



MANUAL DE USUARIO

ROSTICERO ELÉCTRICO PARA SALCHICHAS



HD-12

*Imágenes con fines ilustrativos

Las figuras que se incluyen en este documento son solo para referencia. Los modelos reales pueden ser diferentes a estos dibujos

CONTENIDO

1. ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	3
2. ADVERTENCIAS GENERALES DEL EQUIPO	3
3. CONOCIENDO SU EQUIPO	4
4. INSTALACIÓN	4
4.1 PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE INSTALAR SU EQUIPO	4
4.2 DESEMPAQUE	5
5. USO Y OPERACIÓN DEL EQUIPO	5
5.1 PASOS PARA CALENTAR LAS SALCHICHAS Y EL PAN	5
5.2 PASOS PARA RETIRAR LA CAJA DE PAN	6
5.3 RECOMENDACIONES DE USO	6
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	6
6.1 LIMPIEZA DE TUBOS CALIENTES	7
6.2 LIMPIEZA DE CHAROLA DE DESPERDICIOS	7
6.3 LIMPIEZA DE LA CAJA DE PAN	7

INTRODUCCIÓN

Este manual cubre la información necesaria para operar e instalar los **Rosticeros Eléctricos para Salchichas** marca TORREY. Es de vital importancia que usted y cualquier otra persona que pretenda operar el equipo, lea detenidamente este manual. O bien, puede visitar la página www.torrey.net y descargar más información sobre éste y cualquier otro equipo de la marca.

Lea y guarde estas instrucciones.

En caso de que una determinada situación no aparezca descrita en el manual, llame por teléfono al departamento de servicio técnico de su distribuidor autorizado TORREY.

Toda comunicación de servicio debe incluir:

- Número de modelo
- Número de serie
- Explicación detallada del problema

Conserve este manual para su futura consulta. Para ubicar el N° de modelo y el N° de Serie en el espacio encontrado en la parte inferior a este párrafo. La placa del número de serie está situada en la parte trasera inferior del equipo.

N° de serie:

N° de modelo:

1. ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

ROSTICERO ELÉCTRICO PARA SALCHICHAS					
Modelo	Amperaje	Motoreductor	Corriente de entrada	Peso neto	Capacidad
HD-12	115 V	60 Hz	150 W	12 kg	12 salchichas 2 bolsas de pan

2. ADVERTENCIAS GENERALES DEL EQUIPO



Este aparato no está diseñado para usarse por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el material de empaque lejos del alcance de los niños, ya que existe riesgo de sofocación.



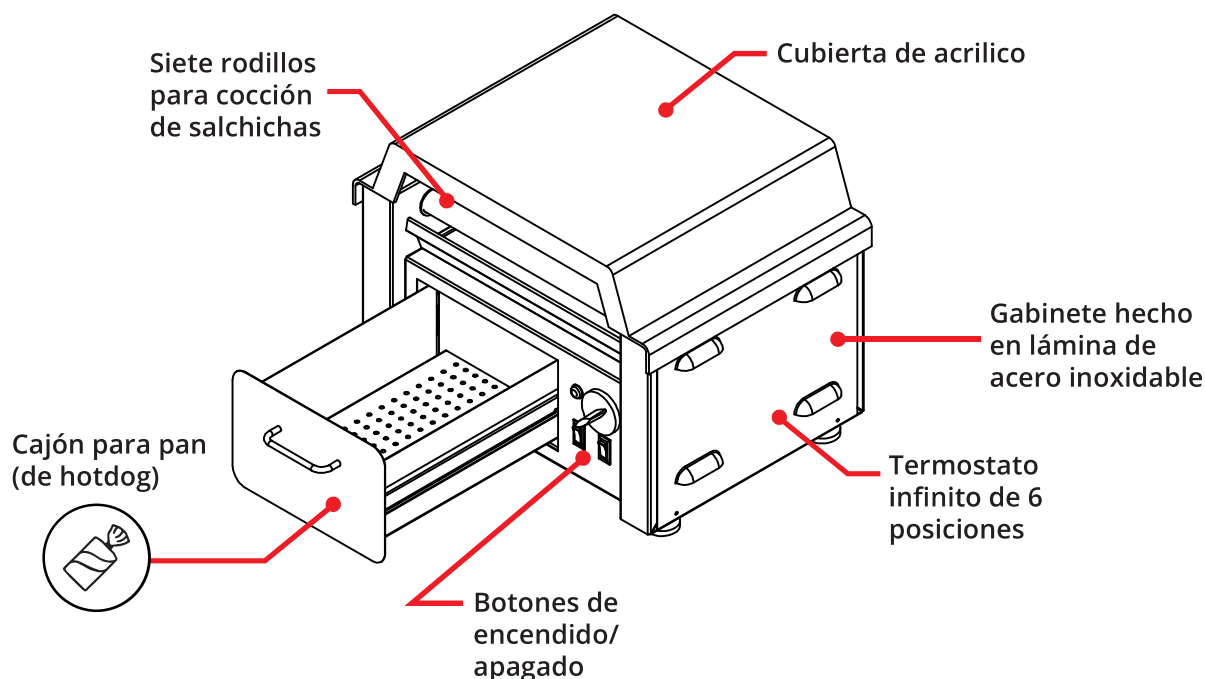
Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y las aplicaciones similares tales como 1. áreas de cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; 2. granjas y clientes en hoteles, moteles y otro tipo residencial.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas debidamente calificadas a fin de evitar peligro.

