Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno Industrial Combi

TB-HCOMBI6 | TB-HCOMBI10

Diseño Inteligente | Alto Rendimiento

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 3
2. Introducción del producto 5
4. Diagrama del producto 6
5. Principio de funcionamiento 8
6. Consejos de Operación 9
7. Instalación eléctrica 13
8. Operación 14
9. Limpieza y mantenimiento 12
10. Procedimiento de limpieza 36
11. Garantía 42

Introducción

RECOMENDACIONES

Advertencia

Todos los usuarios deben operar el dispositivo de acuerdo con el manual del usuario y las pautas de seguridad relacionadas.

-Está diseñado para cocina comercial, debe ser utilizado por personal capacitado.

-Este producto NO está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso.

-Si hay algún daño en el cable de alimentación, solicite servicio a un técnico calificado para cambiarlo.

-Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de su reparación, mantenimiento o limpieza.

-El aparato no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un dispositivo que se encienda o apague regularmente.

-No utilice chorro de agua para limpiar el equipo.

-No intente mover el dispositivo ni transferir el líquido caliente a otro cuando el dispositivo esté a temperatura de cocción o lleno de líquido caliente. Si la piel entra en contacto con una superficie o líquido caliente, se pueden producir lesiones corporales graves.

-NO se siente ni se pare sobre este aparato. NUNCA use el aparato como un escalón para limpiar o acceder a la campana de ventilación.

Se pueden producir lesiones graves por resbalones, tropiezos o por contacto con líquidos calientes.

-El aparato está diseñado para uso comercial, como en restaurantes, cantinas, cocinas de hospitales y empresas comerciales como panaderías y carnicerías.

-Este equipo está diseñado para uso en interiores únicamente.

-No opere a menos que todos los paneles y las cubiertas de acceso estén correctamente conectados.

-Se recomienda que el rendimiento y el funcionamiento del equipo sean inspeccionados anualmente por un técnico de mantenimiento calificado.

-Consérvelo para referencia futura

-Se puede usar para hornear o cocinar una amplia variedad de alimentos, como pizza, pan de hamburguesa, sándwiches, tostadas, etc.

Servicio

-Al igual que otros equipos de alimentos, requiere servicio y mantenimiento. La limpieza y el mantenimiento diarios forman parte de la rutina.

Seguridad

-La seguridad es una parte importante de nuestro producto. La única forma de garantizar el funcionamiento seguro de este dispositivo es comprender completamente los procedimientos adecuados de instalación, funcionamiento y mantenimiento.

Introducción del producto

Este horno combinado tiene una estructura entera de acero inoxidable, la apariencia es simple pero elegante; La cámara interior tiene un diseño de esquina cóncava, de modo que no se oculta basura y es fácil de limpiar.

Un ventilador de vórtice suministra aire para calefacción. Cinco velocidades de convección y rotación reversible del ventilador para que el calor se distribuya uniformemente y garantice el color, el aroma y el sabor de los alimentos cocidos.

Con la modalidad de asar, cocer al vapor y asar al vapor para realizar todas las técnicas de cocción. Agregar humedad o eliminar la humedad se puede configurar de acuerdo con los requisitos de los alimentos.

La placa de la computadora con pantalla táctil es para una operación intuitiva, un control preciso, también tiene una función de almacenamiento y puede almacenar miles de menús.

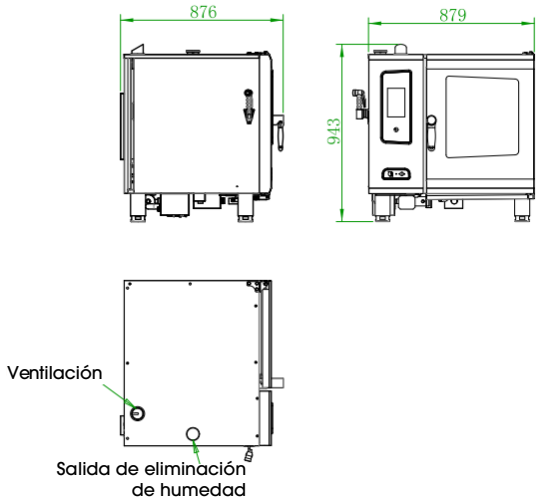
El operador puede preprogramar los menús de uso común con anticipación, almacenados en la placa de la computadora, luego simplemente ingrese la primera palabra del nombre del menú en la búsqueda, puede ser muy conveniente encontrar el menú que desea usar.

La operación es simple. Función de limpieza automática, el procedimiento de limpieza se ha escrito en el sistema de antemano .Los procedimientos de limpieza propios de acuerdo con la limpieza de la cámara. Mantenga presionado el botón de limpieza durante 3 segundos para comenzar.

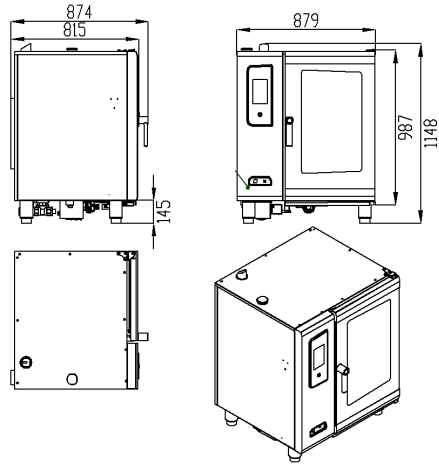
Encienda la caldera y luego comience su función de autolimpieza, reduzca el riesgo de escala de la caldera, hay una función de eliminación automática de escala de la caldera para eliminar periódicamente la escala de la caldera. Accesorios opcionales: rejilla para pollo a la parrilla, rejilla para barbacoa y otros.

Diagrama del producto

Modelo TB-HCOMBI6



Modelo TB-HCOMBI10



Principio de funcionamiento

1. La energía eléctrica se convierte en energía térmica a través del elemento calefactor eléctrico y varios sistemas de control. El ventilador de corriente en el motor se usa para soplar continuamente el calor en la cámara a través del canal de aire caliente, formando la circulación de aire y haciendo que la temperatura de la cámara se distribuya uniformemente, para lograr el propósito de asar.

2. El vapor se genera mediante una caldera o un rociador, y el ventilador del motor se usa para enviar el vapor a todos los rincones de la cámara de forma continua y uniforme, para lograr el propósito de vaporizar.

3. Use aire caliente y vapor en cierta proporción a través del sistema de control para lograr el propósito de cocinar al vapor y asar.

4. Ajuste manual o automáticamente la humedad necesaria para cocinar los alimentos en la cámara a través de las funciones de humidificación y deshumidificación.

5. Se pueden ajustar diferentes temperaturas y tiempos de procesamiento según los diferentes alimentos.

6. Los canales de disipación de calor están diseñados en cada sección de la instalación eléctrica, para que las partes eléctricas puedan funcionar a la temperatura adecuada y en un ambiente limpio, extendiendo efectivamente la vida útil de cada parte eléctrica.

Consejos de operación

1. El equipo será instalado y mantenido por técnicos profesionales. Póngase en contacto con un técnico profesional si es necesario.

2. Este equipo es un producto comercial, no apto para uso familiar y debe ser operado por un chef capacitado.

3. Todos los operadores deben cumplir estrictamente con las normas de seguridad eléctrica y la conexión a tierra del equipo debe cumplir con las normas locales.

4. El equipo solo se puede utilizar en condiciones de seguridad. En caso de falla, debe ser reparado inmediatamente.

5. El equipo debe estar correctamente instalado y depurado antes de ponerlo en uso, y solo puede operarse después de haber sido probado.

6. El equipo no debe ser sacudido ni inclinado durante su uso.

7. Este equipo no se puede modificar. La modificación no autorizada dará lugar a accidentes graves.

8. Para retirar piezas y componentes del equipo, la máquina debe apagarse primero y retirarse después de que el equipo se haya enfriado.

9. No abra la carcasa del equipo, que cubre el circuito de alto voltaje. Quitar la cubierta puede causar una descarga eléctrica.

10. Al limpiar, no se debe usar chorro de agua para limpiar otras partes que no sean la cámara interna, de lo contrario, pueden ocurrir accidentes por descargas eléctricas debido a fugas de electricidad.

11. Las altas temperaturas pueden causar quemaduras. En el proceso de trabajo también antes y después, debido a la alta temperatura, no toque la cámara y la carcasa directamente.

12. Cuando escuche un trueno, para evitar daños eléctricos causados por la caída de un rayo, debe desconectar la unidad lo antes posible.

13. No golpee ni coloque objetos pesados sobre los productos.

14. No utilice objetos duros o afilados para destruir el panel de control.

15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado de acuerdo con la norma.

16. Apague el interruptor de alimentación cuando termine el trabajo.

Advertencia:

1. La operación, instalación o mantenimiento inadecuados pueden causar pérdidas materiales, accidentes y otras situaciones. Lea atentamente estas instrucciones antes de operar, instalar y mantener el equipo.

2. Inspeccione y mantenga el equipo regularmente (al menos una vez al año). Por lo tanto, sugerimos que los usuarios puedan firmar un contrato de mantenimiento con un proveedor profesional de servicios posventa.

3. La sonda de temperatura para carne es un instrumento preciso, por lo que debe usarse con mucho cuidado. No lo use para golpear cosas, no lo use demasiado duro cuando lo inserte en la comida; No tire de la rosca superior de la sonda cuando la extraiga (tenga especial cuidado cuando utilice el estante del bastidor). Si la sonda se daña debido a una operación incorrecta, no está cubierta por la garantía.

4. Cuando utilice el modo de cocción mixto al vapor y asado, la temperatura no debe superar los 250°C. Si la temperatura es demasiado alta durante este proceso, se debilitará el rendimiento de sellado de la tira de sellado del horno.

5. Cuando se coloca en la bandeja para hornear, la mejor distancia entre las dos bandejas para hornear es de al menos 40 mm, para promover la convección de aire en el horno.

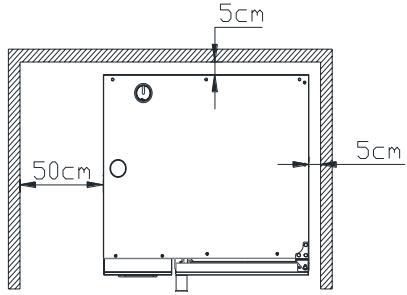
Almacenamiento y transporte

1. El equipo embalado no debe almacenarse al aire libre durante mucho tiempo, sino que debe colocarse en el almacén con buena ventilación y sin gases corrosivos. Cuando se necesite almacenamiento temporal, se deben tomar medidas a prueba de lluvia.

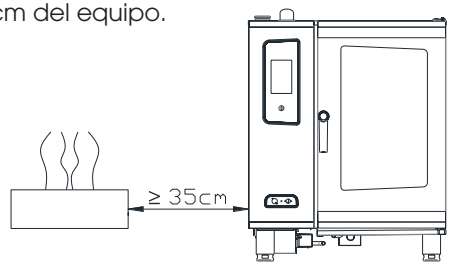
2. Por razones de seguridad, el equipo ha sido inspeccionado por técnicos calificados antes del transporte y se empaqueta con cuidado.
-En el proceso de transporte, el equipo debe manipularse con cuidado y no debe invertirse para evitar daños en la carcasa y el interior del producto.

Instalación de equipos, accesorios y sistema de agua

1. El horno se colocará en un lugar estable y la altura de los pies se ajustará adecuadamente para garantizar que el horno esté nivelado con el suelo. Si el equipo se coloca sobre la plataforma o gabinete, las cuatro patas del horno deben estar fijas.
2. Si ningún otro equipo de calefacción circundante afecta a esta unidad, el lado trasero y el lado derecho del equipo deben estar alejados de la pared al menos 5 cm, y el lado izquierdo debe dejar la pared a más de 50 cm para facilitar el mantenimiento del equipo. El siguiente diagrama:

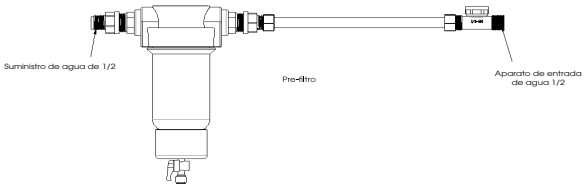


3. Si hay una fuente de calor en el lado izquierdo del equipo, el lado debe estar al menos a 35 cm del equipo.

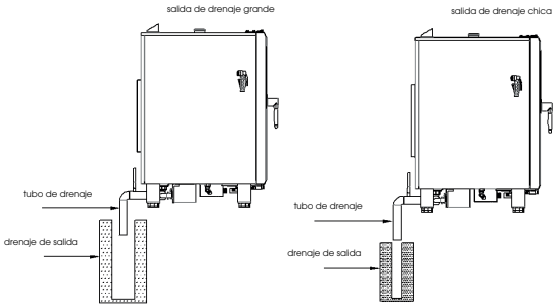


4. No se almacenarán artículos inflamables y explosivos cerca del lugar de instalación. La temperatura ambiente debe estar entre 4 ° y 45 °C, y la humedad relativa debe estar por debajo del 85 %.

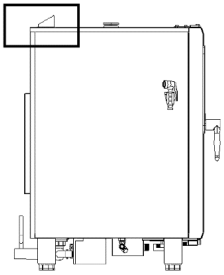
5. La entrada de agua de este equipo es "1/2", se conecta al agua blanda o resina suavizante de agua reciclada después del tratamiento del filtro; La presión del agua debe estar entre 140kPa ~ 350kPa



6. Conecte la salida de aguas residuales de este equipo con la tubería de drenaje equipada y coloque la salida de drenaje en el otro extremo, cuando la salida de drenaje es más grande que la tubería de drenaje, la tubería de drenaje se puede colocar en la salida de drenaje, preste atención a la tubería de drenaje y la salida de drenaje para formar una caída y la tubería de drenaje no debe colocarse en la parte inferior de la salida de drenaje; Cuando el drenaje es más pequeño que la tubería de drenaje o está instalado en el drenaje, la tubería de drenaje debe colocarse fuera del drenaje y espaciarse del drenaje.



7. El tubo de escape no debe instalar ninguna otra manguera ni bloquear la salida de vapor.



8. Confirme que todas las uniones conectadas arriba no tengan fugas.

Nota: mantenga la dureza del suministro de agua de la caldera por debajo de 50 mg/L (CaCO3) y asegúrese de que la resina del agua se regenere con el tiempo. De lo contrario, los daños en la caldera y los accesorios correspondientes causados no están cubiertos por la garantía. Consulte el archivo adjunto para ver las instrucciones de instalación y reemplazo del ablandador de agua.

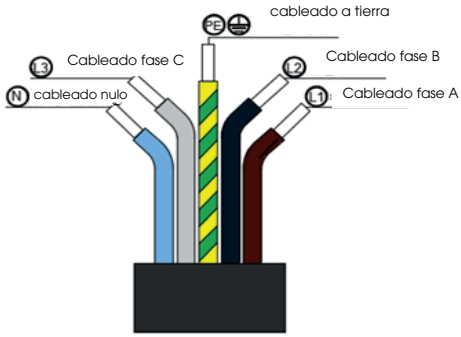
Instalación eléctrica

1. El voltaje de la fuente de alimentación debe ser consistente con el voltaje de la placa de identificación del equipo.

2. El cableado fijo para la conexión de este dispositivo debe estar equipado con un interruptor de desconexión de todos los polos de acuerdo con las reglas de cableado, y debe haber una distancia de apertura de contacto de al menos 3 mm en cada polo del interruptor. Y se recomienda instalar un interruptor de protección contra fugas a tierra. No se permite apilar desechos frente al interruptor, lo cual es conveniente para la operación.

3. Cada unidad debe tener un control de interruptor de aire separado.

4. Conecte el cable vivo y el cable cero de acuerdo con el estándar del cable de alimentación.



trifásico 5 cableados

5. Después de la instalación, verifique si el cableado está suelto, si el voltaje es normal y si la conexión a tierra de seguridad es confiable.
6. Después de la instalación, el equipo debe ser depurado (según las instrucciones de operación del manual).
7. La instalación y depuración deben ser realizadas por técnicos profesionales.

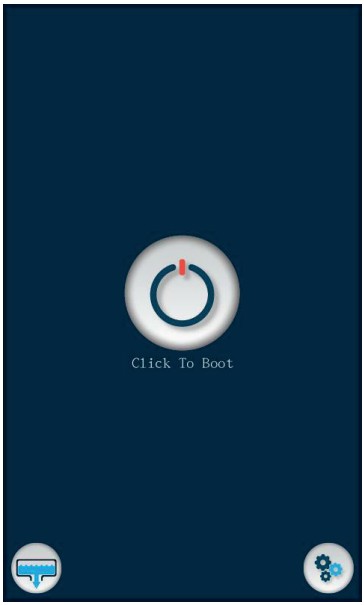
Al personal de instalación

1. La función y aplicación del producto debe ser explicada y mostrada al cliente. Después de asegurarse de que el usuario comprendió claramente, se le entregará el manual.
2. Aviso a los usuarios: cuando se realiza alguna modificación estructural al dispositivo, se debe volver a verificar la función del dispositivo.

Operación

Interfaz de operación

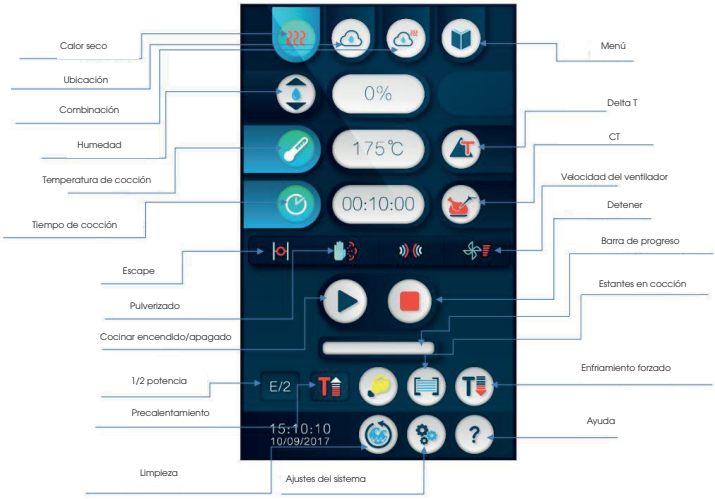
Encienda el interruptor de encendido, encienda la pantalla de la placa de la computadora e ingrese a la interfaz de operación, de la siguiente manera:



: interruptor de drenaje manual

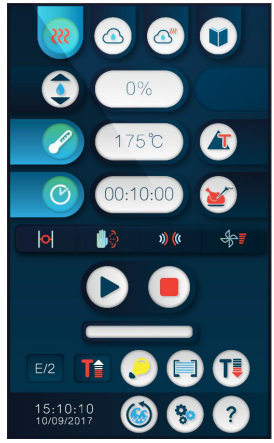
: ajustes del sistema

Haga clic en iniciar para ingresar a la interfaz principal y los ICONOS se presentan de la siguiente manera:



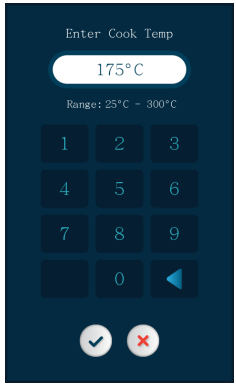
Modo opcional

El operador selecciona el modo correspondiente y establece el tiempo y la temperatura específicos para comenzar a cocinar de acuerdo con sus propios hábitos y experiencia culinaria.



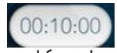
Página principal del modo “Roast”

 Establecer la temperatura interna de la cámara; Cuando este icono esté resaltado, haga clic en  para ingresar a la siguiente página:

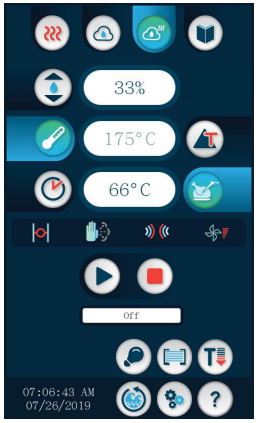


Haga clic en  para confirmar el ajuste de temperatura y volver a la página anterior.

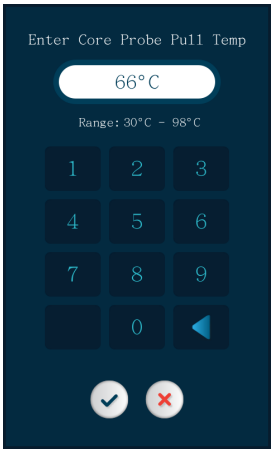
Haga clic en  para cancelar el ajuste de temperatura y volver a la página anterior.

 Ajuste del tiempo de cocción. Cuando la tecla  esté resaltada, haga clic para ingresar a la página de "configuración de tiempo"

 Haga clic en el icono de la sonda central y se resaltará cuando se seleccione. Ingresa a la siguiente página:



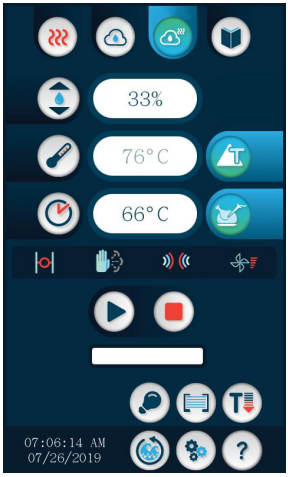
Haga clic en 66°C para ingresar a la siguiente página de "ajuste de temperatura de la sonda de carne.



Haga clic en para confirmar el ajuste de temperatura y volver a la página anterior.

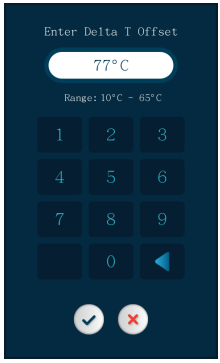
Haga clic en para cancelar el ajuste de temperatura y volver a la página anterior.

Haga clic en delta T para ingresar a la siguiente página: (nota: solo se puede seleccionar si está programado)



Haga clic en 

para ingresar a la página de"configuración delta T":



Haga clic en para confirmar la configuración y volver a la página anterior

Haga clic en para cancelar la configuración y volver a la página anterior;

: escape de humedad: durante el proceso de cocción, haga clic y el icono se convierte er , se abre la rejilla de ventilación y viceversa. Durante el proceso de no cocción, haga clic para ingresar a la configuración de eliminación de humedad. el tiempo de fraguado significa: después de comenzar la operación de cocción durante este período de tiempo, la ventilación se abrirá y luego se cerrará cuando finalice la cocción.

: Botón de humectación: haga clic durante la cocción, rocíe agua durante 0,5 segundos y vuelva a hacer clic después de 10 segundos; Haga clic en él durante la etapa de no cocción para ingresar a la configuración de rociado. Se pueden configurar tres tiempos de rociado para cada paso, y la cantidad máxima de cada rociado es 3 veces. El tiempo de rociado es el momento en que comienza a rociar.

: Configuración de la velocidad del viento: haga clic para cambiar la velocidad del viento.

: interruptor de la luz de la cámara interna: haga clic, gire a, mientras la luz de la cámara interna está encendida, haga clic nuevamente y vuelva a girar a , la luz de la cámara interna está apagada

: haga clic para ingresar a la página del "modo de capas" (este modo falla en el modo de sonda de carne):



Ingrese al modo de estratificación, si la temperatura de la cámara es inferior a la temperatura establecida, el precalentamiento comenzará automáticamente. Si la temperatura de la cámara es superior a la temperatura establecida, se enfriará automáticamente. Hay dos métodos de cocción en el modo de capas: cocción por tiempo y cocción por menú.

Método de cocción por tiempo: haga clic directamente en "00:00:00" en el lado derecho, aparecerá una ventana de entrada digital e ingrese el tiempo requerido. La temperatura se establece de acuerdo con la temperatura establecida en la página principal de funcionamiento. Cuando la temperatura de la cámara alcanza el valor establecido,  se le solicita que cargue, coloque alimentos y comience el tiempo. Cuando se acabe el tiempo, se le pedirá que abra la puerta y tome comida. A mitad de camino puede dejar de cocinar, sacar alimentos para agregar aceite y agregar material y otras operaciones, y luego volver a colocar, continuar cocinando.

Cuando se complete el tiempo de cocción de un determinado estante, habrá un aviso de alarma, al mismo tiempo, el lado derecho del estante indicará  descarga y parpadeo. Retire la comida, cierre la puerta y el ícono desaparecerá.

Método de cocción del menú: después de ingresar al modo de capas, haga clic en ⊕ ,la parte superior izquierda para abrir la biblioteca del menú, seleccione el menú requerido y agregue el nombre del menú a la barra de menú de la izquierda. Agregue un menú a la vez y agregue nuevamente.

Cuando sea necesario eliminar el menú de la barra de menús, haga clic en ⊖ y, a continuación, haga clic en el nombre del menú de la izquierda; luego, el menú simplemente se elimina de la barra de menús, sin afectar a la biblioteca de menús, y se puede eliminar varios menús al mismo tiempo.

Haga clic en el nombre del menú a la izquierda y aparecerá el cuadro rojo para indicar que el menú está seleccionado. Luego, seleccione el estante de la capa para este menú, el menú se muestra en el estante de la capa seleccionada y el tiempo del menú se mostrará en el estante de la capa seleccionada.
Precaliente o enfríe según la temperatura del menú para que la temperatura de la cámara alcance la temperatura de configuración del menú.

