Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno Ultra Rápido 3.5W TB

Triple poder en tu cocina

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. Instrucciones de seguridad importantes 03
3. Tabla de Recipientes Aptos 10
4. Instrucciones de seguridad 11
5. Instalación 13
6. Parámetros del Equipo 19
7. Funcionamiento 20
8. Limpieza 35
9. Solución de problemas 37
10. Garantía 39
11. Tarjeta de Garantía 40
12. Atención al Cliente 41

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.

Instrucciones de seguridad importantes

A los compradores, propietarios y gerentes de restaurantes, por favor lean atentamente estas advertencias y colóquelas en un lugar destacado para su referencia.



Indica un alto nivel de riesgo que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



Indica un nivel de riesgo medio que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



Indica un peligro de bajo nivel que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



¡Peligro eléctrico!

Ten cuidado. La vida está en riesgo. El incumplimiento puede provocar una descarga eléctrica



¡Importante!

Se utiliza para resaltar información especialmente importante.

ADVERTENCIA	No utilice chorros de agua para limpiar el equipo.
ADVERTENCIA	Este dispositivo es solo para uso en interiores, no lo use en exteriores.
ADVERTENCIA	Este manual de instrucciones no está destinado a personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni a aquellas que carezcan de experiencia y conocimientos. Los operadores no calificados pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.
ADVERTENCIA	Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por un técnico calificado de una empresa de servicio autorizada por el fabricante o por personal igualmente calificado.El cable de alimentación debe ser resistente al aceite y el revestimiento no debe ser más liviano que el de un cable de neopreno común u otro cable de caucho sintético (designación 60245 IEC 57, YZW).
Advertencia: **Este es un producto de grado A, podría causar interferencias electromagnéticas en circunstancias domésticas. Por lo tanto, se requieren algunas medidas de apoyo por parte del usuario.**	



Prevención de exposición al equipo

1. NO abra la puerta durante el funcionamiento, ya que provocará la exposición al equipo.
2. NO deje nada entre el sello de la puerta, no debe tener limpiadores u otros residuos en la superficie del sello de la puerta;
3. NO utilice este dispositivo si presenta fallas. Verifique que la puerta se cierre correctamente, ya que esto es muy importante y debe comprobarse con frecuencia:
a) Verifique que la puerta no esté deformada.
b) Revise las bisagras y el cierre de la puerta para detectar grietas o piezas flojas.
c) Asegúrese de que los sellos de la puerta y su superficie estén intactos.
4. Solo se permite la reparación de un técnico de servicio calificado.

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



Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de la opera-

1. ¡ADVERTENCIA! Si la puerta o el sello de la puerta están dañados, NO use el horno hasta que haya sido reparado por personal de servicio capacitado;
2. ¡ADVERTENCIA! Es peligroso que cualquier persona que no sea personal de servicio capacitado realice operaciones de servicio, incluida la eliminación del escudo que evita que la energía del horno se escape;
3. ¡ADVERTENCIA! NO caliente directamente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados, ya que esto puede causar una explosión;
4. ¡ADVERTENCIA! El calentamiento de las bebidas en el horno puede provocar un retraso en las salpicaduras y la ebullición, tenga cuidado cuando las retire;
5. ¡ADVERTENCIA! Los biberones y los frascos de comida para bebés deben calentarse con la boca abierta, el contenido revuelto o agitado y su temperatura debe controlarse antes de alimentarlos para evitar quemaduras;
6. Solo se deben usar utensilios adecuados en el horno;
7. Observe cuidadosamente el horno cuando caliente alimentos envueltos en plástico o papel, ya que existe la posibilidad de incendiarse;

8. Si se detecta humo, apague el equipo o desconéctelo de la fuente de alimentación y mantenga la puerta cerrada para inhibir la propagación de las llamas;
9. NO caliente huevos con cáscara ni huevos duros enteros en el horno, ya que pueden explotar al ser calentados en el equipo.
10. Limpie en detalle las juntas de las puertas, las cavidades y las partes adyacentes;
11. El horno debe limpiarse regularmente y se deben eliminar todos los residuos de comida;
12. La falta de limpieza del horno causará el deterioro de la superficie del equipo, lo que afectará la vida útil del equipo y puede conducir a una situación peligrosa;
13. Este horno debe utilizarse únicamente con la sonda de temperatura recomendada para este modelo (para hornos que incluyan este accesorio).
14. Este horno no debe limpiarse con chorros de agua (los aparatos destinados a uso en el suelo deben tener un grado de protección impermeable no inferior a IPX5).



En caso de humo

- Apague el horno
- Corte la fuente de alimentación principal
- No abra la puerta, deje que el fuego se extinga en la cámara

Advertencia

Antes de usar y operar, lea atentamente el manual de operación y opere de acuerdo estricta con las instrucciones de seguridad para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas, expuestas a una sobredosis de radiación de microondas.

1. LEA todas las instrucciones antes de usar el equipo.

2. Este dispositivo debe estar conectado a tierra. El cable de puesta a tierra debe conectarse a la toma de tierra correspondiente (ver "Conexión eléctrica").

3. No permita que menores operen el equipo.

4. No use el equipo si está siendo dejado sin supervisión por personas mayores, enfermas o con discapacidades.

5. No retire la carcasa del horno;

6. No retire las piezas instaladas en el interior del horno;

7. Siga estrictamente las instrucciones de instalación proporcionadas en el equipo para realizar la instalación y el posicionamiento;

8. Solo personal calificado puede realizar el mantenimiento del equipo. Póngase en contacto con los proveedores de servicios autorizados para la inspección del equipo, las reparaciones o los ajustes;

9. No coloque el horno cerca del agua ni lo utilice en áreas húmedas;

10. No coloque el cable de alimentación ni el enchufe en agua, ni cerca de una fuente de calor;

11. Los cables de alimentación no deben suspenderse de encimeras con bordes afilados ni presionarse contra objetos;

12. No bloquee las rejillas de ventilación, salidas de enfriamiento, filtros ni puertos de vapor, etc;

13. No dañe el panel de control, la puerta, los sellos de las puertas y otras partes, si el sello de la puerta está dañado, solicite la reparación al técnico de servicio calificado;

14. Si hay algún daño en el cable de alimentación, solicite a un técnico calificado que lo cambie;

15. Deje de usar el horno cuando ocurra lo siguiente: La puerta se atasca y no se puede cerrar correctamente / daño del cable de alimentación / funcionamiento anormal / falla o interrupciones;

16. Las cámaras de cocción de los equipos no deben utilizarse para el almacenamiento;

17. No cuelgue ropa ni paños en ninguna parte del horno;

18. Solo se deben utilizar recipientes aptos para horno microondas;

19. No utilice este dispositivo sin carga;

20. Antes de colocar bolsas de papel o plástico en la cámara, se deben quitar todos los sellos metálicos y prestar atención al funcionamiento del horno.

21. Al recoger y colocar bebidas calientes, alimentos o recipientes, preste atención para evitar quemaduras;

22. Cuando el alimento líquido se calienta por encima del punto de ebullición, la superficie del líquido no siempre se produce hirviendo. La burbuja hirviendo rara vez se ve en circunstancias normales al retirar el recipiente del horno. Pero agitando el recipiente o poniendo una cuchara en el líquido, el líquido hervirá violentamente y se desbordará. Es muy fácil quemarse cuando esto sucede;

23. Antes de calentar los alimentos líquidos mediante el uso de microondas o función combinada, revuelva los alimentos con anticipación para evitar hervir violentamente;

24. Desenvuelva los alimentos que se van a procesar antes de cocinarlos;

25. Los biberones de leche para bebés y el recipiente de la comida para bebés no deben meterse en el horno para calentar;

26. No caliente el vino, como el brandy, el ron o cualquier otro alimento que contenga alcohol para evitar el sobrecalentamiento y el fuego.

27. Este horno no puede usarse para freír alimentos;

28. No utilice este horno para calentar líquidos u otros alimentos con un recipiente cerrado, como botellas de vidrio y huevos, para evitar que revienten.

29. El equipo no se puede utilizar para secar productos de algodón y lino;

30. Los alimentos envueltos en plástico o papel inflamable deben transferirse a un recipiente especial para hornos/equipos de microondas antes de calentarlos y cocinarlos;

31. Para alimentos con piel (por ejemplo, papas, manzanas, salchichas, etc.), perfore pequeñas aberturas en la piel antes de calentarlos;

32. NO caliente los alimentos con recipientes completamente sellados, ya que el vapor generado por el calentamiento podría hacer que el recipiente explote;

33. Elimine el exceso de grasa durante el proceso de asado a la parrilla o al retirar los rellenos de alimentos de la cámara del horno;

34. NO asar / hornear demasiado los alimentos para evitar el riesgo de incendio en la cámara del horno del equipo;

35. Si el contenido de la cámara se incendia, NO abra la puerta, apague el equipo y desconecte el equipo de la fuente de alimentación;

36. En caso de rotura de cristalería en el interior del equipo por causas accidentales, se efectuarán controles para asegurarse de que no haya fragmentos de vidrio entre los demás alimentos del equipo, en caso de duda, desechar todos los alimentos que se encuentren en el equipo en esta ocasión;

37. Apague el equipo cuando termine cada día;
38. Al igual que con otros equipos eléctricos, el equipo debe revisarse com-

pletamente para detectar conexiones eléctricas al menos una vez al año;

39. Limpie el interior del equipo y los sellos de las puertas con regularidad de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento en la sección correspondiente del manual de instrucciones sobre limpieza, de lo contrario, el equipo puede presentar un riesgo de incendio, fugas, etc.

Tabla de Recipientes Aptos

Recipientes resistentes al calor		
Vidrio templado	√	Recipientes con adornos metálicos NO se pueden utilizar
Vitrocerámica	√	
Cerámica (esmalte, alfarería, cerámica)	√	
Placa metálica		
Placa de metal especializada del fabricante (no se pueden usar todos los demás contenedores de metal)	√	Solo en la rejilla dentro de la cámara NO COCINE LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE EN EL PISO DEL HORNO.
Envases de plástico		
Recipientes de plástico especiales aptos para uso en horno	√	No se puede utilizar cuando la temperatura alcanza un cierto calor. Consulte el manual del fabricante.
Vajilla		
No utilice recipientes inflamables (papel/cartón)	X	
Papel de aluminio	X	

Otros contenedores		
Grifo de sellado, etiqueta	X	Al calentar, los alimentos NO DEBEN tener utensilios de cocina
Vajilla	X	
Sensor de temperatura	X	

Instrucciones de seguridad

1. Introducción

La gama de hornos de ultra rápidos está diseñada para ofrecer a los clientes soluciones de cocciones rápidas, energéticamente eficientes y fáciles de usar, que les permitan afrontar los picos de demanda en los horarios de comida con facilidad.
El horno ultra rápido combina microondas, aire caliente por impacto y tecnologías de cocción inteligente para lograr una cocción rápida sin comprometer la calidad de los alimentos, al mismo tiempo que ahorra energía y reduce el espacio necesario.

La cocción combinada para hornear y asar garantiza que obtenga alimentos de alta calidad al tiempo que reduce significativamente el tiempo de cocción. Puede guardar y almacenar los parámetros de cocción precisos en el panel de control del horno y extraer el programa en cualquier momento para operaciones repetidas precisas.

Programas de cocción de varias etapas: cada uno de los cuales se puede ajustar de forma flexible a los parámetros correspondientes-– ejemplo, tiempo de calentamiento, temperatura, velocidad del aire, calor superficial y nivel de energía de microondas; están disponibles en una amplia variedad de combinaciones para garantizar que los ingredientes se cocinen con la más alta calidad.

2. Mantenimiento

Al igual que otros equipos de catering, el horno ultra rápido requiere cuidado y mantenimiento.
Los requisitos de mantenimiento y limpieza se encuentran en este manual y deben formar parte de la rutina de operación en todo momento. Se debe realizar el mantenimiento adecuado de este equipo de forma diaria, semanal, mensual, trimestral y anual para garantizar su funcionamiento seguro y continuo.
El mantenimiento correcto también prolongará la vida útil del aparato, lo que reducirá el costo de uso.

3. Asistencia

Póngase en contacto con nuestros distribuidores para cualquier ayuda que pueda necesitar, o póngase en contacto con el fabricante.

4. Seguridad

La seguridad es una característica importante de nuestros productos. La instalación, el funcionamiento y el mantenimiento correctos son la única forma de garantizarla.

5. Manipule el equipo correctamente



El método correcto de eliminación de este producto al final de su vida útil se basa en las buenas prácticas de reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos (RAEE), adoptadas también en la Unión Europea y otros países.
Si el símbolo que figura a la izquierda aparece en el producto o en su embalaje, significa que no debe desecharse junto con los residuos domésticos comunes.
Para evitar daños al medio ambiente o a la salud, este tipo de residuos debe gestionarse de forma diferenciada, promoviendo el reciclaje y la recuperación de materiales reutilizables.
Los usuarios particulares pueden consultar con el comercio donde adquirieron el producto, o informarse en el municipio o gobierno local sobre puntos de recolección autorizados o campañas de reciclaje electrónico.
Los usuarios comerciales o institucionales deberán coordinar con empresas habilitadas para la gestión responsable de RAEE y contemplar las condiciones establecidas en el contrato de compra.
Este producto no debe eliminarse junto con residuos comunes ni comerciales.

Instalación

Este capítulo proporciona los métodos de instalación del equipo.

¡Importante!	La instalación de este equipo debe ser completada por profesionales capacitados y calificados.
PELIGRO	NO perfore agujeros en la carcasa de la máquina con un taladro de pistola o tornillos, etc., ya que esto puede dañar la estructura o causar una descarga eléctrica.

1. Nota de recepción

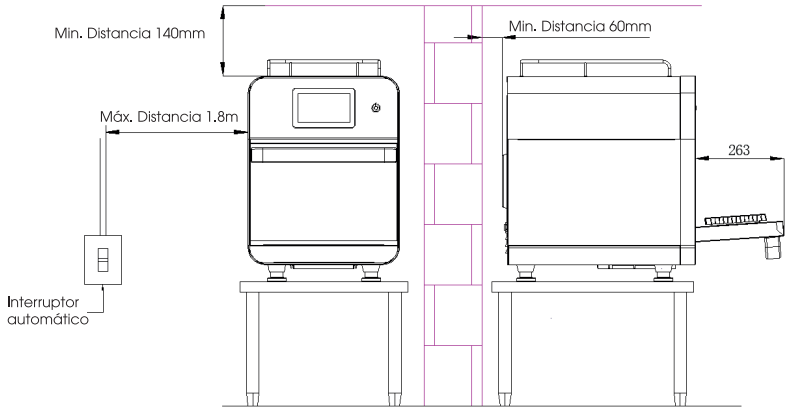
A. Al recibirlo, verifique si hay algún daño significativo en la apariencia. En caso afirmativo, póngase en contacto con la empresa de transporte.
B. Desembale los materiales de embalaje y compruebe si están dañados. Si se encuentra alguno, presente un reclamo de inmediato.
C. Al retirar el equipo del pallet de transporte y al manipularlo, manténgalo en posición horizontal sobre el suelo. NO permita que todo el peso del equipo recaiga sobre uno de los pies ajustables, ya que la estructura podría doblarse o dañarse si se aplica demasiado peso o fuerza sobre ella.
D. Revise los accesorios que vienen con el horno para asegurarse de que ha recibido todos los accesorios para su equipo. Si falta algún accesorio, póngase en contacto con el distribuidor al que compró el equipo.
E. Usando la cubierta de este manual, registre lo siguiente para garantía o referencia futura:
    1) Número de modelo de fábrica;
    2) Número de serie de fábrica en la puerta interior de cada equipo;
    3) Fecha de instalación.

Una vez que haya completado las instrucciones anteriores, estará listo para instalar la unidad.

2. Requisitos de instalación

Si bien es posible instalar y configurar su nuevo equipo, se recomienda encarecidamente que este trabajo lo realice un profesional calificado. Profesionales calificados se asegurarán de que la instalación sea segura y cumpla con las regulaciones locales o nacionales de construcción, electricidad y protección contra incendios. Cuando exista un conflicto entre las instrucciones de este manual y las normas o regulaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con las normas o regulaciones del sitio donde se instala el equipo.

3. Ubicación y posición del horno



✓ Elija un lugar alejado de fuentes de calor. No lo coloque en un área donde haya una parrilla, freidora, plancha, etc. Si hay una fuente de calor como una cocina junto al horno, se debe colocar un panel aislante térmico por encima de la altura del horno.
✓ Coloque el horno sobre una superficie antideslizante, no combustible, que esté nivelada, estable y que pueda soportar el peso total del equipo. Debe dejarse un espacio libre de al menos 60 mm en la parte trasera y al menos 140 mm en la parte superior para permitir la correcta refrigeración del equipo.
✓ Debe haber suficiente espacio libre en la parte frontal del horno para permitir la apertura y cierre de la puerta.

✓ La entrada de aire del equipo se encuentra debajo de la puerta, y es muy importante que la temperatura del flujo de aire que ingresa al equipo sea lo más baja posible. Si el aire entrante ha sido precalentado por una cocina, horno, parrilla, plancha, freidora, etc., esto reducirá el rendimiento del equipo y acortará su vida útil.
✓ No coloque marcas, adhesivos ni etiquetas en el equipo sin autorización del fabricante.
✓ Una instalación incorrecta puede invalidar la garantía del aparato.

¡Precaución!

1. Manipule el horno correctamente, cumpliendo con las regulaciones nacionales o locales en cuanto al manejo de objetos pesados, NO LLEVE LA MANIJA DE LA PUERTA COMO PUNTO FOCAL. De lo contrario, dañará el horno o causará lesiones. Nuestra empresa no será responsable de ninguna reclamación derivada de la caída del horno, y no será responsable de las lesiones que pueda causar.

2. Cuando el horno no esté en uso, corte la fuente de alimentación, guarde el horno en un lugar seco y fresco, no apile el horno.

4. Fuente de alimentación

Seleccione el cable de alimentación y el disyuntor adecuados, consulte la siguiente tabla.

Nombre de modelo	Voltaje Nominal	Potencia Nominal	Disyuntor	Cable de alimentación
TB-HULR3.5B	208-240V 1N~ 50/60Hz	3,5 kW	20A	Monofásico: YZW 3*1,5 mm^2

PELIGRO

El cableado eléctrico del equipo debe estar conectado a una fuente de alimentación separada de acuerdo con el parámetro eléctrico del dispositivo por un técnico eléctrico calificado.

ADVERTENCIA

Conectar el equipo a una fuente de alimentación incorrecta puede dañar el equipo y anular la garantía.

ADVERTENCIA

La conexión eléctrica de este equipo debe cumplir con las regulaciones y normas locales y nacionales.

PELIGRO



Este producto debe estar conectado a tierra, de lo contrario podría causar una descarga eléctrica o incluso la muerte.
Al conectar el cable de tierra, asegúrese de que el cable de alimentación esté unido al terminal de puesta a tierra incluso cuando se apliquen fuerzas externas.
Hay un perno de puesta a tierra en la caja eléctrica del aparato; consulte el símbolo común que se muestra a continuación.

PELIGRO

Equipotencial



Este producto debe estar conectado a tierra, o puede causar una descarga eléctrica o incluso la muerte. Al conectar el cable de tierra, asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado al terminal del cable de tierra cuando actúen sobre él fuerzas externas. Hay un perno de tierra en la caja eléctrica del aparato, vea el símbolo común a continuación.

5. Instalación de la fuente de alimentación

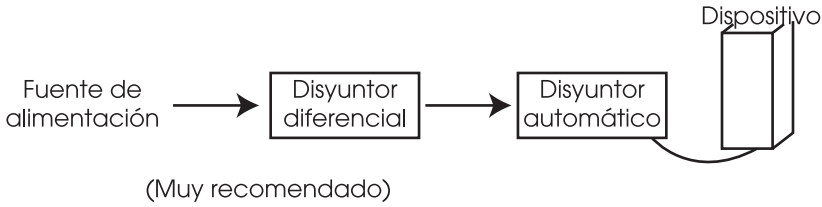
Siga los siguientes requisitos para la instalación de la fuente de alimentación:
✓ Especificación del cable de alimentación: seleccione el cable de acuerdo con los parámetros indicados en la Tabla 2-1 anterior.
✓ Disyuntores: seleccione los disyuntores conforme a los parámetros de la Tabla 2-1.
✓ Protector diferencial: ⚠ se recomienda encarecidamente instalar un protector contra fugas. La corriente nominal de disparo debe ser de 30 mA, y el tiempo de actuación no debe superar los 0,1 segundos.

IMPORTANTE:

- Al menos debe usarse un disyuntor tipo B (sensible a señales eléctricas).
- Cuando el usuario enciende un freezer, heladera u otros equipos (incluido horno microondas), puede generarse una señal de disparo.
- Se recomienda fuertemente usar un disyuntor tipo C, que está diseñado para productos como este horno.
- Si hay varios hornos, cada uno debe estar conectado a un disyuntor adecuado y de capacidad individual.

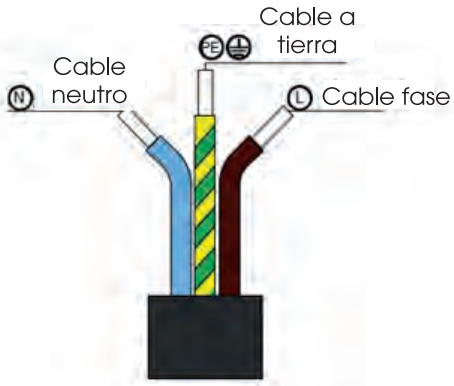
Este equipo cumple con la norma EN61000-3-11.
Dado que puede causar interferencias en el circuito de alimentación eléctrica, su conexión debe ser aprobada por el proveedor de energía.
Si es necesario, utilice una fuente de alimentación con baja impedancia.

✓Conexión del cable de alimentación: La conexión para alimentación monofásica se muestra a continuación. Utilice el cable de alimentación para conectar primero la unidad al disyuntor automático y luego a la fuente de alimentación.



(Muy recomendado)

La conexión de la fuente de alimentación monofásica se muestra en la siguiente figura.



Cableado monofásico

ADVERTENCIA

Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que la conexión de cada cable central esté firme y que el cable de alimentación esté bien bloqueado. Incluso si el cable de alimentación se ve afectado por fuerzas externas, los terminales de cableado no deben estar sueltos, de lo contrario, puede causar peligro. El cable de alimentación será un cable con cubierta resistente al aceite, no más ligero que el del neopreno ordinario u otro cable con cubierta de caucho sintético (YZW) equivalente. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con una de las mismas especificaciones.

ADVERTENCIA

Cuando la longitud del cable de alimentación sea insuficiente, REEMPLÁCELO con un nuevo cable de alimentación con suficiente longitud. NO CONECTE DOS CABLES DE ALIMENTACIÓN JUNTOS PARA LA EXTENSIÓN



Los circuitos eléctricos del equipo deben estar conectados a un circuito de alimentación separado por instaladores eléctricos calificados. Cada equipo debe estar equipado con un interruptor aislado de doble vía con una capacidad nominal adecuada y una distancia entre contactos superior a 3 mm.



Si la fuente de alimentación está en el exterior, preste atención a las medidas a prueba de agua y polvo.



Para evitar el riesgo debido al desgaste del cable de alimentación, se debe instalar un casquillo en la salida del cable de alimentación y en el orificio por el que pasa el cable de alimentación.

Consulte a un electricista calificado si tiene dudas sobre los requisitos de conexión eléctrica y suministro de energía.

Parámetros del Equipo

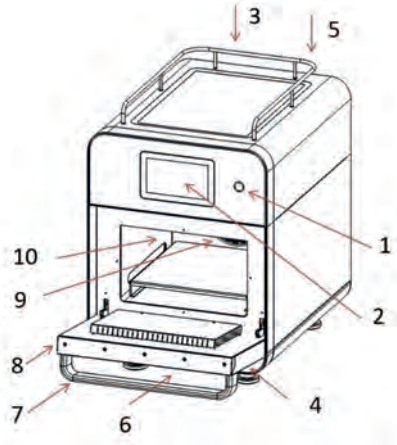
Modelo	TB-HULR3.5B
Dimensión (mm)	450 x 647 x 612 (sin rejilla superior)
	450 x 647 x 660 (con estante superior)
Cámara (mm)	317 x 315 x 188
Capacidad (L)	18
Peso (Kg)	60.5
Potencia nominal (KW)	3.5
Voltaje (V)	208-240V 1N~
Frecuencia	50/60 Hz
Controlador	Pantalla táctil de 7"

Almacenamiento de menús	100+
Etapa de cocción	10
Modo de cocción	Microondas + Circulación de Aire Caliente
Potencia de microondas (KW)	1.5
Potencia de aire caliente (KW)	3.0
Rango de salida de microondas	0 - 100%
Grados de viento	10
Temperatura máx. (°C)	280
Clasificación IPX	IPX3
Cable de alimentación	Monofásico: YZW 3*1,5 mm^2
*** Placa de identificación aproximada del dispositivo de salida de potencia de microondas**	

Funcionamiento

1. Contrucción del horno

El siguiente diagrama describe algunas de las características operativas clave de su equipo. Para obtener más información sobre estas funciones, continúe hasta la parte posterior de este manual.



Nro.	Funciones
1	La pantalla táctil se iluminará después de encender el equipo. Aviso: Apagar el interruptor no significa que se corte el suministro de energía interno.
2	Controlador de pantalla táctil: controle la temperatura y el programa de cocción.
3	Placa de características: ubicada en la parte posterior, contiene el modelo del producto, el número de serie y la especificación de potencia.
4	Conector USB: fácil de modificar los menús en el producto, hay un conector USB debajo de la puerta principal.
5	El respiradero: ubíquelo en la parte posterior. El flujo de aire se utiliza para enfriar los componentes internos y el vapor descargado de la cámara de cocción. No bloquee la ventilación, no causará fugas del microondas al medio ambiente.
6	Filtro de aire: ubique debajo de la puerta del horno. Juega un papel importante en la circulación del aire, así que NO bloquee el filtro de aire;
7	La manija de la puerta: la puerta del horno se puede abrir y cerrar cuando la manija se tira hacia abajo y se empuja hacia arriba desde el exterior;
8	Puerta: el cuerpo de la puerta viene con tres microinterruptores de enclavamiento de seguridad que están bien hechos y son resistentes a la pérdida de energía. NO coloque objetos pesados sobre el cuerpo de la puerta.
9	Ventilador de convección, etc.-- Ventilador de convección, filtros de grasa y convertidores catalíticos; Los filtros de grasa deben mantenerse limpios y libres de residuos, etc.
10	Cámara-- Fabricada en acero inoxidable. Siga las instrucciones de la sección "limpieza y mantenimiento" de este manual.

2. Conexión USB

Se encuentra en la parte inferior del horno o dentro del panel inferior frontal.

Paso 1: Retire el filtro de aire. Gire el filtro de aire hacia la izquierda o hacia la derecha para abrir el filtro de aire;

Paso 2: Utilice el tipo de USB correcto: USB2.0, formato FAT32.

Paso 3: Inserte el disco U para descargar o cargar recetas, imágenes, etc.





3. Instrucciones de operación

Encendido:

1. Conecte la fuente de alimentación principal del equipo.
2. Encienda el interruptor de encendido del equipo. Después de encender el interruptor de encendido, la luz indicadora de encendido se encenderá y la placa de la computadora se iniciará y entrará en el estado de apagado.

Interfaz de operación:

1. Encienda el interruptor de encendido, la pantalla de la placa de la computadora se ilumina e ingresa a la interfaz de apagado de la siguiente manera:



Botón de consulta: Haga clic en el botón para consultar el número de serie y el número de versión del software.

Botón de guía de limpieza: Haga clic en el botón para ver las instrucciones de guía de limpieza. Para conocer los métodos de limpieza detallados, consulte 5 Limpieza.

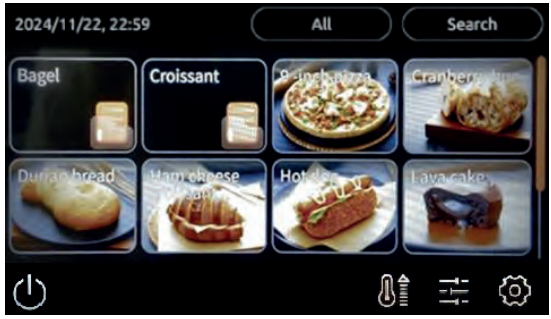
Botón de precalentamiento: Mantenga presionado el botón para configurar la temperatura de precalentamiento, o ingrese la contraseña si la contraseña del menú está configurada.

Botón de Enfriamiento: Haga clic en el botón para ingresar al modo de enfriamiento. Cuando la temperatura de la cámara interna sea superior a la temperatura de enfriamiento establecida (valor predeterminado: 70°C), el ventilador continuará funcionando para acelerar el enfriamiento de la cámara. Se recomienda abrir la puerta para agilizar el proceso de enfriamiento. En este momento, la pantalla mostrará la temperatura real de la cámara interna.

Cuando la temperatura desciende a la temperatura de enfriamiento establecida, el sistema regresa automáticamente a la página de encendido, o puede finalizar el enfriamiento haciendo clic en el botón llave a mitad de camino.

Botón de configuración: Haga clic en el botón de configuración para ingresar a la interfaz de configuración del sistema, consulte la 4.3.6 Configuración del sistema para configurar la operación.

Haga click en el modo de precalentamiento, la pantalla muestra la temperatura real de la cámara interior, y cuando se precalienta a la temperatura establecida (por defecto 170 °C), entra en la interfaz principal del encendido de la siguiente manera:



Horno Ultra Rápido



Haga clic en el icono para seleccionar la categoría y la pantalla mostrará un menú de la categoría actual.



Haga clic en el icono para introducir el texto y buscar en el menú correspondiente.



Haga clic en el icono, el lado izquierdo del icono muestra la temperatura real de la cámara del horno durante 5 segundos.

Cuando el sistema está en la interfaz principal de encendido, si la temperatura de la cámara es inferior a la temperatura de precalentamiento establecida, entrará automáticamente en el estado de precalentamiento, en este momento, el icono de temperatura se vuelve naranja hasta que la cámara la temperatura alcanza la temperatura de precalentamiento.



Tecla de modo personalizado: Haga clic en la tecla para ingresar a la cocción personalizada, consulte en el apartado "Cocción personalizada".



Botón de configuración: Haga clic en el botón para ingresar a la interfaz de configuración del sistema, consulte en el apartado "Configuración del sistema".



Tecla de apagado: Mantenga presionada la tecla de apagado para ingresar al modo de enfriamiento y luego ingrese a la interfaz de apagado después de que la cámara se enfríe por debajo de la temperatura de enfriamiento establecida.

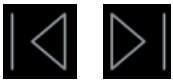
Haga clic en cualquier carpeta del menú, la pantalla muestra el menú en la carpeta correspondiente.
Haga clic en cualquier menú, consulte en el apartado " Menú de cocina".

Cocción personalizada:

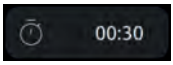


Ingrese al modo de cocción personalizado para ajustar los parámetros de cocción a voluntad, adecuado para probar platos. La interfaz es la siguiente:

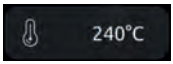




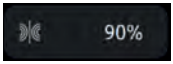
BOTONES IZQUIERDA/DERECHA: Haga clic en los botones para comprobar los parámetros de cada etapa de cocción.



Configuración del tiempo de cocción: haga clic en el botón para modificar el tiempo de cocción. Rango ajustable: 00:00-20:00.



Ajuste de la temperatura de cocción: haga clic en el botón para modificar la temperatura de cocción, rango ajustable: 25 °C-280 °C.



Configuración de intensidad de microondas: haga clic en el botón para ajustar la intensidad de microondas, rango ajustable: 0% -100%.



Configuración de la velocidad del viento para cocinar: haga clic en el botón, puede ajustar la velocidad del viento, rango ajustable: 10% -100%.



Haga clic en el botón para mostrar la temperatura en tiempo real de la cámara en el lado izquierdo del botón.



Haga clic en el botón para volver a la interfaz principal.



Una vez finalizada la configuración, haga clic en el botón para iniciar la cocción personalizada



En el proceso de cocción, puede hacer clic en el botón para finalizar la cocción actual.



Cuando termine de configurar, puede hacer clic en el botón para guardar el menú. Para guardar el menú, debe ingresar la contraseña del menú. Código de acceso del menú predeterminado: 312488

Menú de cocina:

1. Haga clic en cualquier menú para ingresar a la interfaz de menú. El equipo le pedirá que confirme la colocación del alimento.
(Para desactivar el mensaje de carga de alimentos, establezca la opción "Habilitar carga de alimento" en "No" dentro de la configuración de administración. El sistema ya no solicitará confirmación antes de cocinar).



2. Haga click en  para comenzar a cocinar el menú seleccionado.





Botón de pausa/inicio: durante la cocción, presione para pausar la cocción, luego presione nuevamente para seguir cocinando.



Botón de parada: Presione el botón para finalizar la cocción.



: Letrero de trabajo de microondas.
Si la temperatura de cocción no alcanza la temperatura de configuración del menú, aparecerá la siguiente ventana de aviso:

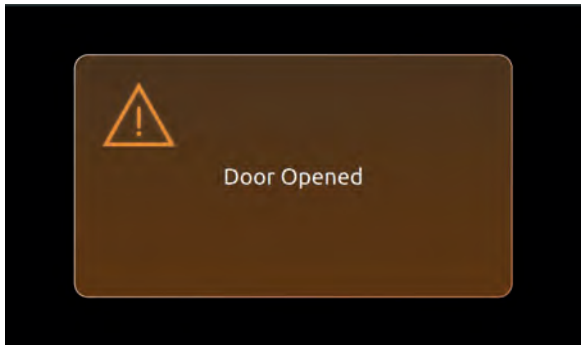


Click en  para seguir cocinando, haga click en  para cancelar la cocción.

3. Cuando termine la cocción, aparecerá la pantalla de finalización de cocción, abra / cierre la puerta o presione la tecla Para volver a la interface principal de la siguiente manera:



4. Cuando la puerta esté abierta, aparecerá la ventana de advertencia "Door Opened" de la siguiente manera:



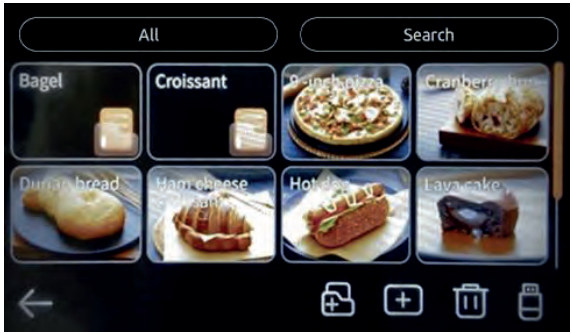
Precaución: Al abrir la puerta del horno durante la cocción, se finalizará el programa de cocción, el aparato hará sonar una alarma de advertencia y mostrará "Puerta abierta", el aparato continuará funcionando cuando la puerta esté cerrada.

5. Para mostrar los detalles de la receta, establezca la opción "Mostrar detalles de la receta" en "SÍ" en la configuración de administración. Una vez habilitado, al seleccionar cualquier menú en la interfaz principal se mostrarán sus parámetros específicos, como se muestra a continuación:



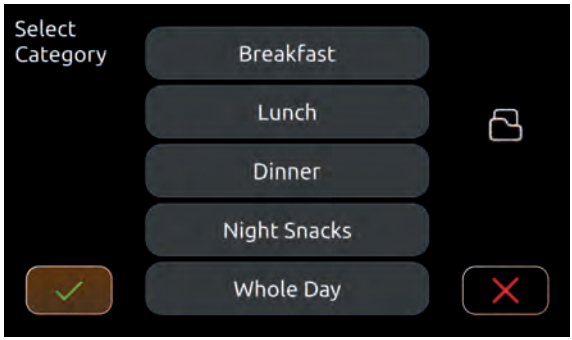
En esta pantalla, consulte el apartado "Cocción personalizada" para ajustar los parámetros de cocción solo para la sesión actual (el cambio no se guardará en el menú).

Ajustes del menú:
En la interfaz de apagado o en la interfaz principal de encendido, haga clic en el botón para introducir el interfaz de configuración, la interfaz es la siguiente:Haga clic en "Menú", ingrese la contraseña "312488" para ingresar a la interfaz de configuración del menú de la siguiente manera:



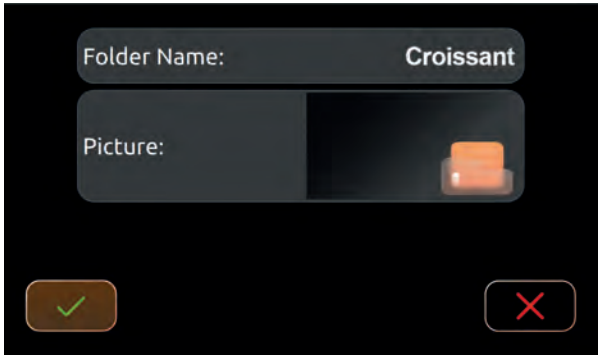


Haga clic en el botón y seleccione "Editar" en la parte inferior para cambiar el nombre de cada categoría.



En esta interfaz, haga clic en para editar el nombre y la imagen de la carpeta actual.

: Nueva función de carpeta, haga clic y cree una nueva carpeta, puede editar el nombre de la carpeta y la imagen. De la siguiente manera:



: Cree un nuevo menú, haga clic para ingresar a la interfaz de Nuevo menú de la siguiente manera:



Haga clic en el botón Nombre, ventana emergente del teclado, edite el nombre del menú.
Haga clic en el botón Categoría para seleccionar una categoría de menú y haga clic en el icono de carpeta para seleccionar si el menú debe colocarse en una carpeta o no.
Consulte en apartado " Concción personalizada" para conocer el método de ajuste de Tiempo, Temperatura, Intensidad de microondas y Velocidad del viento.

Haga click en para agregar etapas de cocción, se pueden configurar hasta 10 etapas en un menú.

Haga click en para seleccionar la imagen del menú.

Haga click en para configurar el mensaje de alarma de fin de cocción para cada etapa, como se muestra abajo:



Cuando haya terminado de configurar los parámetros del menú, haga clic en para guardar el menú.

Botón Eliminar: Haga clic en el botón y luego haga clic en el menú que desea eliminar para eliminar el menú correspondiente.

Botón de lectura / escritura de menú: Haga click en el botón para escribir el menú en USB o leer el menú desde USB.

Configuración del sistema:
En la interfaz de apagado o en la interfaz principal de encendido, toque la tecla  para entrar en la interfaz de la configuración.

Nombre del proyecto	Funciones
Información del sistema	Haga click para ver el número de serie y el número de versión del software.
Idioma	Cambio de idioma, admite 11 idiomas, que son: inglés, chino, alemán, francés, polaco, español, italiano, holandés, ucraniano, sueco y ruso.
Fecha	Haga click para establecer la fecha del sistema.
Hora	Haga click para configurar la hora del sistema.
Código de acceso del sistema	Haga click para establecer la contraseña del sistema. Una vez habilitada la contraseña, deberá ingresar la contraseña si desea acceder a las páginas del sistema. ¡Recuerde su contraseña después de la configuración!
Modo ahorro de energía	El sistema se puede configurar para que ingrese automáticamente al modo de ahorro de energía después de 0-30 minutos de tiempo de inactividad.

Configuración de administración:
En la interfaz de apagado o en la interfaz principal de encendido, toque la tecla  para entrar en la interfaz de configuración. Haga clic en "Administración", ingrese la contraseña: ****** (comuníquese con su distribuidor o fabricante para obtener la autorización de la contraseña) para ingresar a la interfaz de configuración de administración.

Nombre del proyecto	Funciones
Copiar dispositivo desde USB	Lectura de la configuración administrativa almacenada desde una unidad flash USB.
Copiar dispositivo a USB	Guarde la configuración de administración actual en una unidad flash USB.
Brillo de la pantalla	Haga clic en el botón para ajustar el brillo de la pantalla Los números del 1 al 7 de la derecha corresponden a que el brillo de la pantalla aumenta en secuencia.

Nombre del proyecto	Funciones
Volumen del sonido	Haga click en el botón para ajustar el volumen. Los números del 1 al 7 a la derecha corresponden a sonidos crecientes en secuencia.
Pitido hecho	Haga click en el botón para seleccionar el tipo de pitido para la finalización de la cocción.
Temperatura de precal.	Haga click en el botón para ajustar el brillo de la pantalla Los números del 1 al 7 de la derecha corresponden a que el brillo de la pantalla aumenta en secuencia.
Tiempo de compen. por puerta abierta	Haga click para establecer el tiempo de compensación de apertura de la puerta durante la cocción, el valor predeterminado es 00:00.
Recuento de cocción de productos	Haga click en el botón para comprobar el número de veces que se ha cocinado cada producto.
Editar imagen de receta	Haga click en el botón para ingresar a la administración de imágenes del menú, puede eliminar la imagen del menú. Al conectar el disco U, puede agregar una imagen de menú desde el disco U. Requisitos para las imágenes del menú: formato: PNG, tamaño: dentro de 500 kb, use letras o números en inglés para los nombres de las imágenes (sin símbolos especiales), resolución de imagen recomendada: 474 * 316.
Código de acceso de la receta	Haga click en Establecer código de acceso de receta para desactivar también la contraseña del menú. Una vez que la contraseña está habilitada, debe ingresar la contraseña si desea acceder a la página del menú ¡Recuerde su contraseña después de la configuración!
Administrar código de acceso	También puede desactivar la opción Administrar código de acceso haciendo click en Establecer Administrar código de acceso. Una vez que la contraseña esté habilitada, debe ingresar la contraseña si desea acceder a la página de administración ¡Recuerde su contraseña después de la configuración!

Nombre del proyecto	Funciones
Unidad temporal	Haga click para configurar la unidad de visualización de temperatura, °C / °Fahrenheit.
Restaurar los valores predeterm. de fábrica	Haga click en esta tecla para restaurar todas las configuraciones y menús a la configuración predeterminada de fábrica. ¡Por favor, opere con precaución!
Escaneador de código de barras de recetas	Haga click para configurar el modo de escaneo de la receta de encendido/apagado. Después de habilitar el modo de escaneo de recetas, puede configurar un código de barras para la receta. Escanear el código de barras lo llevará directamente a la interfaz de cocción de la receta correspondiente.
Habilitar carga de alimentos	Estado predeterminado: "Sí", cuando se establece en "No", la ventana de solicitud "¿Se carga comida en el horno?" no aparecerá.
Volver a la pantalla principal	El estado predeterminado es "Sí", después de completar la cocción del menú, regrese a la interfaz principal. Cuando se establece en "No", el menú volverá a la carpeta correspondiente del menú después de cocinar.
Tiempo de atenuación de la pantalla	Haga click para configurar el tiempo de atenuación automática del brillo de la pantalla. La pantalla solo se atenuará cuando el dispositivo esté inactivo.
Mostrar detalle de la receta	La configuración predeterminada es "No". Cuando se establece en "Sí", haga click en el menú de la interfaz principal para ingresar a la interfaz de parámetros del menú, donde puede ajustar los parámetros de cocción para esta sesión de cocción.
Actual. de firmware de E/S desde USB	Se utiliza cuando se actualiza la placa IO.

Nombre del proyecto	Funciones
Config. de Wi-Fi	Al conectarse al IOT, configure los parámetros de Wi-Fi.
Servidor MQTT	Al conectarse al IOT, establezca los parámetros del servidor.
Leer - Red - Ajuste Desde USB	Leer la configuración de red almacenada de la unidad flash USB.
Escribir config. de red en USB	Guarde la configuración de red actual en una unidad flash USB.

Limpieza

Para garantizar la alta eficiencia del horno, la cámara, el filtro de aire y el filtro de aceite deben limpiarse todos los días. La limpieza diaria puede garantizar que alcance el estándar de higiene, mantener el equipo intacto, mejorar la eficiencia operativa y prolongar la vida útil de la unidad.

1. Enfriamiento

ADVERTENCIA	Enfríe siempre la unidad antes de realizar operaciones de limpieza.
ADVERTENCIA	Las temperaturas de los equipos pueden alcanzar hasta casi 280 °C, lo que puede provocar lesiones personales si no se enfría adecuadamente.

A. En el modo de espera, presione el dispositivo ingresa al proceso de enfriamiento rápido.
B. Abra la puerta del horno. Cuando la temperatura desciende a 70 °C, salga automáticamente del modo de enfriamiento rápido.
C. Enfríe la cavidad a 70 °C y deje la puerta abierta durante al menos 10 minutos.

¡Nota! No limpie el horno durante su enfriamiento. Todo el proceso requiere aproximadamente 30 minutos.

2. Procedimientos de limpieza

Haga clic en el botón  de la interfaz de apagado para ver las instrucciones de limpieza y consultar los métodos de limpieza detallados.

Puede seguir los pasos a continuación para la limpieza:

A. Prepare el equipo de protección personal (EPP) y el limpiador aprobado. (Limpiador de uso en horno no corrosivo, guantes resistentes al calor, guantes de goma, almohadilla de nailon no abrasiva, paños y trapos de limpieza, gafas y máscaras contra el polvo).

B. Guarde el EPP, rocíe un limpiador de hornos aprobado en una esponja y limpie los lados del interior del horno, la parte posterior, la base y la puerta del horno.

C. Limpie el limpiador con un paño limpio y húmedo. Secar de nuevo con un paño limpio y seco.

D. Limpie el exterior del horno con un paño limpio y desinfectado.

Precaución: NO use limpiador cáustico en ninguna parte del horno, de lo contrario, resultará en un daño permanente a este horno.

Solución de Problemas

Aunque hemos hecho todo lo posible para garantizar el funcionamiento continuo y eficiente de su equipo, los fallos pueden ser inevitables. Antes de llamar al servicio técnico, revise el equipo siguiendo la tabla que se muestra a continuación, ya que algunos problemas pueden resolverse fácilmente.

Síntomas	Posible razón	Tratamiento
El horno no tiene electricidad	La alimentación principal está desconectada	Encienda la alimentación principal y reinicie el horno
	El cable del enchufe del horno no se ha enchufado	Compruebe si está enchufado
	El limitador de alta temperatura se disparó	El limitador de alta temperatura se ubica en la parte posterior del horno, reinícielo y reinicie el horno
El horno no se calienta	La puerta no está cerrada correctamente.	Despeje la barrera, cierre la puerta correctamente.
	No enciende el horno	Enciende el horno y precalienta
Cierre la puerta pero aún aparece el aviso de "Puerta abierta"	Cierre la puerta pero aún aparece el aviso de "Puerta abierta"	Limpie la barrera, cierre la puerta correctamente.
	No cerró la puerta correctamente.	Repita abrir y cerrar para verificar si está corrado correctamente
	El interruptor de enclavamiento de la puerta no funciona correctamente	Llame para obtener soporte de servicio

Horno Ultra Rápido

Síntomas	Posible razón	Tratamiento
Los alimentos no están bien cocidos o no están a la altura	El horno está sucio (mucha grasa, carbón y restos de comida desgastarán el microondas)	Siga las instrucciones de limpieza para limpiar
	Elegir el menú incorrecto	Compruebe si ha elegido el menú o programa correcto
	La comida no estaba en las condiciones iniciales correctas (congelada o refrigerada)	Asegúrese de que esté en las condiciones sugeridas antes de ponerlo en el horno
	Las especificaciones alimentarias no son correctas	Asegúrese de que el peso y el tamaño de los alimentos sean estándar.
Se muestra que la sonda de temperatura está rota	Mal funcionamiento de la sonda de temperatura	Llame para obtener soporte de servicio
La temperatura de cocción es baja	Compruebe si el puerto de inyección de aire caliente, el puerto de retorno de aire y el filtro de aire de la cámara están bloqueados o no.	Limpieza diaria para asegurarse de que no estén bloqueados, que no haya residuos de comida adheridos al calentador. **Nota: no hay garantía para las piezas de vidrio o cerámica del horno.**
	El horno no se calentó por completo	Calienta el horno a la temperatura preestablecida y déjalo inactivo durante 5 minutos
	El elemento calefactor está mal funcionamiento	Llame para obtener soporte de servicio

Síntomas	Posible razón	Tratamiento
El magnetrón está demasiado caliente	El aire frío no entraba en el horno	Elimine la sustancia y el polvo que se bloquean en la entrada
Alta temperatura del motor	El aire frío no entraba en el horno	Elimine la sustancia y el polvo que se bloquean en la entrada

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 bandejas, manijas, bisagras, o piezas que se dañen por su uso, por ejemplo.

• 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 ultra rápido, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.



El poder de lo que querés.

info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502