3. CONOCIENDO SU EQUIPO

VISTAS DEL EQUIPO



4. INSTALACIÓN

4.1 PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE INSTALAR SU EQUIPO

¡IMPORTANTE!:

Si el tomacorriente está flojo, no coloque el conector. Existe riesgo de descargas eléctricas o incendios.



¡PRECAUCIÓN!:

Tenga cuidado de **NO DERRAMAR AGUA** sobre el equipo, recuerde que en su interior hay instalaciones eléctricas. En caso de que esto llegará a suceder siga los siguientes pasos:

1. Desconecte de manera inmediata el equipo.
2. Seque con un trapo el agua derramada.
3. Espere 15 minutos aproximadamente hasta que el equipo se seque para volver a encenderlo.

Su *Rosticero Eléctrico para Salchichas* TORREY, viene cuidadosamente empacado para que cada uno de sus componentes se mantengan en las mejores condiciones.

4.2 DESEMPAQUE

- 1- Retire el embalaje de envío, cinta adhesiva, etc., y deje la puerta abierta durante un tiempo para ventilar el aparato.
- 2- El aparato se ha limpiado antes del envío. No obstante, se recomienda limpiar el interior del compartimento una vez después de la entrega.
- 3- Para encender el dispositivo inserte el enchufe de alimentación en la toma de corriente, 127+ -10% volts, así como también conectar la línea de tierra física.

5. USO Y OPERACIÓN DEL EQUIPO

¡IMPORTANTE!:

Tome en cuenta que el momento para acondicionar el equipo para calentar el pan es **antes de encender la máquina**, ya que para este proceso se debe colocar agua en la caja para pan (*vea punto 5.1*) y está acción solo debe realizarse con el equipo desconectado.

¡IMPORTANTE!:

Antes de encender el equipo, asegúrese de que nada obstruya el libre movimiento de los tubos calentadores.

5.1 PASOS PARA CALENTAR LAS SALCHICHAS Y EL PAN

1. Con la ayuda de un recipiente, coloque agua en la caja para pan, a no más de la mitad de está y coloque la parrilla **antes** de encender la máquina.
2. Coloque la perilla del termostato infiltrol en la posición que crea conveniente esto encenderá de forma inmediata el foco piloto, lo que indica que su aparato está listo para operar.
3. Encienda el switch para operar el motorreductor, al mismo tiempo que enciende el switch del pan para que comience a calentar la caja para pan.
4. Espere 30 min para colocar las bolsas de pan dentro del compartimento, las bolsas deben estar cerradas.
5. Mantenga el equipo con el pan funcionando durante **al menos 15 min** para que el equipo almacene una temperatura de trabajo adecuada.
6. Coloque las salchichas en los tubos calentadores, observe que estas giren de forma uniforme para tener un calentamiento optimo, (en ocasiones las formas de las salchichas impiden que estas giren libremente).
7. Mantenga la caja para pan el mayor tiempo posible cerrada, para que se mantenga una temperatura constante.

*Imágenes con fines ilustrativos

Las figuras que se incluyen en este documento son solo para referencia. Los modelos reales pueden ser diferentes a estos dibujos

5.2 PASOS PARA RETIRAR LA CAJA DE PAN

1. Asegúrese de que el equipo se encuentre desconectado.
2. Espere a que este se enfrié, o auxíliese de guantes protectores para evitar quemaduras.
3. Retire el pan y la parrilla, está última moviéndola hacia atrás y aprovechando el espacio que se forma al frente entre el filo de la parrilla y la caja y empuje hacia arriba.
4. Retire la caja para pan, jalando está hasta su tope y posteriormente muévala hacia arriba permitiendo que se desganche del gabinete y sus correderas. Teniendo cuidado de no derramar el agua en forma exagerada.