Cuando la temperatura de la cámara alcanza la temperatura del menú, aparece un ícono de carga en el extremo derecho del estante  y parpadea. En este momento, abra la puerta del horno, coloque los alimentos preparados para cocinar en el estante correspondiente, cierre la puerta y comience la cuenta regresiva.

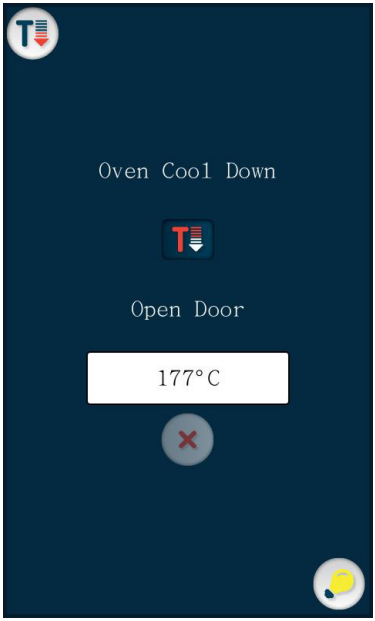
A mitad de camino puede hacer clic en pausar la cocción, sacar el aceite del cepillo de alimentos y agregar ingredientes, y luego volver a colocar, hacer clic y continuar cocinando.

Cuando se completa un cierto tiempo de estante, habrá un mensaje de alarma y, al mismo tiempo, el ícono de descarga aparecerá en el lado derecho del estante y parpadeará. 
Saque la comida, cierre la puerta y el ícono desaparecerá.

1. Solo los menús de un solo paso con la misma temperatura de cocción se pueden agregar al modo de estantería y cocinar al mismo tiempo.
2. Cuando el primer menú se agrega con éxito, el menú en la barra de

menú izquierda con el mismo modo de cocción y temperatura que el menú agregado permanecerá en la barra de menú.
3. Cuando la pérdida de calor se produce al abrir y cerrar las puertas durante el funcionamiento, el tiempo de compensación se agregará automáticamente a todos los estantes en funcionamiento.

: tecla de enfriamiento forzado: presione durante 3 segundos para ingresar a la siguiente página: abra la puerta y el ventilador continuará funcionando; Cuando la temperatura baje a la temperatura establecida, volverá automáticamente a la página de inicio, o haga clic en para terminar el enfriamiento a la mitad; Si la puerta no está abierta, el sistema iniciará la función de rociado para ayudar al enfriamiento, que generalmente se usa para comenzar a cocinar en modo vapor más tarde.



Precalentamiento y botón de inicio: cuando todos los requisitos de trabajo estén configurados, presione este botón para ingresar al estado de precalentamiento. Se mostrará "Precalentamiento" en la parte inferior de la página, pero el temporizador no cuenta. Cuando la temperatura alcance la temperatura establecida, abra la puerta del horno, coloque los alimentos, cierre la puerta del horno, es decir, comience a cocinar, contando el tiempo de cocción, esta tecla se convierte en , la parte inferior de la página muestra "cocinando". Haga clic aquí para pausar la cocción, haga clic nuevamente para continuar cocinando. Cuando termina la cocción, aparece la página "cocinado":

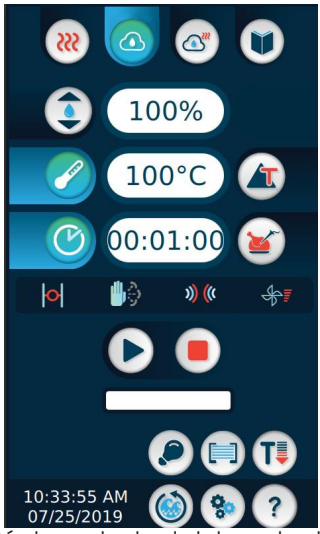


Haga clic una vez en +1, el tiempo de cocción aumenta 1 minuto, haga clic en para confirmar la extensión del tiempo de cocción

Tecla de parada de cocción: haga clic en esta tecla durante el proceso de cocción y la cocción terminará;

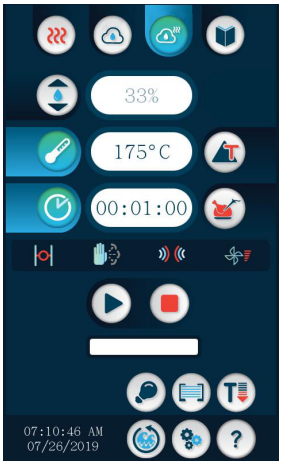
Botón de ayuda: haga clic en este botón para acceder a la página de ayuda.

Página principal del modo "cocer al vapor", haga clic para ingresar a la página principal del modo "cocer al vapor", y las funciones clave son las mismas que las de la página del modo "tostado":



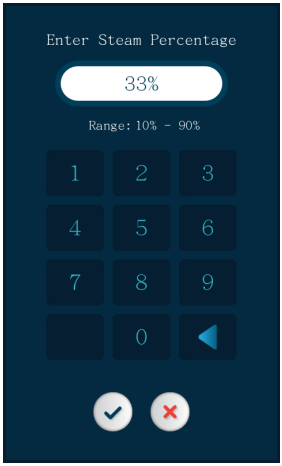
Página principal del modo de combinación "cocer al vapor y asar", haga

clic en  para ingresar a la página principal del modo "cocer al vapor y asar"



 Significa humedad, haga clic 

para ingresar a la página de "configuración de humedad"



Haga clic en  para confirmar el ajuste de humedad y volver a la página anterior.

Haga clic en  para cancelar el ajuste de humedad y volver a la página anterior.



: Carga y descarga de recetas
Carga del menú: cargue el menú almacenado en la unidad flash USB a la placa de la computadora con pantalla táctil; Haga clic y haga clic para escribir el menú. Si el disco USB no está insertado, la pantalla táctil le pedirá que inserte el disco USB. Inserte el disco USB en el puerto USB del dispositivo. De lo contrario, la pantalla dirá "no hay menú en USB".

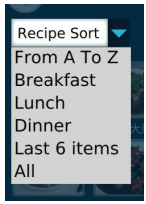
Descarga del menú: descargue el menú en la placa de la computadora con pantalla táctil en la unidad flash USB; Haga clic en , seleccione el menú para descargar: en la página que aparece, haga clic en el menú que desea copiar o haga clic en TODOS para seleccionar TODOS los menús y haga clic en . En este momento, no realice ninguna operación y espere pacientemente hasta que la pantalla indique : haga clic y extraiga el disco USB.

Consejo: el menú solo se puede copiar de un horno combinado a otro horno combinado del mismo modelo.

Haga clic en la categoría para ingresar a la página de menú correspondiente:

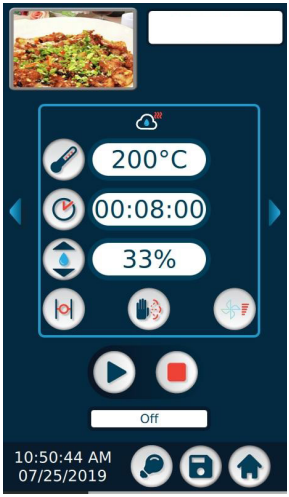


Cuando el menú es demasiado difícil de encontrar, haga clic en una determinada categoría, puede hacer clic en "filtro de menú" para encontrar.



Después de ingresar cualquier categoría del menú, haga clic en "Buscar aquí...". ingrese directamente el nombre del menú para una búsqueda precisa. También puede ingresar directamente el nombre completo del menú para encontrar directamente el menú deseado.

Haga clic directamente para ingresar a la página de cocina del menú



Haga clic para ingresar al estado de "precalentamiento" o "cocción";

: tecla izquierda y derecha, controlando los parámetros de cocción de cada etapa. En la primera etapa de la interfaz de cocción, presione para volver a la página de visualización del menú.

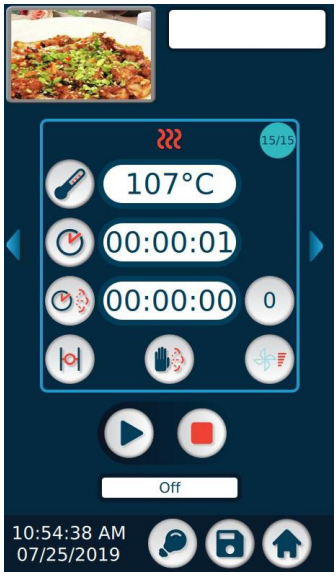
: cambia el modo de trabajo. Haga clic para cambiar al modo de temperatura-tiempo, temperatura-modo de sonda para carne, diferencia de temperatura-modo de sonda para carne.

En el estado de no cocción de la página anterior, puede configurar las funciones de los pasos del menú temporalmente, pero la configuración temporal solo se usa para esta cocción, no se registra en la próxima cocción y no puede modificar el menú almacenado.

Si desea modificar permanentemente el menú, debe hacer clic para guardar el menú

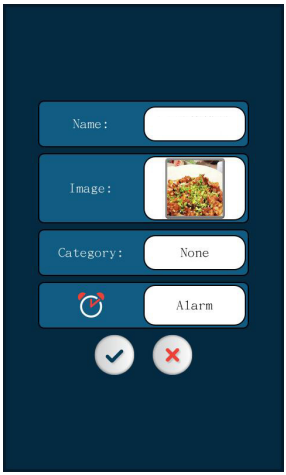
: volver a la página de inicio: si el programa se está ejecutando, haga clic en no válido.

: nuevo menú: haga clic aquí para ingresar a la página "nuevo menú"



Se pueden configurar 10 etapas de cocción, configure los pasos de cocción a su vez. Haga clic en el número correspondiente para seleccionar el escenario con la iluminación del borde rojo.

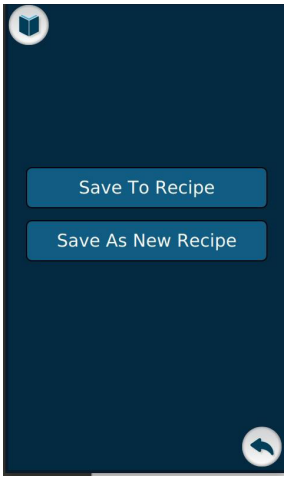
Después de configurar, haga clic en para ingresar a la página "Guardar menú"



Haga clic en "nombre del menú" para ingresar a la página de edición. dentro de ella podrá editar el nombre, imagen, categorias y alarmas.
Una vez editado confirmar con el tilde para guardar los cambios.



