Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno Combi Smart 10 Bandejas

TB-HCOMBI10 PRO

Precisión en cada grado

www.turboblender.com

Manual de instrucciones

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

Índice

1. Introducción 03
2. Información de seguridad 04
3. Explicación de los símbolos del texto 04
4. Introducción del producto 08
5. Mantenimiento 09
6. Seguridad 09
7. Manejo adecuado del equipo 09
8. Instalación 10
9. Requisitos de suministro eléctrico 17
10. Operación 22
11. Limpieza 44
12. Resolución de problemas 50
13. Garantía 53
14. Tarjeta de garantía 54
15. Atención al cliente 55

Introducción

Gracias por comprar nuestro electrodoméstico. Antes del uso y la operación, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. Guarde la caja y el embalaje originales. Utilice este embalaje para enviar el equipo si se necesitan reparaciones.

Este manual contiene información importante, lea el manual detenidamente antes de la instalación, operación y mantenimiento del equipo. El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regular puede anular la garantía.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Utilice la unidad de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual. Guarde el manual para futuras consultas.

Información de seguridad

A los compradores, propietarios y gerentes de restaurantes: por favor, lea atentamente estas advertencias primero y colóquelas en un lugar visible para su consulta.

Explicación de los símbolos del texto

Peligro	**¡Peligro!** Indica un alto nivel de peligro. Si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.
Advertencia	**¡Advertencia!** Indica un nivel de peligro medio. Si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.
Precaución	**¡Precaución!** Indica un nivel de peligro bajo. Si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	**¡Descarga eléctrica!** Indica que se debe tener precaución. El incumplimiento de las normas puede provocar una descarga eléctrica.
	**¡Importante!** Se utiliza para resaltar información especialmente importante.

	La etiqueta autoadhesiva de seguridad antivuelco para el palé, "La altura máxima de inserción del contenedor de líquido", se incluye en el paquete de instalación. Una vez finalizada la instalación del equipo, por favor pegue la etiqueta en el equipo a una altura de 1,6 metros sobre el suelo.

⚠ Advertencia

1. El aparato y este manual no están destinados a personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de experiencia y conocimientos (incluidos los niños). Los operadores sin experiencia pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte;

2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato;

3. **Nota:** Para evitar el peligro causado por el reinicio incorrecto del interruptor térmico, el aparato no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente de acuerdo con su función;

4. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, debe ser reemplazado por un técnico autorizado por el fabricante o por una persona con cualificación similar que pueda reparar el cable de alimentación. El cable de alimentación debe ser resistente al aceite, y el cable revestido no debe ser más ligero que los cables ordinarios de caucho de cloropreno u otros cables de caucho sintético.

5. Este equipo debe estar conectado a tierra. El cable de tierra debe conectarse al terminal de tierra correspondiente (ver "Requisitos del suministro eléctrico");

6. **Advertencia:** Para evitar quemaduras, no utilice recipientes con líquidos o alimentos que se vuelvan líquidos al calentarse a alturas superiores a las que se puedan observar fácilmente;

7. **Advertencia:** Puede salir vapor caliente al abrir la puerta de la cámara de cocción. Para evitar quemaduras por vapor, libere primero el vapor abriendo el pestillo de la puerta parcialmente antes de abrirla por completo.

8. No abra el interruptor de descarga u otros dispositivos de vaciado hasta que la presión se haya reducido a un nivel cercano a la presión atmosférica.

9. Este aparato es para uso comercial, por ejemplo, en restaurantes, cafeterías, cocinas de hospitales y empresas comerciales como panaderías y carnicerías, pero no para la producción de alimentos a gran escala de forma continua.

10. El equipo debe limpiarse con regularidad y se deben sustituir las piezas de desgaste. Para más detalles, consulte la sección "Limpieza".

11. No limpiar el aparato provocará el deterioro de su superficie, lo que afectará a su vida útil y puede dar lugar a situaciones peligrosas.

12. Este aparato no debe limpiarse con chorros de agua.

13. El aparato no se puede limpiar con un limpiador a vapor.

14. **Superficie a alta temperatura:** Las superficies con esta etiqueta pueden calentarse durante el funcionamiento. ¡Por favor, evite tocarlas!

Advertencia

1. Este equipo es solo para uso en interiores. No lo utilice al aire libre.

2. La instalación y ubicación del equipo deben realizarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.

3. No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua, y mantenga el cable alejado de fuentes de calor.

4. No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados ni permita que sea presionado por objetos.

5. No bloquee los puertos de ventilación del equipo, como las aberturas de enfriamiento y ventilación, rejillas de filtros, salidas de vapor, etc.

6. No dañe el panel de control, las puertas, los sellos de las puertas u otros componentes. Si el sello de la puerta está dañado, solicite a un técnico cualificado que realice la reparación.

7. Por favor, deje de utilizar el equipo en las siguientes situaciones: la puerta

del equipo está atascada y no puede cerrarse normalmente; el cable de alimentación está dañado; el equipo no funciona correctamente; el equipo tiene una avería y deja de funcionar.

8. La cámara de cocción del equipo no puede utilizarse para almacenar objetos.

9. No cuelgue ropa, paños de cocina, etc., en ninguna parte del equipo.

10. Si algún objeto de vidrio en el equipo se rompe accidentalmente, verifique que no haya fragmentos de vidrio en otros alimentos dentro del equipo. En caso de duda, deseche todos los alimentos que se encuentren en el equipo.

11. No intente mover el equipo ni transferir líquidos calientes de un recipiente a otro cuando el equipo esté a temperatura de funcionamiento o lleno de líquidos calientes. Pueden producirse lesiones personales graves si la piel entra en contacto con superficies o líquidos calientes;

12. No se siente ni se ponga de pie sobre este equipo. No se debe pisar el panel frontal, la puerta ni la parte superior del aparato. Los resbalones, caídas o el contacto con líquidos o superficies calientes pueden causar lesiones graves;

13. Nunca utilice este equipo como peldaño para limpiar o acceder a la campana de ventilación. Los resbalones, tropezones o el contacto con líquidos o superficies calientes pueden provocar lesiones graves. Apague el equipo después de usarlo cada día;

14. Al igual que otros aparatos eléctricos, el equipo debe someterse a una inspección exhaustiva de las líneas de conexión eléctrica al menos una vez al año.

El manual de instrucciones es para garantizar su seguridad personal y prolongar la vida útil de su equipo.

Introducción del producto

Este horno combinado cuenta con una estructura íntegra de acero inoxidable y una apariencia simple pero elegante. La cámara interior tiene un diseño de esquinas redondeadas para evitar la acumulación de residuos y facilitar la limpieza. Utiliza un ventilador de vórtice para el suministro de aire caliente. Dispone de cinco velocidades de convección y rotación reversible del ventilador para que el calor se distribuya uniformemente, garantizando el color, aroma y sabor de los alimentos.

Cuenta con los modos de asado, vapor y asado al vapor para realizar todas las técnicas de cocción. La adición o eliminación de humedad se puede configurar según los requisitos del alimento.

El panel de control con pantalla táctil es intuitivo, preciso y cuenta con una función de almacenamiento capaz de recordar miles de menús. Los menús de uso frecuente están preprogramados y almacenados en el panel; cuando sea necesario, se pueden buscar rápidamente para cocinar.

Función de limpieza automática con programas preestablecidos. Ingrese a la interfaz de limpieza y seleccione el programa correspondiente según el grado de suciedad de la cámara interior para iniciar el proceso. La función de limpieza automática de la caldera al arrancar reduce el riesgo de incrustaciones. La función independiente de descalcificación automática de la caldera elimina regularmente la cal. La función de lavado automático del depósito de agua al arrancar garantiza la seguridad e higiene de la cocción.

Dispone de accesorios opcionales como rejillas para pollos, rejillas de varillas redondas y rejillas para barbacoa.

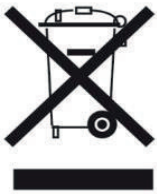
Mantenimiento

Al igual que otros equipos de servicio de alimentos, el horno combinado requiere mantenimiento. Los requisitos de mantenimiento y limpieza se establecen en este manual y deben formar parte integral de la operación en todo momento. El mantenimiento y servicio técnico adecuados del equipo deben realizarse de forma diaria, semanal, mensual, trimestral y anual para garantizar su funcionamiento seguro y continuo. Un mantenimiento adecuado también puede prolongar la vida útil de los aparatos eléctricos, reduciendo así el coste de uso.

Seguridad

La seguridad es una característica importante de nuestros productos. La instalación, operación y el mantenimiento correctos son las únicas formas de garantizar la seguridad.

Manejo adecuado del equipo



La forma correcta de desechar los productos al final de su vida útil (reciclaje de productos electrónicos y eléctricos) en sudamérica es un sistema de separación y reciclaje de residuos eléctricos (RAEE). Si el símbolo de la izquierda aparece en el producto o en la descripción, significa que el producto no puede desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar la eliminación incontrolada de residuos que pueda causar daños al medio ambiente o a la seguridad personal, separe este tipo de residuos de otros desechos para su reciclaje y promueva la reutilización de los recursos. Los usuarios domésticos deben consultar al minorista donde adquirieron el producto o a las autoridades gubernamentales locales para obtener información sobre el reciclaje ecológico de dichos productos. Los usuarios comerciales deben consultar con su proveedor y revisar los términos y condiciones del contrato de compra, ya que este producto no debe mezclarse con otros residuos comerciales para su eliminación.

Instalación

Atención

1. La operación, instalación o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, víctimas y otras situaciones. Por favor, lea este manual detenidamente antes de operar, instalar y realizar el mantenimiento del equipo.
2. Inspeccione y realice el mantenimiento del equipo regularmente (al menos una vez al año). Por lo tanto, sugerimos que los usuarios firmen un contrato de mantenimiento con un proveedor profesional de servicio posventa y reparación.
3. La sonda de temperatura (aguja para carne) es un instrumento de precisión, por lo que se debe tener un cuidado especial al usarla. No la utilice para golpear objetos. No la inserte con demasiada fuerza al introducirla en los alimentos. Al extraerla, tire del mango de la aguja. No tire con fuerza del cable de la aguja (tenga especial cuidado al utilizar un carro de cocción). Si la sonda de la aguja se daña debido a una operación incorrecta, no estará cubierta por la garantía.
4. La sonda de temperatura para carne es un instrumento de precisión, por lo que debe utilizarse con gran cuidado. No la use para golpear cosas, no sea brusco al insertarla en la comida; no tire del cable superior de la sonda al extraerla (tenga especial cuidado al usar el estante de rejilla). Si la sonda se daña por un manejo inadecuado, no está cubierta por la garantía.
5. Al utilizar el modo de cocción mixto de vapor y asado, la temperatura no debe exceder los 250 °C. Si la temperatura es demasiado alta durante este proceso, la capacidad de sellado de la junta del horno se verá debilitada.
6. Al colocar las bandejas de horneado, es recomendable dejar al menos 40 mm entre ellas para facilitar la circulación del aire dentro del horno.

Almacenamiento y transporte

1. El equipo embalado no debe almacenarse al aire libre durante mucho tiempo. Debe colocarse en un almacén bien ventilado y libre de gases corrosivos. Cuando sea necesario un almacenamiento temporal, se deben tomar medidas de protección contra la lluvia.
2. Por razones de seguridad, este equipo ha sido inspeccionado por técnicos cualificados antes del transporte. Por favor, embálelo con cuidado. Al recibirlo, compruebe inmediatamente la integridad del equipo y cualquier daño de transporte. No acepte productos con daños evidentes. La empresa de transporte es totalmente responsable de cualquier daño causado durante el proceso de transporte del producto. En caso de daños ocultos, deben notificarse inmediatamente tras su descubrimiento, ya que la compensación por daños solo puede reclamarse dentro del período de validez.
3. Durante el transporte, este equipo debe manipularse con cuidado y no debe invertirse para evitar daños en la carcasa exterior y en el interior del producto. Consulte los siguientes pasos para mover el equipo:

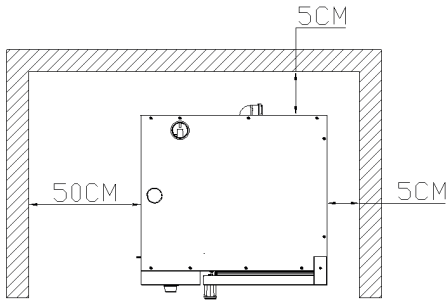
   ① Desembale el embalaje exterior del equipo, abra la puerta del horno y retire los materiales de embalaje internos y los accesorios de instalación.
   ② Inserte las horquillas del montacargas debajo del palé de madera en la parte inferior del equipo y muévalo a la ubicación deseada.
   ③ Levante con cuidado el equipo para retirarlo del palé de madera.
   ④ Coloque el equipo en un banco de trabajo dedicado o en el suelo.

Lista de accesorios

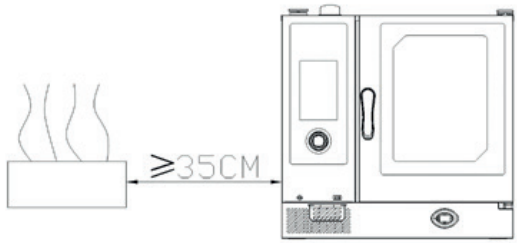
Nro.	Artículo	Modelo/ Cantidad	Unidad
1	Tubería de entrada de agua para cambio de 1/2" a 3/4"	1	Pieza
2	Prefiltro	1	Pieza
3	Tubería de entrada de agua de 3/4"	1	Pieza
4	Rejilla de estante	2	Piezas
5	Junta de silicona para válvula solenoide	1	Pieza
6	Tubería de drenaje recta rígida (PP)	3	Piezas
7	Acoplamiento rápido para tubería recta PP+PVC	3	Piezas
8	Acoplamiento rápido de 135° PP+PVC	4	Piezas
9	Acoplamiento rápido de 90° PP+PVC	4	Piezas
10	Pistola de agua	1	Pieza
11	Tornillo de cabeza plana M4*12	5	Piezas
12	Etiquetas de advertencia antivuelco para palé	1	Pieza
13	Manual de usuario e instalación del horno combinado	1	Pieza

Instalación
Este equipo debe colocarse sobre una superficie estable. Ajuste la altura de cada pata del horno de manera adecuada y utilice un nivel para asegurarse de que el cuerpo del horno esté nivelado con el suelo. Si el equipo se coloca sobre un soporte o gabinete, es necesario limitar las posiciones de las cuatro patas del horno.

Si no hay otros equipos que generen calor en el área circundante que afecten a este equipo, la parte posterior y el lado derecho del equipo deben estar a más de 5 cm de distancia de la pared. Para facilitar el mantenimiento del equipo, el lado izquierdo debe estar a más de 50 cm de la pared. Tal como se muestra en la siguiente figura:



Si hay una fuente de calor en el lado izquierdo del equipo, ese lado debe estar a una distancia de al menos 35 cm del equipo.



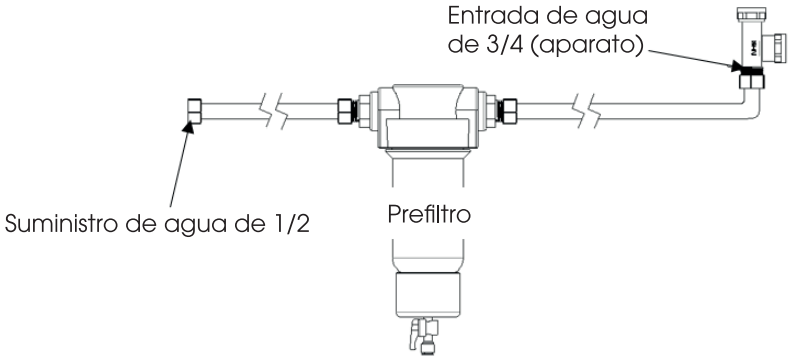
No se deben almacenar artículos inflamables ni explosivos cerca del lugar de instalación. La temperatura ambiente para su uso debe estar entre 4°C y 45°C, y la humedad relativa debe ser inferior al 85%.

Conexión de agua
La conexión de entrada de agua de la unidad es una rosca G1/2". Debe conectarse a agua filtrada; no se permite el uso de agua descalcificada.

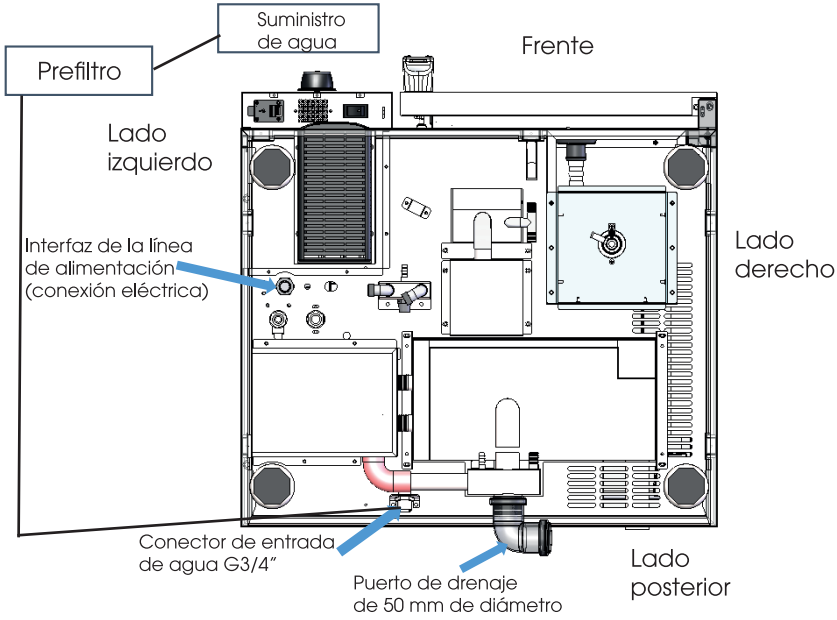
La presión del suministro de agua debe estar entre 140 kPa y 350 kPa, con una presión recomendada de 300 kPa.

Si se opera la unidad sin conexión de agua o en condiciones de poca agua, vierta 3,5 litros de agua en el fondo de la cámara para asegurar que el tanque de agua de limpieza permanezca lleno. De lo contrario, la bomba de agua podría dañarse debido a las altas temperaturas.

Fije el prefiltro en una posición en la parte frontal del equipo que permita un acceso fácil para facilitar la limpieza. Para obtener instrucciones de limpieza, consulte la sección "Limpiar el prefiltro" (pág.47).

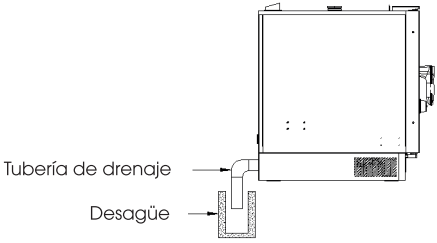


La entrada y la salida de agua del equipo se encuentran en la parte inferior del mismo. Por favor, consulte la siguiente imagen para conectar las tuberías de entrada y salida de agua.

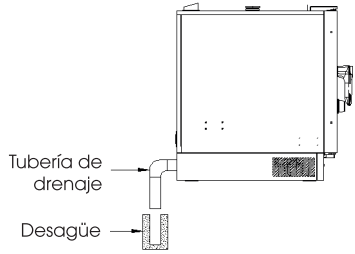


Conecte el puerto de drenaje de 50 mm de diámetro de este equipo con la tubería de drenaje de conexión rápida proporcionada, y el otro extremo al puerto de drenaje de la cocina. La tubería de drenaje del equipo debe mantener una caída constante de más de 3°. Cuando el drenaje de la cocina (con un diámetro superior a 70 mm) sea mayor que la tubería de drenaje del equipo, esta última puede insertarse en el drenaje de la cocina entre 50 y 70 mm. Se debe tener en cuenta que la tubería de drenaje del equipo no debe insertarse hasta el fondo del drenaje de la cocina. Cuando el drenaje de la cocina sea más pequeño que la tubería de drenaje del equipo, la tubería del equipo debe colocarse por fuera del drenaje de la cocina. La tubería de drenaje del equipo no debe doblarse de forma que almacene agua, y debe mantenerse despejada para un intercambio directo con la atmósfera. No se debe utilizar ninguna tubería de drenaje flexible adicional.

I. Salida de drenaje grande



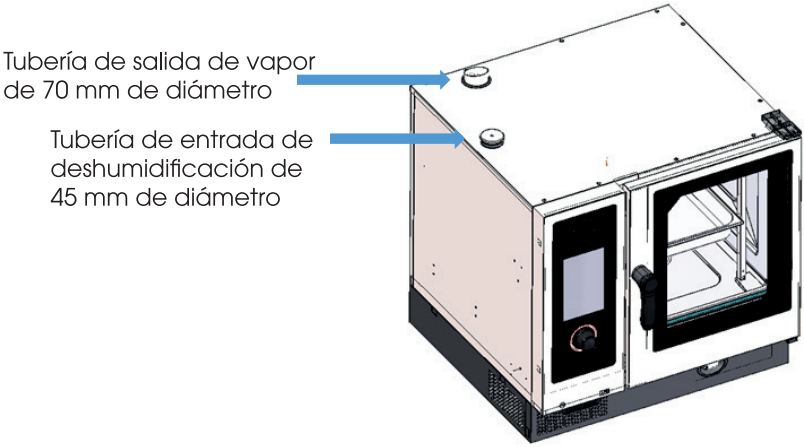
II. Salida de drenaje pequeña



Nota: Mantenga la dureza del suministro de agua de la caldera por debajo de 50 mg/L (CaCO3) y asegúrese de realizar la regeneración de la resina del descalcificador de agua a tiempo. De lo contrario, los daños en la caldera y en los accesorios pertinentes causados por la cal no estarán cubiertos por la garantía. Asegúrese de que la conductividad mínima del agua entrante sea de 50 uS/cm.

Entrada y salida de vapor

No se deben instalar otras mangueras flexibles en la tubería de escape, y la abertura de dicha tubería no debe estar bloqueada.



Requisitos de suministro eléctrico

Por favor, seleccione el cable de alimentación y el disyuntor (interruptor automático) adecuados de acuerdo con la tabla que se presenta a continuación.

Modelo	Voltaje Nominal	Potencia Nominal	Corriente Nominal	Disyuntor	Cable de Alimentación
TB-HCOMBI6 PRO	380-415V 3N~50/60Hz	11.1kW	18A	40A	YZW-3*4mm^2+2*2.5mm^2
TB-HCOMBI10 PRO	380-415V 3N~50/60Hz	18.3kW	28A	40A	YYZW-3*6mm^2+2*4mm^2

Por favor, instale el suministro de energía de acuerdo con los siguientes requisitos:

- **Especificación del cable de alimentación:** Seleccione el cable de alimentación según los parámetros mostrados en la tabla anterior.

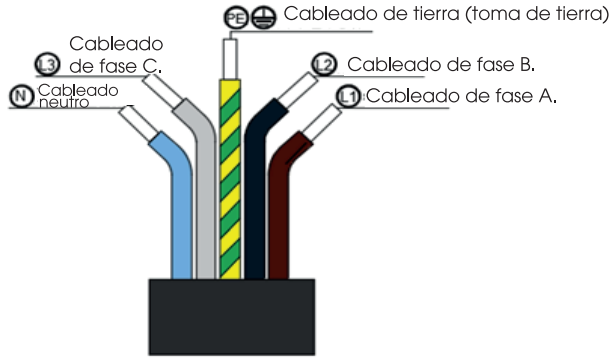
- **Disyuntor (Interruptor automático):** Seleccione el disyuntor de acuerdo con los parámetros mostrados en la tabla anterior.

- **Protector contra fugas eléctricas (Diferencial):** ⚠ Se recomienda instalar un protector contra fugas eléctricas. La corriente nominal de funcionamiento por fuga del protector debe ser de 30 mA, y el tiempo de funcionamiento nominal por fuga no debe exceder los 0,1 segundos.

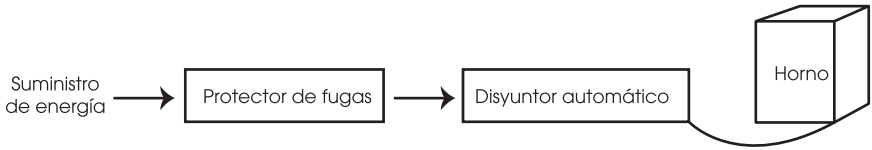
Se deben seleccionar, al menos, disyuntores de tipo estándar (Estándar Clase B) que sean sensibles a los cambios repentinos en las señales eléctricas. Estas señales de cambio repentino se generan cuando se encieden electrodomésticos de cocina como congeladores y refrigeradores (incluyendo hornos de microondas). Recomendamos el uso de disyuntores de Clase C (diseñados específicamente para estos aparatos eléctricos). Cuando haya varios dispositivos, cada uno debe conectarse a un disyuntor de la capacidad adecuada.

- **Interruptor de desconexión:** El cableado fijo conectado a este dispositivo debe estar equipado con un interruptor de desconexión de todos los polos de acuerdo con las reglas de cableado.

- **Distancia de contacto:** Cada polo del interruptor debe tener al menos una distancia de apertura de contacto de 3 mm.
- **Protección a tierra:** También se recomienda instalar un interruptor de protección contra fugas a tierra.
- **Accesibilidad:** No se deben amontonar objetos diversos frente al interruptor para facilitar su operación.
- **Conexión del cable de alimentación:** La conexión del suministro eléctrico trifásico se muestra en la siguiente figura. Por favor, conecte primero el dispositivo al disyuntor automático con un cable de alimentación y, posteriormente, al suministro eléctrico.



Trifásico



Peligro

Este aparato debe conectarse al suministro eléctrico de acuerdo con el voltaje y las fases indicadas en la placa de características del equipo. No intente conectar el aparato a fuentes de alimentación diferentes. Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por electricistas cualificados.

Advertencia

Conectar el aparato a un suministro eléctrico incorrecto puede resultar en la invalidación de la garantía.

Advertencia

La conexión eléctrica de este aparato debe cumplir con las normativas y reglas locales y nacionales.



Peligro

Para evitar que se produzcan descargas eléctricas, el aparato debe estar completamente conectado a tierra. Al realizar una conexión a tierra, se deben tomar medidas completas para asegurar que el cable de alimentación esté conectado al terminal de tierra cuando se someta a una fuerza externa. Hay un perno de conexión a tierra en la caja eléctrica del equipo, y junto a él se encuentra el siguiente símbolo general.

Peligro

El aparato está equipado con pernos de conexión equipotencial. Se debe conectar un cable de conexión equilibrado a este perno para proporcionar una protección adecuada contra las diferencias de potencial. Este perno se encuentra en la parte posterior del aparato, y junto a él se encuentran los siguientes símbolos generales.



⚠ Advertencia

Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que cada núcleo del cable esté firmemente conectado y bloquee el cable de alimentación. Incluso cuando el cable de alimentación se vea sometido a una fuerza externa, el bloque de terminales no debe aflojarse debido a dicha fuerza; de lo contrario, podría causar peligro. El cable de alimentación debe ser un cable con revestimiento resistente al aceite, no más ligero que los cables ordinarios con revestimiento de caucho de neopreno u otros cables con revestimiento de caucho sintético equivalente (YZW). Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable de alimentación de la misma especificación.

⚠ Advertencia

Los circuitos eléctricos del equipo deben ser conectados a un circuito de suministro de energía independiente por instaladores eléctricos calificados. Cada dispositivo debe estar equipado con un interruptor aislante de doble canal de capacidad nominal adecuada y con una distancia de intervalo de contacto superior a 3 mm.

⚠ Advertencia

Si el suministro de energía está a la intemperie, por favor preste atención a las medidas de protección contra el agua y el polvo para el suministro de energía.

⚠ Advertencia

Para evitar el peligro causado por el desgaste del cable de alimentación, se deben instalar bobinas protectoras (pasacables) en la salida del cable de alimentación del equipo y en los orificios por donde pasa el cable de alimentación.

⚠ Advertencia

Cuando el cable de alimentación no sea lo suficientemente largo, por favor prepare un cable de alimentación dedicado de longitud suficiente.

Si aún tiene alguna duda sobre los requisitos de suministro eléctrico y la instalación de la fuente de alimentación, consulte con técnicos que tengan cualificaciones de electricista.

Para los instaladores

1. Las funciones y aplicaciones del producto deben ser explicadas y presentadas al cliente. Después de asegurarse de que el usuario lo tenga claro y comprensible, se le debe entregar el manual al usuario.
2. El usuario debe notar: Al realizar cualquier modificación estructural al equipo instalado, se deben volver a verificar las funciones del equipo.

Parámetros técnicos

Parámetros de los equipos

Modelo	TB-HCOMBI6 PRO	TB-HCOMBI10 PRO
Tamaño del producto An x Pr x Al (mm)	853 x 843 (incluyendo manija) x 821	853 x 843 (incluyendo manija) x 1063
Capacidad	6 x 1/1GNP	10 x 1/1GNP
Carga Máxima (Kg)	30	45
Carga Máxima por bandeja (Kg)	15	15
Potencia de la caldera (kW)	9	18
Potencia de horneado (kW)	10.8	18
Potencia Nominal (kW)	11.1	18.3
Rango de Temp. (°C)	25~300	25~300
Controlador	Pantalla táctil de 10"	Pantalla táctil de 10"

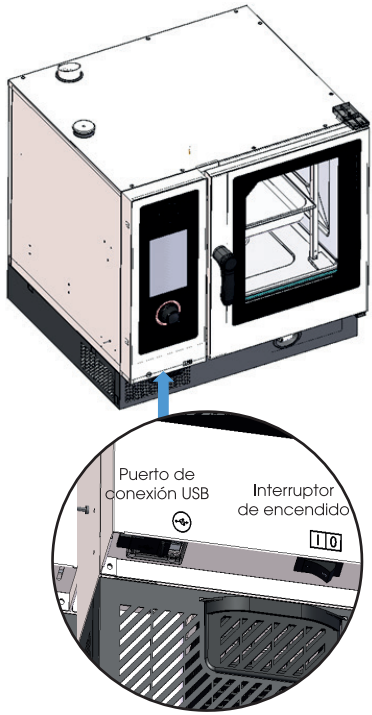
El voltaje nominal, las especificaciones del disyuntor (interruptor automático), las especificaciones del cable de alimentación y otros parámetros se detallan en la sección "Requisitos de suministro eléctrico".

Operación

Puerto USB

El puerto de conexión USB se encuentra en la parte inferior izquierda del panel de control, debajo de la posición indicada por el gráfico.

- Inserte una unidad flash USB para descargar o actualizar recetas e imágenes, actualizar el sistema, etc.
- La unidad flash USB utilizada debe tener un formato USB 2.0 y FAT32.



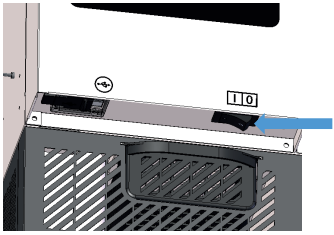
Operación de la perilla
En la parte inferior de la pantalla, hay una perilla que es conveniente para ajustar los parámetros. Todos los parámetros que deban ajustarse arrastrando la barra de progreso pueden ajustarse con precisión girando la perilla.

Haga clic en el parámetro que necesite un ajuste de precisión. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el valor del parámetro y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuirlo.

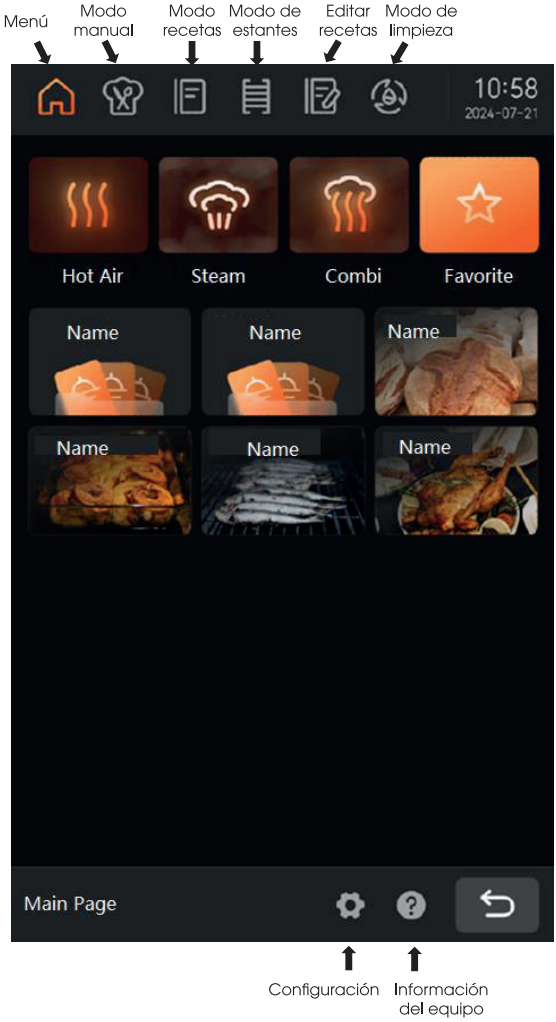
El aro LED alrededor de la perilla muestra los diferentes estados del horno:
- El **verde** representa el estado de encendido.
- El **azul** representa el estado de configuración.
- El **amarillo** representa el estado de cocción.
- El **rojo** representa la alarma de falla.



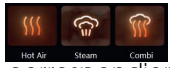
Interfaz de operación
Encienda el **interruptor de encendido.**



La pantalla se ilumina y entra en la interfaz principal de inicio, como se muestra a continuación.



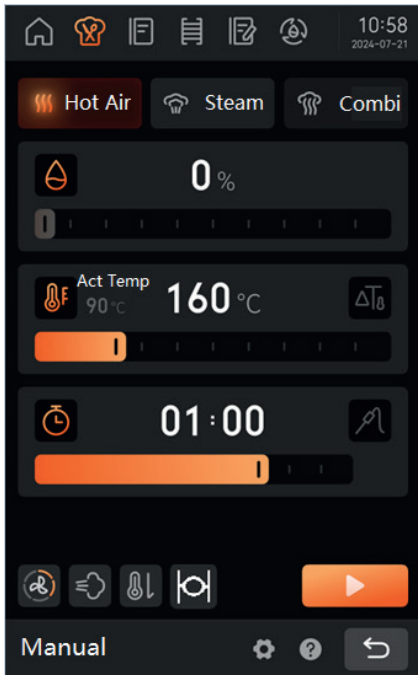
Modo manual
Haga clic en este símbolo  en la interfaz principal para ingresar al modo manual.

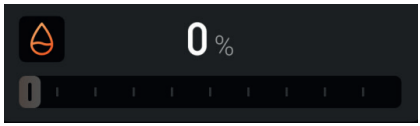
Haga clic en estos símbolos 

para ingresar rápidamente a la interfaz de cocción manual correspondiente.

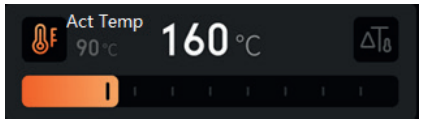
El operador selecciona el modo correspondiente, establece parámetros específicos como el tiempo, la temperatura y la humedad según sus propios hábitos y experiencia de cocción, e inicia la cocción.

- **Interfaz del modo de Aire Caliente / Rostizado**

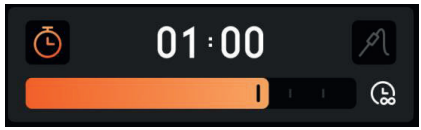




Ajuste de humedad de cocción: En el modo "Rostizado" (Roast), la humedad de cocción está fijada en 0% y no se puede ajustar.



La temperatura de la cámara interna se puede configurar arrastrando la barra de progreso a continuación y ajustándola con precisión girando la perilla en la parte inferior de la pantalla. El rango de ajuste es de 25 a 300 °C. Para garantizar la vida útil del equipo, cuando la temperatura de cocción se establece por encima de los 260 °C, si no se realiza ninguna otra operación después de que el equipo haya estado funcionando durante 30 minutos, la temperatura bajará automáticamente a 260 °C.



El tiempo de funcionamiento se puede configurar arrastrando la barra de progreso a continuación y ajustándolo con precisión girando la perilla en la parte inferior de la pantalla. El rango de ajuste es de 00:00:00 a 12:00:00.



Símbolo de la sonda de núcleo (meat needle): Después de hacer clic, el icono se vuelve naranja y el modo de funcionamiento cambia a calentamiento hasta que la temperatura de la sonda de núcleo alcance el valor establecido. Arrastre la barra de progreso a continuación para configurar la temperatura. Gire la perilla en la parte inferior de la pantalla para realizar un ajuste fino. El rango de ajuste es de 40 a 98 °C.



Símbolo de cocción Delta: Después de hacer clic, el icono se vuelve naranja y el modo de funcionamiento cambia a "Cocción Delta"

(Atención: al seleccionar  , se seleccionará  simultáneamente de forma automática la sonda de núcleo). Arrastre la barra de progreso a continuación para establecer la diferencia de temperatura. Gire la perilla en la parte inferior de la pantalla para realizar un ajuste fino. El rango de ajuste es de 10 a 150 °C.

En el estado de cocción diferencial (Delta), la diferencia de temperatura entre la cámara y la sonda de núcleo permanece siempre cerca de la temperatura diferencial establecida, hasta que la temperatura de la sonda de núcleo alcanza el valor deseado.

 **Símbolo de velocidad del ventilador:** Haga clic para cambiar la velocidad del viento. Como se muestra en la siguiente figura, la velocidad del viento aumenta de izquierda a derecha.



 **Símbolo de rociado (spray):** Cuando el equipo no está en funcionamiento, haga clic para acceder a la configuración de rociado. Cada paso de cocción permite configurar hasta tres tiempos de rociado, y cada uno de estos puede activarse hasta tres veces.

El tiempo de rociado se refiere al momento exacto después de iniciar dicho paso. Por ejemplo, si el tiempo de este paso es de 00:03:00, el tiempo de rociado se establece en 00:02:00 y el número de rociados se fija en 2, esto indica que se iniciarán dos rociados al cumplirse el segundo minuto de operación de este paso.

Cuando el equipo está en funcionamiento, al hacer clic se realizará un rociado durante 0.2 segundos, y volverá a rociar 10 segundos después. El rociado solo funcionará cuando la temperatura de la cámara sea inferior a 260 °C.

 **Símbolo de deshumidificación:** Cuando el equipo no está en funcionamiento, haga clic para ingresar a los ajustes de deshumidificación.

El tiempo configurado es el momento en que se abrirá la válvula de deshu-

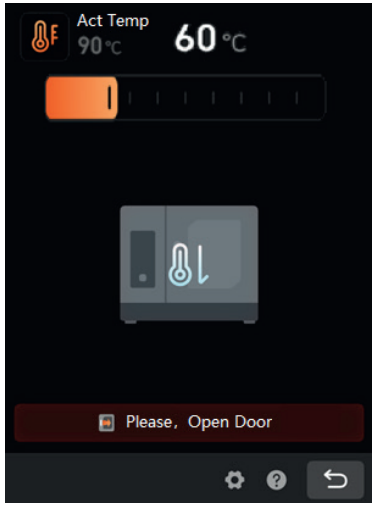
midificación después de iniciar dicho paso. Cuando se completa el paso, la válvula de deshumidificación también se cerrará inmediatamente.

Por ejemplo, si el tiempo de este paso es de 00:03:00 y el tiempo de deshumidificación se establece en 00:02:00, esto indica que la válvula se abrirá después de 2 minutos de operación del paso y se cerrará al finalizar el mismo.

En el estado de funcionamiento, al hacer clic , el icono cambia para indicar que la válvula de deshumidificación está abierta. Si se hace clic nuevamente en la válvula de deshumidificación, esta se cerrará.

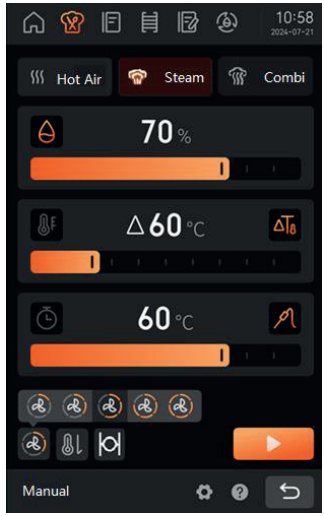
Si no se vuelve a hacer clic en la válvula de deshumidificación, esta funcionará en un ciclo: permanecerá abierta durante 20 segundos y se detendrá (cerrará) durante 10 segundos de forma cíclica.

Modo de enfriamiento: Haga clic para ingresar al modo de enfriamiento rápido. Arrastre la barra de progreso a continuación para establecer la temperatura de enfriamiento requerida. Cuando la cámara se enfríe a la temperatura establecida, saldrá automáticamente del modo de enfriamiento.



- **Interfaz del modo "Vapor"**

Ajuste de humedad de cocción: En el modo "Vapor", la humedad de cocción está fijada en 100% y no se puede ajustar.
En el modo "Vapor", no es necesario configurar el rociado, por lo que este botón permanece oculto.
El resto de las operaciones son idénticas a las del modo "Aire Caliente / Rostizado".

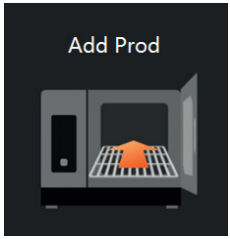


- **Interfaz del modo "Combi"**

Ajuste de humedad de cocción: En el modo "Combi" (Combinado), la humedad de cocción se puede ajustar entre el 10% y el 90%.
El resto de las operaciones son idénticas a las del modo "Aire Caliente / Rostizado".

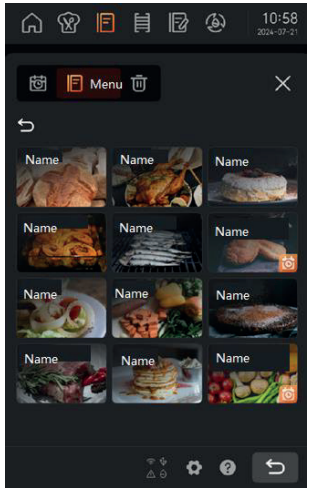
- **Iniciar la cocción**

Una vez completados los ajustes, haga clic en , el equipo comenzará a precalentarse.
Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el sistema le indicará que abra la puerta y coloque los alimentos. En este punto, abra la puerta, introduzca los alimentos y ciérrela para iniciar la cocción.



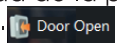
Durante el proceso de cocción, abrir la puerta pausará la cocción. En la esquina inferior izquierda de la pantalla aparecerá un aviso indicando que la puerta está abierta. Door Open
Durante el proceso de cocción, mantenga presionado el icono situado en la esquina inferior derecha para salir de la cocción actual.
Cuando la cocción finalice, aparecerá un aviso de finalización en la pantalla acompañado de una señal acústica. Abra la puerta del horno o haga clic en el icono para finalizar el aviso.

Modo Menú
El operador selecciona la receta establecida e inicia la cocción rápidamente.
Haga clic en este símbolo en la interfaz principal para ingresar al modo de menú, como se muestra en la siguiente figura:



Cocción por menú
Haga clic en la imagen de la receta para acceder a la interfaz correspondiente; el dispositivo comenzará a cocinar automáticamente de la forma establecida.

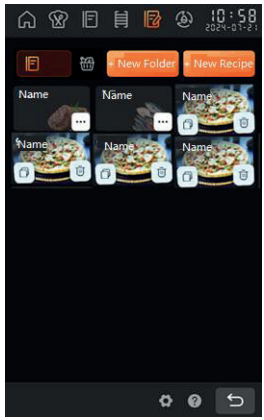
 Cuando el equipo está en funcionamiento, haga clic para realizar un rociado durante 0.2 segundos.El sistema volverá a rociar 10 segundos después. El rociado solo funcionará cuando la temperatura de la cámara sea inferior a 260 °C.

Durante el proceso de cocción, abrir la puerta pausará el funcionamiento del equipo. En la esquina inferior izquierda de la pantalla aparecerá un aviso indicando que la puerta está abierta. 

Durante el proceso de cocción, mantenga presionado el icono  situado en la esquina inferior derecha para salir de la cocción actual.

Cuando la cocción haya finalizado, aparecerá un aviso de finalización en la pantalla, acompañado de una señal acústica. Abra la puerta del horno o haga clic en el icono  para finalizar el aviso.

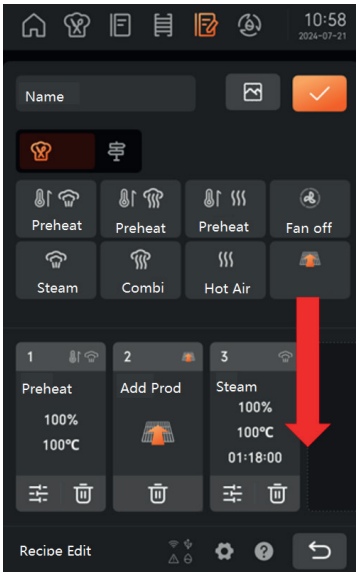
Editar Receta
Haga clic en el icono  correspondiente en la interfaz principal e ingrese el código de acceso a recetas: 312488 para acceder a la interfaz de edición de recetas.



Editar Carpeta
En la interfaz de edición de recetas, haga clic + New Folder para elegir la imagen de la carpeta, edite el nombre de la carpeta, haga clic en la esquina superior derecha en Done (Listo).

Haga clic en la esquina inferior derecha para editar el nombre y la imagen de la carpeta.

Crear Nueva Receta
Haga clic + New Recipe para crear una nueva receta.
Haga clic Name**** en la esquina superior izquierda para ingresar el nombre de la receta.
Al hacer clic Choose Folder: None puede seleccionar una de las categorías existentes, y esta receta se colocará en la categoría correspondiente.
Haga clic para seleccionar la imagen de la receta.



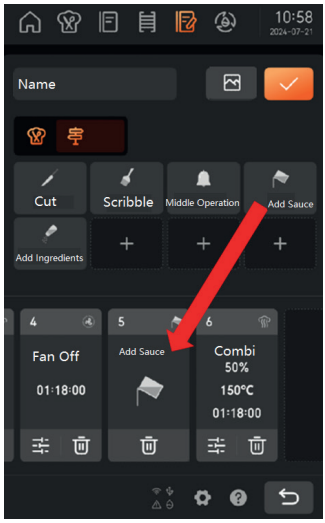
Arrastre varios procesos de cocción a la barra de edición de recetas a continuación.

Haga clic para editar los parámetros de cocción.

El método de edición es el mismo que en el modo manual.

Haga clic para eliminar el proceso.

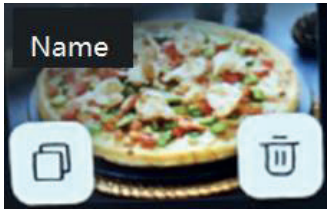
Haga clic para añadir un aviso.



Arrastre los avisos de operación requeridos a las posiciones apropiadas en el proceso de cocción a continuación.
Los avisos de operación correspondientes aparecerán durante el proceso de cocción posterior.

Haga clic para eliminar el aviso.

Después de completar la edición, haga clic en la esquina superior derecha para guardar la receta. Al hacer clic en la imagen de la receta existente se puede editar esta receta.



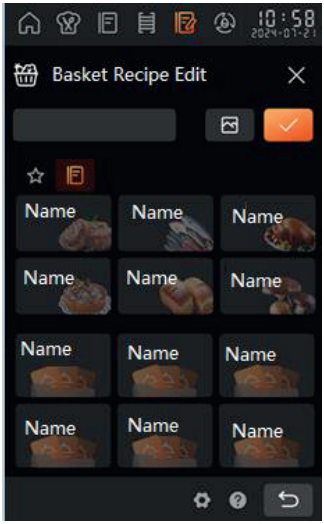
Haga clic en la esquina inferior izquierda de una receta existente para copiar una receta, lo cual es más conveniente para editar una receta similar.

Haga clic en la esquina inferior derecha de una receta existente para eliminar la receta.

Editar Receta de Cesta

Haga clic para ingresar a la edición de cesta.

Haga clic + New Basket o en la esquina inferior izquierda de la cesta existente para crear / editar una nueva cesta

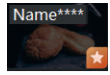


Haga clic para editar el nombre y la imagen de la cesta.

Haga clic debajo del nombre de la cesta.

En este punto, la interfaz es como se muestra en la imagen de la izquierda.

Haga clic en la imagen de la receta para añadir la receta al modo de estante, al hacer clic en la receta de nuevo se cancelará la selección.

La receta que ha sido añadida a la cesta tendrá una etiqueta de estrella en la esquina inferior derecha, como se muestra en la imagen. 



pueden verse todas las recetas en la cesta actual del modo de estante.
Deslice de izquierda a derecha en el área de eliminación debajo de la receta para eliminar la receta de la cesta (la receta en sí no se eliminará).
Después de completar la edición, haga clic en la esquina superior izquierda para guardar la cesta.

Modo de Estante
Haga clic en el menú principal para ingresar a la interfaz del modo de estante, como se muestra en la siguiente figura



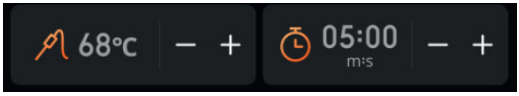
En el modo de estante, si la temperatura de la cámara interior es inferior a la temperatura establecida, el calentamiento se activará automáticamente. Si la temperatura dentro de la cámara es superior a la temperatura establecida, se enfriará automáticamente. En el modo de estante, existen dos métodos de cocción: cocción por tiempo/sonda de núcleo y cocción por receta.

- **Cocción por tiempo de estante/sonda de núcleo**

Haga clic en la esquina superior izquierda. El icono se volverá naranja y comenzará la cocción por tiempo de estante. Haga clic para establecer la humedad de cocción / temperatura de cocción / modo de cocción. El método de configuración es el mismo que el del modo manual.

Después de completar la configuración, haga clic en confirmar, o haga clic en cancelar la configuración.

Haga clic en los signos -/+ en ambos lados de la sonda de núcleo / tiempo para ajustar la temperatura de la sonda de núcleo y el tiempo de cocción (los parámetros se pueden ajustar con precisión mediante el mando), como se muestra en la siguiente figura:



Después de establecer la temperatura de la sonda de núcleo y el tiempo de cocción, arrastre los parámetros correspondientes a los estantes respectivos a continuación (para hornos equipados con múltiples sondas de núcleo, hay múltiples niveles que se pueden cocinar de acuerdo con la temperatura de la sonda de núcleo).



Cuando el modo de cocción se establece en cocción delta, solo se puede realizar la cocción por sonda de núcleo. La diferencia de temperatura entre la cámara y la sonda de núcleo siempre permanece cerca de la temperatura diferencial hasta que la temperatura de la sonda de núcleo alcanza el valor establecido.

- **Cocción de receta en estante**

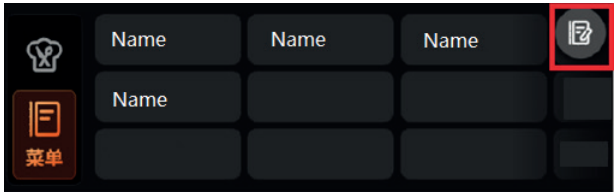
Haga clic en la esquina superior izquierda. El icono se volverá naranja y podrá iniciar la cocción de la receta.
Arrastre la receta requerida de la cesta de recetas a la posición del estante correspondiente y comience a cocinar.



Nota: Solo se permite cocinar juntas las recetas que tengan el mismo modo de cocción y la misma temperatura.

- **Configuración de la cesta del estante**

En el modo de cocción del menú del estante, haga clic en la esquina superior derecha para ingresar a la interfaz de edición de la cesta.
El método de edición de la cesta en el estante es el mismo que en el modo de edición de recetas.



- **Iniciar / Finalizar la cocción en estante**

1. Después de arrastrar los parámetros o recetas requeridos a los estantes, el equipo entra en estado de precalentamiento o enfriamiento.

2. Una vez completado el precalentamiento o enfriamiento, aparecerá el aviso "Add Prod" (Añadir producto) en el lado derecho del estante correspondiente.



3. Después de abrir la puerta para introducir los ingredientes y cerrarla, el equipo cocinará en modo de estante de acuerdo con los parámetros establecidos.

4. Una vez finalizada la cocción en el estante correspondiente, aparecerá el aviso "Remove Prod" (Retirar producto) en el lado derecho de dicho estante, acompañado de una señal acústica de aviso.



5. Después de abrir la puerta y sacar los alimentos (o hacer clic directamente en el aviso correspondiente), el aviso finaliza y el estante entra en estado de reposo.

6. Durante el proceso de cocción, puede abrir la puerta para sacar los alimentos y realizar operaciones como pincelar con aceite o añadir ingredientes, y luego volver a introducirlos. El temporizador de cocción se pausará automáticamente y aumentará de forma automática el tiempo de compensación.

7. Durante el proceso de cocción, haga clic en un estante determinado y luego presione la tecla de eliminación a la derecha para cancelar la cocción de ese estante.



7. Durante el proceso de cocción, mantenga presionado en la esquina inferior derecha para detener rápidamente toda la cocción.

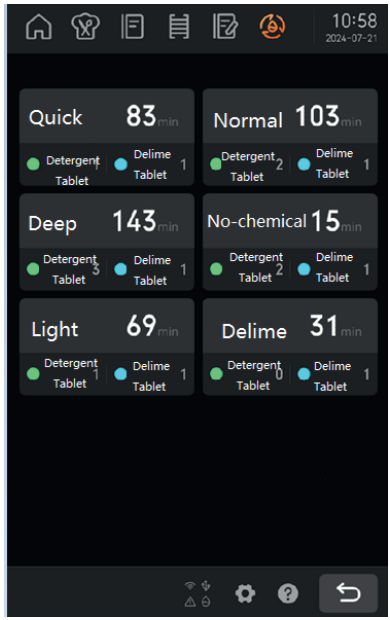
8. Durante el proceso de cocción, haga clic para pulverizar durante 0,2 segundos; volverá a pulverizar 10 segundos después. El pulverizador solo funcionará cuando la temperatura de la cámara sea inferior a 260°C.

9. Durante el proceso de cocción, el icono de clic cambia a la apertura de la válvula de deshumidificación. Haga clic de nuevo en la válvula de deshumidificación para cerrarla. Si no vuelve a hacer clic en la válvula, esta se abrirá durante 20 segundos y se detendrá durante 10 segundos en un ciclo continuo.

Consejo: Para lograr un dorado superficial uniforme en alimentos como las tartas de huevo, coloque una bandeja invertida del mismo tipo en el estante superior.

Modo de Limpieza

Haga clic en la interfaz principal para ingresar a la interfaz del modo de limpieza, como se muestra en la siguiente figura:



Seleccione el tipo de limpieza requerido según la suciedad del interior de la cámara y haga clic para iniciar el programa de limpieza. Si la temperatura de la cámara es superior a 75°C, el equipo le indicará que abra la puerta para que se enfríe.

Una vez completado el enfriamiento, primero retire los residuos grandes de la cámara interior. Luego, añada el número necesario de pastillas de limpieza o descalcificadoras según las indicaciones del equipo. Coloque las pastillas de limpieza en la cesta de rejilla situada en el centro del fondo de la cámara interior, y las pastillas descalcificadoras en la caja de descalcificación extraíble situada en la esquina inferior izquierda del marco de la puerta.

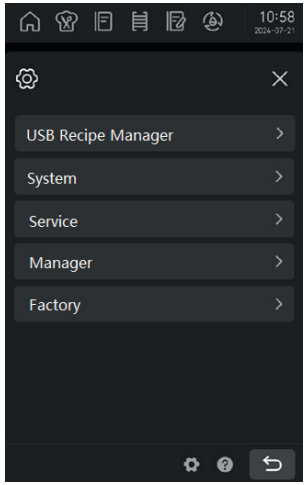
Cierre la puerta y el equipo completará automáticamente la limpieza.

Para operaciones de limpieza detalladas, consulte la sección “Limpieza”.

Configuración

Haga clic en el icono de Configuración en la interfaz principal para acceder a la pantalla de ajustes.

Las secciones de "Servicio" y "Ajustes de Fábrica" están destinadas exclusivamente al personal de fábrica y al servicio técnico postventa. Estas opciones requieren una contraseña para su acceso y no están disponibles para los usuarios generales.



- **Gestor de Recetas por USB**

Tras insertar la unidad USB, haga clic en "Gestión de recetas en unidad USB" e introduzca la contraseña: 312488 para acceder a la gestión de recetas por USB.

Nombre del proyecto	**Función**
Copiar receta a USB	Almacena las recetas de la placa de la computadora del horno en una unidad flash USB.
Copiar receta desde USB	Lee la receta de la unidad flash USB y la transfiere a la placa de la computadora del horno.
Editar imagen de receta	Permite eliminar o añadir imágenes a las recetas.

Nota: El formato de la imagen del menú debe ser PNG y no debe superar los 250 KB. El título de la imagen debe estar en letras inglesas de ancho medio o números. La resolución de imagen sugerida es de 400 x 266.

- **Configuración del sistema**

Haga clic en el botón "Sistema" e introduzca la contraseña: 664888 para acceder a la interfaz de configuración del sistema.

Nombre del proyecto	**Función**
Información del Sistema	Haga clic para consultar el número de serie y la versión del software.
Idioma	El cambio de idioma es compatible con dos opciones: inglés y chino.
Fecha	Haga clic para configurar la fecha del sistema.
Hora	Haga clic para configurar la hora del sistema.
Brillo de Pantalla	Haga clic en el botón para ajustar el brillo. Los números del 1 al 7 a la derecha corresponden al aumento secuencial del brillo.
Tiempo de atenuación	Haga clic para establecer el tiempo de atenuación automática de la pantalla. La pantalla solo se atenuará cuando el dispositivo esté inactivo.

Nombre del proyecto	Función
Volumen de sonido	Haga clic para ajustar el volumen. Los números del 1 al 7 a la derecha corresponden al aumento secuencial del sonido.
Pitido de finalización	Haga clic para seleccionar el tipo de sonido de aviso para la finalización de la cocción.
Pitido de error	Haga clic para ajustar el tipo de sonido de error.
Pitido de alarma	Haga clic para ajustar el tipo de sonido de alarma
Unidad de Temp.	Haga clic para establecer la unidad de temperatura y cambiar entre °C y °F.
Contraseña del sistema	Haga clic en "Establecer contraseña del sistema". Una vez habilitada, se requerirá para entrar a la página del sistema. ¡Asegúrese de recordarla después de establecerla!

- **Configuración de Administrador**

Haga clic en "Administrador" e introduzca la contraseña: ********** (póngase en contacto con su distribuidor o fabricante para obtener la autorización de la contraseña) para acceder a la interfaz de Configuración de Administrador.

Nombre del proyecto	Función
Copiar equipo desde USB	Lee los ajustes de administrador almacenados desde la unidad USB.
Copiar equipo a USB	Guarda los ajustes de administrador actuales en una unidad flash USB.
Recuento de cocción de producto	Haga clic en el botón para consultar los tiempos de cocción de cada receta.
Número máximo de estantes	Establece el número de niveles que pueden operar en el modo de estante.
Temp. de precalentamiento de caldera	Establece la temperatura que la caldera puede mantener tras el encendido. El rango ajustable es de 30-85°C.
Temp. del hervidor de agua	Ajusta la temperatura de ebullición del agua según la situación real; se puede establecer entre 90-110°C.

Nombre del proyecto	Función
Tiempo de apagado del ventilador al terminar	Establece el tiempo que el ventilador seguirá funcionando si la puerta no se abre inmediatamente tras finalizar la cocción. El rango es de 00:00 a 30:00.
Mostrar detalles de receta	Cuando se selecciona "No", los detalles de los parámetros de la receta no se mostrarán durante la cocción, lo cual favorece la confidencialidad.
Tiempo de compensación por puerta abierta	Al cocinar en modo estante, es el tiempo de compensación para los estantes activos debido a la pausa causada al abrir la puerta. Los números representan el tiempo de compensación por cada segundo que la puerta esté abierta (rango: 00:00-00:10).
Pulverizador de enfriamiento	Durante el proceso de enfriamiento, si la puerta no se abre, define si el pulverizador debe activarse para bajar la temperatura.
Media potencia	Cuando se selecciona "Sí", el dispositivo opera a media potencia.
Habilitar enfriamiento (Quench Enable)	Determina si se activa el rociador de agua de enfriamiento para controlar la temperatura de descarga.
Contraseña de receta	Haga clic en "Establecer contraseña de receta" o desactívela. Si está habilitada, deberá introducirla para acceder a la página de recetas.
Contraseña de administrador	Permite establecer o desactivar la contraseña de gestión. Si está habilitada, es necesaria para modificar ajustes en la página de administrador; ¡por favor, recuérdela!
Restaurar valores de fábrica	Al pulsar este botón, todos los ajustes y recetas volverán a la configuración de fábrica. Las recetas y ajustes se perderán, realice una copia de seguridad antes.
Configuración Wi-Fi	Permite configurar los parámetros de Wi-Fi para la conexión al Internet de las Cosas (IoT).
Servidor MQTT	Establece los parámetros del servidor para la conexión al IoT.
Leer ajustes de red desde USB	Importa la configuración de red almacenada desde una unidad flash USB.
Escribir ajustes de red a USB	Guarda la configuración de red actual en una unidad flash USB.
Actualización de firmware IO desde USB	Se utiliza específicamente para actualizar la placa de entrada/salida (IO board) del equipo.

Limpieza

La limpieza regular garantiza que su equipo cumpla con los estándares de higiene, lo mantiene en buen estado, mejora la eficiencia operativa y prolonga su vida útil.

Limpieza de la cámara

Se debe limpiar la cámara al finalizar la jornada laboral todos los días:

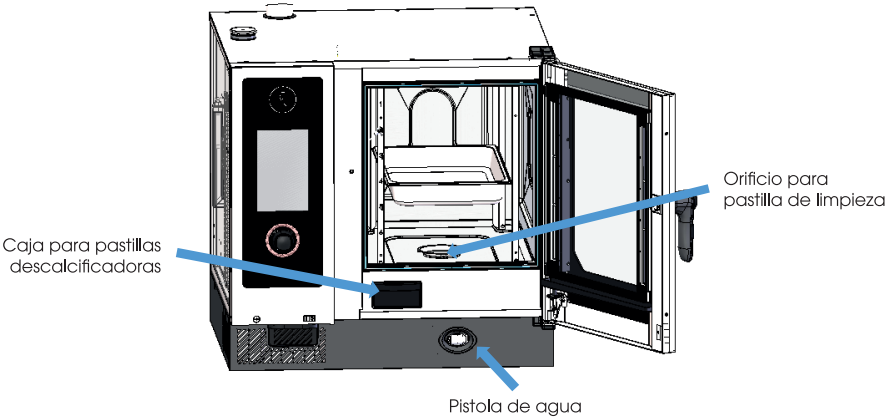
1. Haga clic  en la interfaz principal para acceder a la interfaz del modo de limpieza.

2. Consulte la siguiente tabla, seleccione el método de limpieza necesario según el nivel de suciedad dentro de la cámara y haga clic para iniciar el programa de limpieza:

Grado de limpieza	Descripción / Aplicación	Tipo de pastilla	Tiempo /min
Rápida (Quick)	Adecuada para contaminación leve, como después de usar condimentos mixtos; la temperatura de cocción no debe superar los 200°C.	Detergente y Descalcificadora	90
Normal	Adecuada para contaminación por fritura profunda a alta temperatura y horneado: como después de cocinar pollo, bistec o pescado.	Detergente y Descalcificadora	120
Profunda (Deep)	Aplicable a contaminación pesada por frituras y horneados a alta temperatura: como después de cocinar pollo o bistec a la parrilla con múltiples capas de condimento.	Detergente y Descalcificadora	150
Sin químicos (No-Chemical)	Adecuada para contaminación soluble en agua sin grasa, como después de cocinar al vapor o recalentar.	Ninguna	29
Ligera (Light)	Adecuada para una limpieza temporal (durante un descanso antes de la siguiente cocción) con contaminación leve.	Pastilla de Detergente	54
Descalcificación (Delime)	Sirve para eliminar la cal acumulada en la caldera.	Pastilla Descalcificadora	72

3. Si la temperatura de la cámara supera los 75°C, el sistema le indicará que abra la puerta para que se enfríe. Espere hasta que la temperatura descienda por debajo de los 75°C antes de iniciar la operación de limpieza.

4. Primero, retire los residuos grandes del interior de la cámara y, a continuación, añada la cantidad necesaria de pastillas de limpieza o descalcificadoras según le indique el equipo.



5. Las pastillas de limpieza se colocan en la cesta de rejilla situada en el centro del fondo de la cámara. Por otro lado, las pastillas descalcificadoras se deben colocar en la caja de descalcificación extraíble que se encuentra en la esquina inferior izquierda del marco de la puerta.

6. Cierre la puerta del horno y el equipo completará automáticamente el proceso de limpieza.

7. Cuando el programa de limpieza finalice, el equipo emitirá una alarma sonora y se apagará de forma automática.

8. Si observa que algunos rincones no se han limpiado por completo, puede utilizar una pistola de agua manual para enjuagarlos. Tenga en cuenta que la ubicación de la pistola de agua varía según el modelo del equipo.

Nota 1: Para prolongar la vida útil del equipo, se debe realizar un procedimiento de limpieza que incluya pastillas de limpieza y descalcificadoras al menos una vez al día.

Nota 2: Utilice únicamente las pastillas de detergente y descalcificación recomendadas por el fabricante.

Nota 3: Debe evitarse el contacto directo de la piel con las pastillas; se deben usar guantes durante la operación. En caso de contacto accidental, enjuague inmediatamente con abundante agua y busque atención médica si se siente mal.

Nota 4: Para un mejor resultado, se debe abrir la puerta durante los intervalos en que la bomba de circulación se detiene para limpiar la cesta del filtro central y los residuos circundantes. Esto evita la acumulación de agua que afecte la circulación de la limpieza. Los residuos deben limpiarse fuera del equipo y no barrerse hacia el tanque de agua para evitar bloqueos en los conductos.

Nota 5: Por seguridad alimentaria e higiene, una vez añadidas las pastillas, el proceso de limpieza no puede cancelarse a la mitad; debe esperar a que finalice. Si hay un corte de energía, el proceso se interrumpirá, pero continuará automáticamente hasta completarse una vez que se restablezca el suministro.

Nota 6: Es normal que se descargue espuma por la tubería de drenaje hacia la salida de desagüe durante el proceso de limpieza.

Limpieza Exterior
Para mantener el equipo en óptimas condiciones, siga estas pautas de limpieza y almacenamiento:

1. Limpieza diaria: Se recomienda limpiar el panel de acero inoxidable del equipo diariamente con un paño limpio empapado en detergente y luego secarlo. No enjuague directamente con agua.

2. Cuidado del material: Al limpiar los paneles de acero inoxidable, no utilice lanas de acero, cepillos metálicos u otros objetos similares para evitar dañar la superficie, ya que esto podría facilitar la aparición de óxido.

3. Almacenamiento prolongado: Si planea no utilizar el equipo durante un largo periodo de tiempo, siga estas instrucciones:
- Corte todos los suministros de energía y cierre la válvula de entrada de agua.
- Limpie a fondo la superficie de acero inoxidable con un paño empapado en aceite de vaselina para proporcionar protección.
- Asegúrese de que el lugar donde se almacene el equipo tenga una buena ventilación.

Otras instrucciones especiales de limpieza

- **Limpieza y revisión del sistema de drenaje**

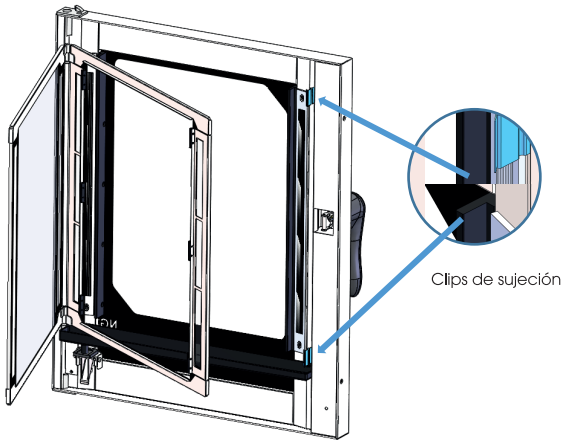
Limpie regularmente la tubería de drenaje; Verifique si existen objetos extraños que la bloqueen; Compruebe si el bloqueo está provocando un drenaje deficiente.

- **Limpiar el prefiltro**

Limpie el prefiltro de la tubería de entrada de agua cada dos semanas; Abra el interruptor de drenaje en la parte inferior del prefiltro para que el puerto de drenaje expulse la sucieda;d Cierre el interruptor de drenaje una vez que el agua salga clara.

- **Limpiar la puerta de vidrio**

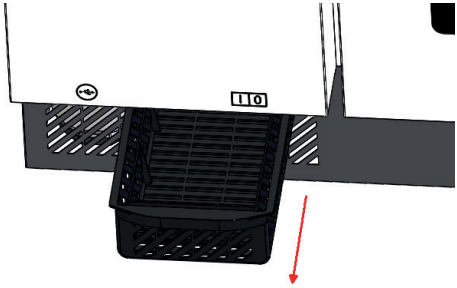
1. La limpieza solo debe realizarse cuando el vidrio se haya enfriado. Al limpiar las puertas de vidrio, no utilice esponjas ni limpiadores con sustancias abrasivas.
2. Abra la puerta del horno y presione suavemente los dos clips de sujeción de la puerta (como se muestra en la figura) para abrir los vidrios interior y medio.
3. Después de limpiar la puerta de vidrio, vuelva a fijarla en los clips de sujeción en la dirección opuesta para bloquear las capas interna y media de la puerta.



- **Limpieza de la caja del filtro de aire**

Para garantizar la vida útil de los componentes eléctricos, se instala una caja de filtro de aire en la entrada de aire del gabinete eléctrico del lado izquierdo. Con el tiempo, la rejilla del filtro puede obstruirse o dañarse, lo que puede provocar alarmas de sobrecalentamiento y restringir el uso del equipo. Por lo tanto, el filtro requiere limpieza o reemplazo regular de la siguiente manera:

1. Extraiga y retire la caja del filtro de aire tipo cajón ubicada en la esquina inferior izquierda del equipo.
2. Retire la caja interior.
3. Saque la rejilla del filtro situada entre la caja interior y la exterior.
4. Limpie el polvo, restos de aceite y otros residuos de la rejilla. Se puede utilizar una pequeña cantidad de detergente neutro.
5. Una vez que la rejilla del filtro esté seca, reinstálela en la caja interior y vuelva a montar la unidad en el equipo.



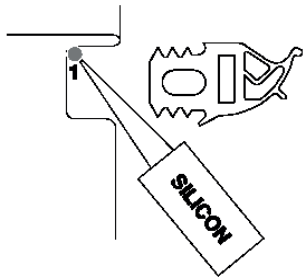
Reemplazo de piezas desgastadas

- **Reemplazo de la junta de la puerta**

Nota: La junta de la puerta envejecerá tras un uso prolongado. Si se observa que la junta está agrietada o endurecida, debe ser reemplazada.

Los pasos para el reemplazo son los siguientes:

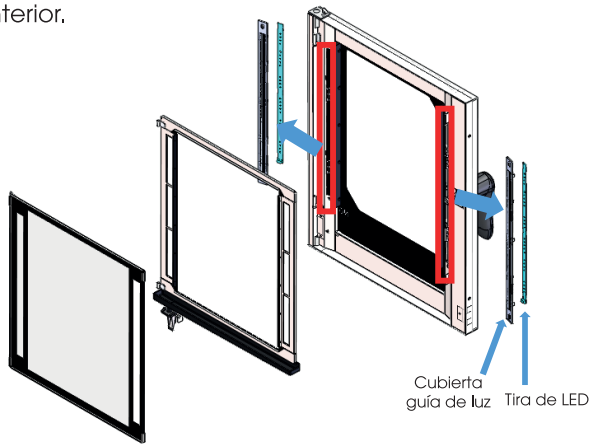
1. Retire la junta de la puerta vieja del marco y limpie a fondo el sellador acumulado en el equipo.
2. Vuelva a aplicar el sellador especial resistente a altas temperaturas en el punto, como se muestra en la figura 5-4.
3. Inserte la nueva junta de la puerta y presiónela con fuerza.



- **Reemplazar las luces LED de la puerta**

Las tiras de luces LED están instaladas a ambos lados de la puerta de vidrio exterior. Si las luces LED no se encienden, reemplácelas siguiendo estos pasos:

1. Corte el suministro eléctrico del equipo.
2. Consulte el contenido sobre la limpieza de las puertas de vidrio. Tras abrir las puertas de vidrio interna y media, retire las puertas de vidrio.
3. Afloje los tornillos de sujeción, retire la cubierta guía de luz y la tira de iluminación LED, como se muestra en la figura.
4. Retire la hebilla, quite la tira de luces LED e instale una tira de las mismas especificaciones y modelo. Nota: Desenchufe y enchufe el cable de alimentación con cuidado.
5. Vuelva a instalar las demás piezas en orden inverso al método de desmontaje anterior.



- **Reemplazo de la caja del filtro de aire**

Si la caja del filtro de aire no se puede limpiar a fondo o si está dañada y requiere ser reemplazada, por favor siga estas instrucciones:
- Solicite la pieza del filtro con el número de parte 904010018.
- Puede realizar el pedido a través de un distribuidor autorizado o directamente al fabricante.

Resolución de problemas

Aunque hemos hecho todo lo posible para garantizar el funcionamiento continuo y eficiente de su equipo, las averías siguen siendo inevitables. Antes de informar de un fallo para su reparación, compruébelo primero con la siguiente tabla. Algunos problemas son muy fáciles de solucionar.

Fallo	Causa posible	Solución
Fuga de agua y vapor en la puerta	La puerta no cerró correctamente.	El cierre de la puerta tiene dos niveles. Para cerrar correctamente, ambos niveles deben estar bloqueados.
	Envejecimiento de la junta de la puerta, pérdida de elasticidad o daños.	Si la junta no está dañada, se puede mover el eje de la puerta hacia el marco y apretarlo; el gancho del cierre también puede ajustarse hacia adentro. Si la junta está dañada, reemplácela.
Ruido en la cámara de cocción durante la operación	El deflector de aire o el bastidor de estantes no están fijados correctamente.	Fije correctamente el deflector de aire y el bastidor de estantes dentro de la cámara.
Pantalla oscura (no enciende)	El interruptor de aire no está encendido.	Encienda el interruptor de aire.
	El interruptor de encendido no está activado.	Active el interruptor de encendido.
	El interruptor de encendido está dañado.	Reemplace el interruptor de encendido.
	El limitador de temperatura de la cámara está activo.	Encuentre el motivo del sobrecalentamiento y reinicie el limitador de temperatura.
	El limitador de temperatura de la caldera está activo.	Encuentre el motivo y reinicie el limitador de temperatura.
	El fusible se ha quemado.	Identifique la causa de la fuga eléctrica y reemplace el fusible.

Fallo	Causa posible	Solución
La luz LED no enciende	La luz LED está dañada o hay un fallo en la conexión.	Consulte la sección 5.4.2 para reemplazar las luces LED de la puerta.
	Hay un cortocircuito en la fuente de alimentación.	Revise el circuito eléctrico.
La pantalla indica falta de agua.	La válvula de entrada de agua no está abierta.	Abra la válvula de entrada de agua.
	El filtro en la entrada de agua del equipo está obstruido.	Revise y limpie el filtro. Cierre el grifo, desenrosque la entrada de agua, retire el filtro y límpielo. Conéctelo de nuevo y verifique que no haya fugas.
	La válvula solenoide está dañada.	Reemplace o limpie la válvula solenoide.
	La aguja del nivel de agua tiene mucha cal acumulada.	Elimine la cal de la aguja del nivel de agua.
	El medidor de flujo (caudalímetro) está dañado.	Reemplace el medidor de flujo.
	Mal funcionamiento de la placa de la computadora.	Reemplace la placa de la computadora.
La rueda de viento interna (ventilador) no gira	Después de configurar los parámetros, olvidó presionar el botón de precalentamiento.	Inicie el precalentamiento.
	Falta de fase en la alimentación eléctrica.	Verifique si hay una pérdida de fase en el circuito y soluciónelo.
	El relé que controla el motor está dañado o tiene mal contacto.	Reemplace el relé o reinstálelo.
	El contactor de CA que controla el motor está dañado.	Reemplace el contactor.
	El motor está dañado.	Reemplace el motor.
	Mal funcionamiento de la placa de la computadora.	Reemplace la placa de la computadora.

Fallo	Causa posible	Solución
Hay fugas de agua en la parte frontal inferior del equipo.	El equipo está más bajo por delante y más alto por detrás.	Ajuste la nivelación del equipo utilizando un nivel.
	La salida de drenaje de la caja de recolección de agua dentro de la puerta está obstruida.	Verifique si la salida de drenaje está bloqueada por suciedad y límpiela.
	El drenaje de la bandeja debajo de la puerta está obstruido.	Verifique si la salida del tubo de agua está bloqueada por manchas de aceite (si cocina alimentos con alto contenido graso con frecuencia, esto puede bloquear la tubería).

Los elementos de falla mencionados anteriormente son solo para referencia. En caso de cualquier avería, deje de usar el equipo inmediatamente y notifique a técnicos profesionales lo antes posible para su inspección y reparación.

Garantía

• Tu producto 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 tales como manija, burlete y vidrio. De igual manera tener presente que la garantía cubre desperfectos de fábrica, no en piezas que se vean afectadas por su uso intensivo

• 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:

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 tal y 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

Atención al cliente

Valora tu verdadera experiencia. Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su horno combi smart, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.









El poder de lo que querés.

GESTION
DE LA CALIDAD
RI-9000-10447

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

info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502