5.3 RECOMENDACIONES DE USO

Recomendaciones para la preparación de salchichas.

Posición	Tiempo (min)	Posición	Tiempo (min)
LO	120 o más	4	60
2	90	5	45
3	75	6	30
		HI	20



40 min

El pan (2 Bolsas) toma aproximadamente 40 minutos para llegar a una temperatura agradable.

- Esto es en condiciones de trabajo de 20°C temperatura ambiente.
- Para hacer más eficiente su producto le sugerimos adquirir el acrílico para HD-12, el cual le permitirá alcanzar una alta temperatura en menor tiempo.



¡PRECAUCIÓN RIESGO DE QUEMADURAS!:

Si deja trabajando su aparato en la posición "HI, 6 o 5" por un periodo prolongado de tiempo (1 H o más) el aparato puede alcanzar temperaturas de hasta 48° C en las paredes del gabinete lo que puede ocasionar quemaduras.

NOTA: Los tiempos de cocinado dependen del tipo de termino que se le quiera dar a la salchicha aquí se da una recomendación solamente.

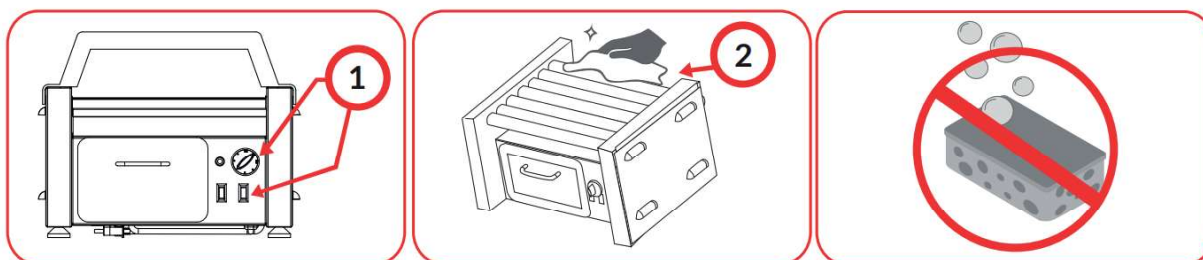
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Es importante mantener limpia su máquina para hot dogs y sobre todos los tubos calientes, con esto impedirá una acumulación de suciedad y grasa impidiendo un mal funcionamiento.

6.1 LIMPIEZA DE TUBOS CALIENTES

Para la limpieza de los tubos calientes efectué los siguientes pasos:

1. Apague el termostato infiltral pero mantenga encendido el switch del motor.
2. Con un trapo húmedo podemos hacer la limpieza de los tubos (recuerde que los tubos están recubiertos por lo que NO deben limpiarlos con fibras ni con ningún utensilio que pueda dañarlos).
3. Enjuague de la misma forma, este procedimiento deberá de realizarse 1 vez al día o cuando el aparato deje de trabajar y si el infiltral se mantiene operando en las posiciones 6 o HI por tiempo prolongado la limpieza deberá ser 2 veces al día.



6.2 LIMPIEZA DE CHAROLA DE DESPERDICIOS

Para la limpieza de la charola de desperdicios efectué los siguientes pasos:

1. Quite la charola jalándola hacia el frente
2. Limpie con agua y jabón tallando con una fibra de forma uniforme, para evitar rayones y enjuague.

6.2 LIMPIEZA DE LA CAJA DE PAN

Para limpieza de la caja para pan efectué los siguientes pasos:

1. Desconecte el aparato o apáguelo y espere a que se enfríe.
2. Retire la caja del gabinete y su parrilla, estas podrán lavarse a parte usando el mismo procedimiento que la charola de desperdicios.

RECOMENDACIÓN

Se recomienda lubricar cada 2 meses los sprockets que se encuentran en la parte derecha del equipo, para mantener un buen funcionamiento y evitar el desgaste de los mismos:

Aplique grasa que soporte 200 °C de temperatura a prueba de punto de goteo.



www.torrey.net

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE ESTE EQUIPO, POR FAVOR CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR TORREY AUTORIZADO.

LAS FIGURAS QUE SE INCLUYEN EN ESTE MANUAL SON SOLO PARA REFERENCIA. LOS MODELOS REALES PUEDEN SER DIFERENTES A ESTOS DIBUJOS. LAS ESPECIFICACIONES Y DISEÑOS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO.