o accidentes. Póngase en contacto con el fabricante para realizar cualquier ajuste o mantenimiento y solicite a una persona capacitada y calificada que realice el trabajo.
- Por su seguridad, mantenga la máquina alejada de cualquier líquido, gas u otro objeto que sea inflamable o explosivo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidades fisiológicas, perceptivas o mentales o que no tengan la experiencia o los conocimientos suficientes (incluidos los niños). Las personas mencionadas anteriormente solo pueden utilizar este aparato si cuentan con la supervisión y las garantías de seguridad personal adecuadas, así como con las instrucciones y la orientación adecuadas.
- Mantenga a los niños alejados del dispositivo.
- Conserve este manual de forma segura. En caso de ceder o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben entregarse junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben utilizar el dispositivo de acuerdo con el manual del usuario y las pautas de seguridad relacionadas.
- Mantenga la posición de montaje alejada de gases, líquidos u objetos inflamables y explosivos.
- Si el aparato se coloca cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es aconsejable realizar estas instalaciones con material incombustible, en caso contrario cubrirlas con material incombustible resistente al calor y prestar atención a las normas de prevención de incendios.

## Contenido

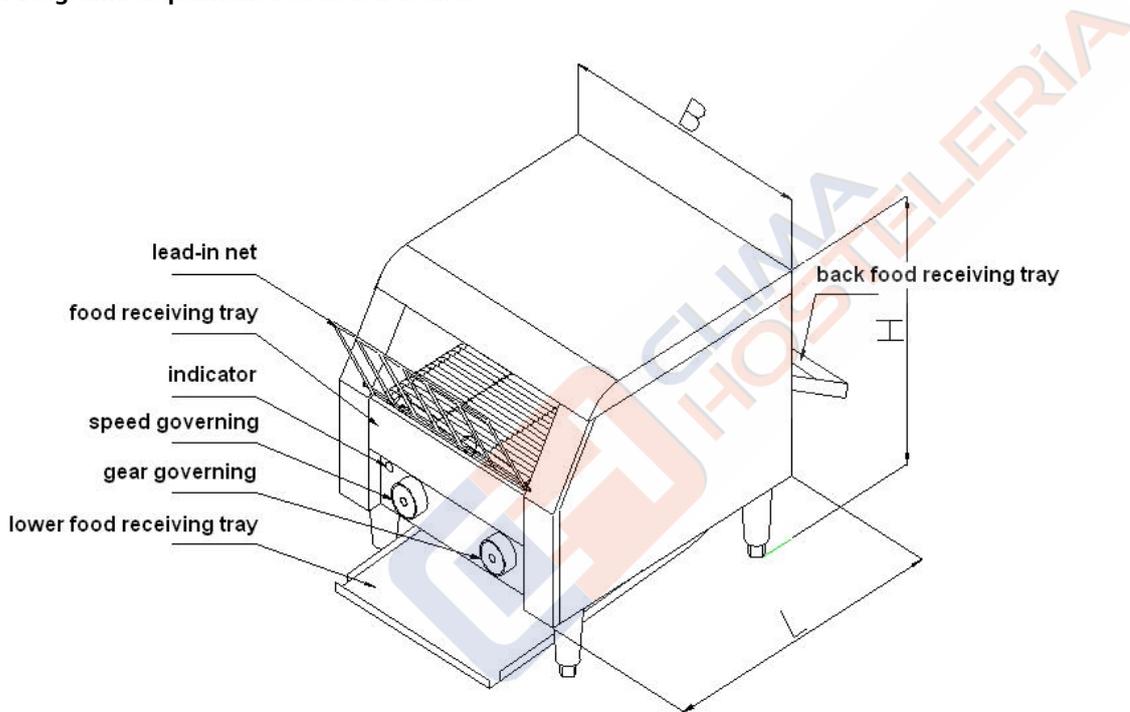
1. Introducción funcional.....	4
2. Diagrama esquemático de la estructura y principio de funcionamiento.....	4
3. Características y parámetros básicos.....	5
4. Precauciones y recomendaciones.....	6
5. Instrucciones de trabajo y flujo de operación.....	9
6. Inspección de rutina.....	11
7. Limpieza y mantenimiento.....	11
8. Análisis de fallas y resolución de problemas.....	12

## 1. Introducción funcional

Este producto es fabricado por nuestra empresa y combina ventajas nacionales e internacionales. Tiene un diseño novedoso, una estructura razonable, es fácil de usar, está fabricado en acero inoxidable, es duradero y su mantenimiento es cómodo. El control termostático permite ajustar libremente la temperatura según los requisitos de los alimentos dentro de un rango determinado. Por lo tanto, es el equipo ideal para hoteles, supermercados, restaurantes occidentales, restaurantes de comida rápida e industria alimentaria.

## 2. Diagrama esquemático de la estructura y principio de funcionamiento

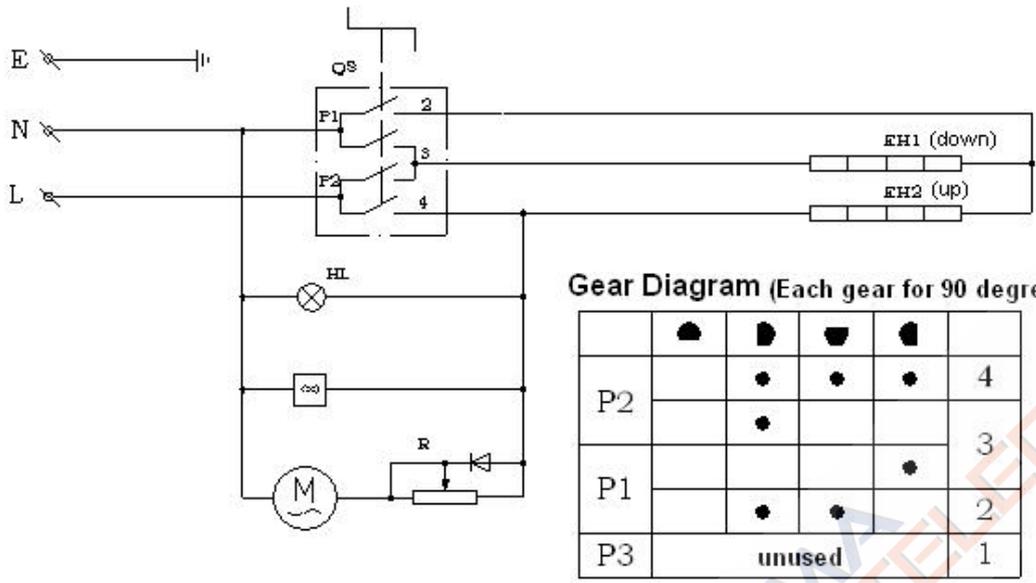
### 2.1 Diagrama esquemático de la estructura:



### 2.2 Características estructurales y funcionales

1. El color del pan se controla regulando la velocidad de la cadena transportadora.
2. Se encuentra equipada una rejilla de entrada para garantizar una carga uniforme del pan.
3. La bandeja receptora de alimentos está equipada para recoger los restos.
4. Con estilos de salida de pan frontal y posterior para satisfacer las diferentes necesidades de los usuarios, muy fácil de operar.

2.3 Diagrama eléctrico:



Gear Diagram (Each gear for 90 degrees)

P2		•	•	•	4
P1		•		•	3
P1		•	•		2
P3	unused				1

HL-----indicador de encendido

∞-----ventilador eléctrico

EH1, Elemento calefactor EH2-----

R-----regulación de velocidad

M-----motor

QS-----interruptor de marcha

3. Características y parámetros básicos

Modelo	MET-150	MET-300	MET-450
Dimensión (mm)	288×418×387	368×418×387	468 × 418 × 387
Fuerza (kilovatios)	1.34	2.24	2.64
Voltaje (V)	220-240	220-240	220-240
NOROESTE (kilogramo)	12,50	15.5	17.8

## 4. Precauciones y recomendaciones

### 4.1 Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, la máquina debe manipularse con cuidado y no colocarse boca abajo para evitar dañar la carcasa y el interior. La máquina embalada debe almacenarse en un almacén ventilado sin gases corrosivos. Si es necesario almacenarla al aire libre temporalmente, es necesario tomar medidas contra la lluvia.

### 4.2 Aviso de pago a plazos

#### Instalación de accesorios:

1. Desembale el aparato y saque los siguientes accesorios: una bandeja receptora de alimentos, una bandeja receptora de alimentos trasera, una red de entrada y cuatro patas ajustables.
2. En primer lugar, atornille las cuatro patas ajustables en los orificios para tornillos de la parte inferior con un giro correcto. Luego, colóquelas sobre la plataforma de operación a la altura adecuada. Para una operación segura, nivele la máquina ajustando las patas ajustables.
3. Inserte los ganchos de ambos lados de la red de entrada en el orificio de montaje de la red como se indica en la Imagen 1.
4. Instalación de la bandeja receptora de alimentos inferior: cuelgue la bandeja receptora de alimentos inferior en un clavo.①en la dirección de la flecha como se indica en la Imagen 2.
5. Instalación de la bandeja receptora de alimentos trasera: cuelgue la bandeja receptora de alimentos inferior en un clavo.②en la dirección de la flecha como se indica en la Imagen 3.

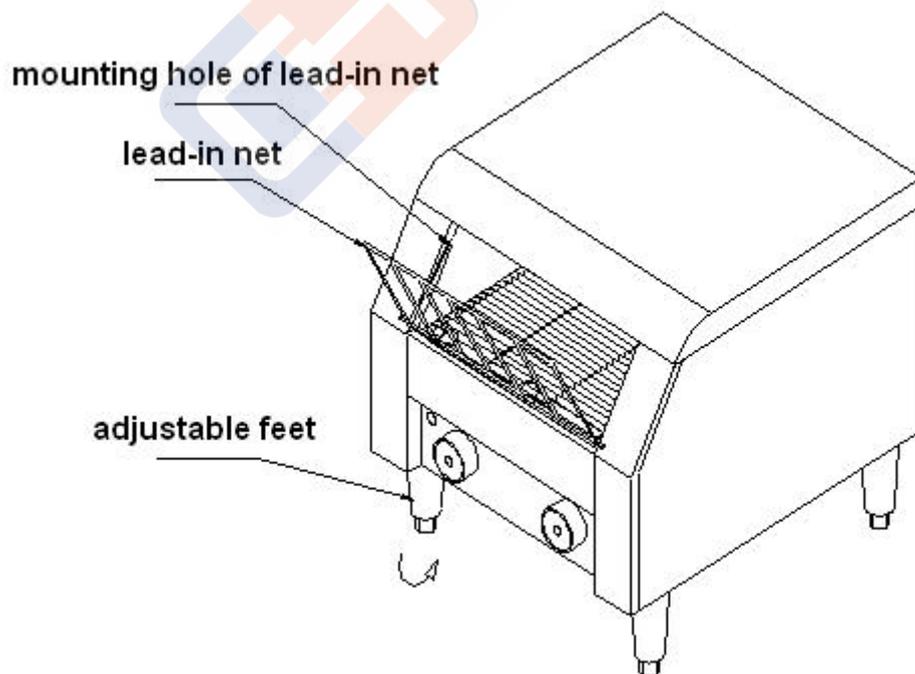
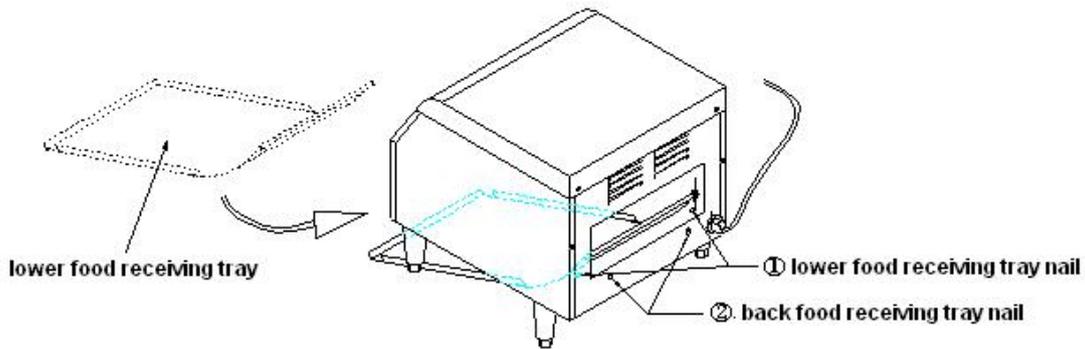


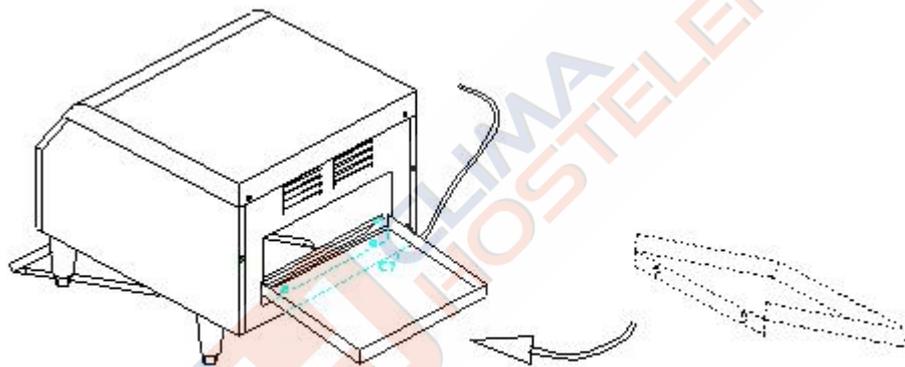
Imagen 1

Imagen 2



Lower Food Receiving Tray Mounting Diagram

Imagen 3



Back Food Receiving Tray Mounting Diagram

**Instalación eléctrica:**

1. La tensión de alimentación debe corresponder con la tensión de funcionamiento del aparato.
2. La disposición fija de cables debe estar equipada con un interruptor de desconexión de todos los polos cuyos polos tengan una separación de contacto de al menos 3 mm. Se recomienda un interruptor de protección contra fugas a tierra. No coloque ningún objeto diverso delante del interruptor para facilitar su uso.
3. Hay un perno de tierra en la parte trasera del cuerpo del horno, que debe estar conectado con un cable de cobre que no sea inferior a 1,5 mm<sup>2</sup> y cable de tierra que cumpla con las normas de seguridad de manera confiable.

### **Aviso:**

1. Verifique la conexión, el voltaje y la puesta a tierra de seguridad después de la instalación.
2. El aparato debe colocarse en una zona lisa y debe mantenerse a una distancia mínima de 10 cm del objeto incombustible en ambos lados y 20 cm en la parte posterior (por ejemplo, paredes, ventanas, etc.).
3. La posición de montaje debe mantenerse alejada de objetos inflamables y explosivos. La temperatura ambiente debe ser inferior a 45 °C.°Cy la humedad relativa debe ser inferior a 85%.
4. La instalación debe ser realizada por un técnico profesional.

### **4.3 Aviso especial**

1. Este aparato no es apto para uso doméstico.
2. Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por un cocinero capacitado.
3. No balancee ni incline la máquina durante el funcionamiento.
4. No desmonte ni modifique usted mismo la máquina.
5. El desmantelamiento y la automodificación pueden causar accidentes.
6. No abra la carcasa de la máquina.
7. Este producto contiene un circuito de alto voltaje. Desmontar la carcasa puede provocar una descarga eléctrica.
8. Desenchufe y corte la fuente de alimentación antes de limpiar.
9. No rocíe agua directamente sobre el producto durante la limpieza.
10. El agua puede conducir electricidad, lo que puede provocar una descarga eléctrica.
11. No golpee el producto ni coloque objetos pesados sobre él.
12. El funcionamiento anormal puede provocar daños y peligros.
13. Las temperaturas altas pueden provocar quemaduras.
14. No toque el aparato directamente con las manos debido a la alta temperatura durante o después del funcionamiento.
15. Para evitar daños, apague el interruptor eléctrico lo antes posible cuando esté cerca de la zona de tormentas.
16. No destruya el panel de control con objetos duros o afilados.
17. Apague el interruptor eléctrico cuando termine de trabajar.
18. El mantenimiento debe ser realizado por técnicos calificados. Es riesgoso que lo operen otras personas.

### 5. Instrucciones de trabajo y flujo de operación

1. Antes de usar, verifique que la instalación de suministro de energía sea normal y asegúrese de que el voltaje de suministro de energía corresponda con el voltaje de funcionamiento del aparato.
2. Después de conectar la máquina a la fuente de alimentación, el indicador se enciende. Gire la perilla de control de velocidad izquierda (CONTROL DE COLOR) a la posición "3". (Nota: Cuanto más claro sea el color, más rápida será la velocidad del movimiento de la cadena). Gire la perilla del interruptor de marcha derecha a la posición "PAN"; mientras tanto, los elementos de calentamiento de la capa superior e inferior comienzan a calentarse simultáneamente, la temperatura de la cámara aumenta gradualmente. Si no hay pan en la cámara, la temperatura máxima del punto medio en la cámara puede alcanzar los 284°C en 12 minutos, luego se mantiene constante en 284.°C generalmente.
3. Antes de hornear, encienda el aparato y precaliéntelo durante unos 10-12 minutos. Luego, intente hornear con dos rebanadas de pan para ver el grado de color y así ajustar la velocidad de la cadena. Para hornear pan con un color más oscuro, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj desde el círculo de color con un color más oscuro hasta la posición cuya escala sea mayor que "3". (Nota: Cuanto más oscuro sea el color del círculo de color y mayor sea el valor de la escala, más lenta será la velocidad de movimiento de la cadena y más oscuro será el color del pan, y viceversa). Después de ajustar la velocidad de la cadena, coloque el pan en la cadena a través de la rejilla de entrada, el pan pasará a la tostadora para hornearse con el movimiento de la cadena.
4. El pan horneado se volteará hacia la bandeja receptora de alimentos inferior y se deslizará desde la bandeja receptora de alimentos inferior hacia el frente a través del fondo de la cámara como se indica en la Imagen 4.
5. En la parte posterior del horno hay una bandeja de recepción de alimentos. Si desea sacar el pan de la parte posterior, presione hacia abajo la placa deslizante trasera con el asa en la parte posterior del cuerpo del horno para que la parte delantera de la placa deslizante entre en contacto con el pasador cerca de la rueda de cadena. El pan horneado se deslizará desde la placa deslizante trasera hasta la bandeja de recepción de alimentos trasera, como se indica en la Imagen 5. Después de la operación, sujete la manija para levantar la placa deslizante trasera y reiniciarla.
6. Si va a hornear panecillos al vapor, gire la perilla de control de engranajes derecha a la posición "BUNS". Solo funciona el elemento calefactor superior. Si necesita calentar, gire la perilla a la posición "STBY".
7. Cuando termine de trabajar, gire la perilla de control de engranajes a la posición "OFF" y desenchúfelo.
8. Para evitar la contaminación y dañar el rendimiento del aparato, no utilice esta tostadora para hornear alimentos cuya superficie tenga demasiada azúcar o alimentos pegajosos que se derramen después de calentarse.
9. Si el cable de alimentación está dañado, reemplácelo con un cable o componente especial adquirido del fabricante o del departamento de mantenimiento. El reemplazo debe ser realizado por personal profesional.

Imagen 4

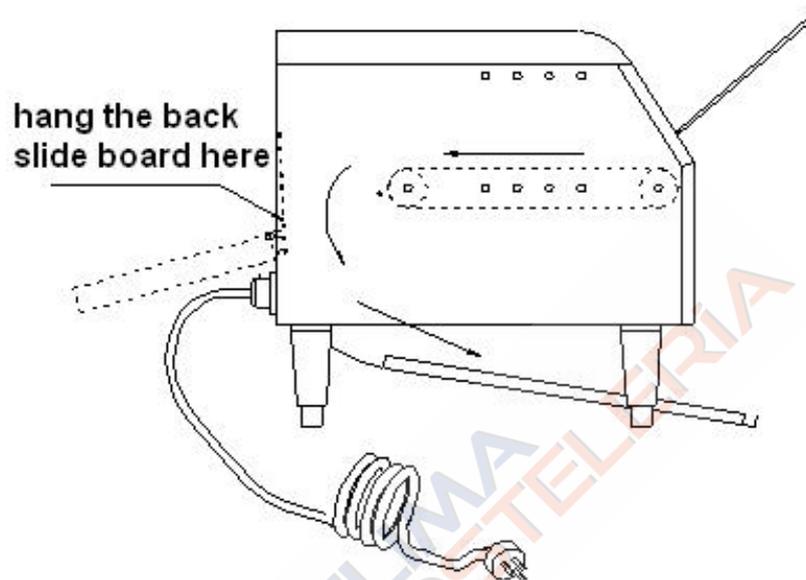
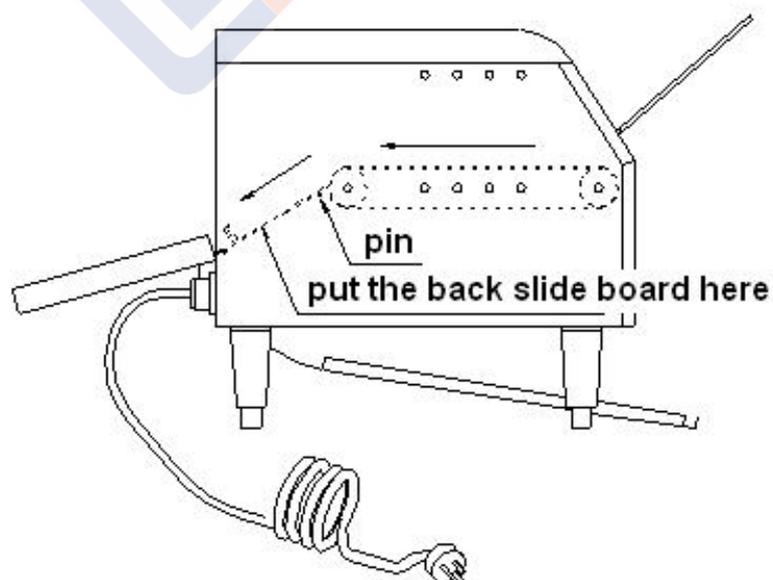


Imagen 5



## 6. Inspección de rutina

Es necesario revisar la máquina diariamente.

Revisar la máquina periódicamente puede evitar que ocurran accidentes graves.

Deje de utilizar el aparato si nota que hay algún problema en el circuito o en el dispositivo.

Compruebe el estado del dispositivo antes o después de usarlo todos los días.

Antes de usar: ¿La máquina está inclinada?

¿Está dañado el panel de control?

¿La línea eléctrica está envejecida, agrietada o dañada?

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

¿La temperatura está fuera de control o hay alguna fuga eléctrica?

## 7. Limpieza y mantenimiento

1. En caso de accidente, apague la fuente de alimentación antes de limpiar.
2. Al terminar de trabajar todos los días, saque la bandeja receptora de alimentos para limpiar y fregar la superficie del horno y el cable eléctrico. con un paño suave que contenga detergente no corrosivo. No rocíe el aparato directamente con un chorro de agua. La infiltración de agua puede dañar la propiedad eléctrica y provocar accidentes de seguridad eléctrica.
3. Si no va a utilizar el aparato, apague el termostato y el interruptor de encendido.
4. Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, límpielo completamente y guárdelo en un lugar bien ventilado. Sin gas corrosivo.

## 8. Análisis de fallas y resolución de problemas

Síntomas	Causas	Soluciones
La fuente de alimentación está conectada y el El indicador de calentamiento está encendido, pero no calienta.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El termostato está dañado.</li> <li>2. Al menos uno de los cables calefactores se quemó.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace el termostato.</li> <li>2. Reemplace el cable calefactor quemado.</li> </ol>
Conecte la fuente de alimentación y gire el termostato, el indicador de calefacción está encendido, pero la temperatura sigue aumentando y fuera de control.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El termostato no funciona.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace el termostato.</li> </ol>
La fuente de alimentación está conectada y la calefacción es normal, pero el indicador está apagado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El indicador está dañado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace el indicador.</li> </ol>
No calienta y el indicador está apagado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La fuente de alimentación es anormal y está desconectada.</li> <li>2. El fusible está fundido.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique la fuente de alimentación y la conexión para que funcione normalmente.</li> <li>2. Reemplace el fusible.</li> </ol>

Los problemas mencionados anteriormente son solo de referencia. Si ocurre alguna falla, deje de utilizar el producto e informe a técnicos profesionales para que lo revisen y reparen.