El número de alarmas se puede configurar haciendo clic en "alarma 1, alarma 2, alarma 3" en la página. Haga clic en la ventana numérica al lado de la hora, ingrese la hora; Haga clic en "cancelar" para cambiar los medios "manuales" y "automáticos" para detener la alarma; Haga clic en la ventana al lado de "nombre" para editar el nombre de la alarma; Manual: después de que suene la alarma, se requiere la intervención humana para detener el sonido de la alarma; Automático: se detiene automáticamente después de varios sonidos de alarma

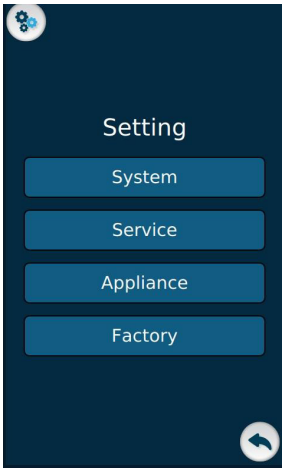


Haga clic en e ingrese a la siguiente página.

"Guardar en el menú original", sobrescribe el menú original;
"Guardar como nuevo menú", crea un nuevo menú.

Configuración del sistema

Presione para ingresar a la página de inicio de "Configuración del sistema"



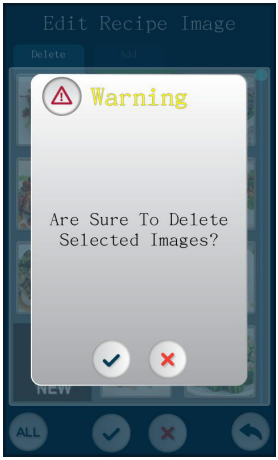
"Servicio" y "Configuración de fábrica" son operados por personal de fábrica y personal de servicio posventa, y se requiere contraseña para ingresar a la operación.

Haga clic en "administración" para ingresar a la siguiente página de configuración de "Administración":

"Carga de menú": copia el programa de menú en el disco USB al horno combinado;

"Descarga del menú": copie el menú del horno combinado en la unidad flash USB;
"Descargar la configuración de gestión desde la unidad flash USB": copiar los parámetros de configuración de gestión de la unidad flash USB al horno combinado
"Configuración de gestión guardada en la unidad flash USB": copie los parámetros de configuración de gestión en el horno combinado y guárdelos en la unidad flash USB;
"Brillo de la pantalla": establezca el brillo de la pantalla en "fuerte" y "débil". Haga clic en el siguiente número para cambiar "1-7" para aumentar el brillo sucesivamente;
"Nivel de volumen": establece el volumen del sonido. Haga clic en el siguiente número para cambiar "1-6", y el sonido aumentará sucesivamente;
"Tipo de sonido de alarma": haga clic en el número para seleccionar diferentes sonidos de alarma.
"Unidad de temperatura": haga clic en la siguiente unidad y cambie a "°C" y "°F";
"Configuración de habilitación de la caldera": haga clic en "sí" y "no" para cambiar, "sí": habilita la caldera, el vapor de la cámara es generado por la caldera; "No" : cierre la caldera y el vapor en la cámara se genera por spray;
"Temperatura de precalentamiento de la caldera": configure la temperatura que mantiene la caldera después del arranque, y el rango se puede configurar: 30-85°C. Haga clic en el valor para editar la temperatura y la temperatura del agua de la caldera permanecerá a la temperatura establecida;
"Configuración de la temperatura de enfriamiento": configure la temperatura de enfriamiento de la cámara, haga clic en el valor y aparecerá la entrada de temperatura. Cada vez forzará a enfriar la cámara a la temperatura establecida;
"Configuración de estantería": establezca el número de capas cuando el modo de estantería está funcionando. Haga clic en el número y edite la cantidad de capas;
"editar imagen de menú": agregar o eliminar imagen de menú, haga clic para ingresar a la siguiente página de "editar imagen de menú":

Haga clic en la foto que desea eliminar y haga clic en para ingresar a la siguiente página:



Haga clic en para confirmar la eliminación y volver a la página anterior.

Haga clic en para cancelar la eliminación y volver a la página anterior.

Haga clic en "agregar", inserte el disco flash USB con imágenes de acuerdo con el mensaje, seleccione la imagen y haga clic en "agregar".

"Ciclo de cocción con diferencia de temperatura" : se refiere al tiempo de actualización de la temperatura de la cámara durante la cocción. Cuanto más corto sea el tiempo de cocción, más rápida será la frecuencia de actualización. Haga clic en el valor de la hora para establecer la hora.

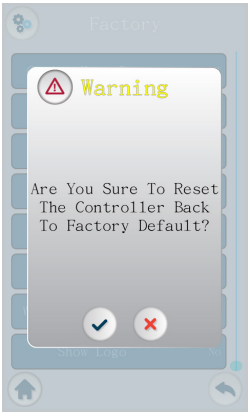
"Contraseña del menú": haga clic para establecer la contraseña del menú. Después de habilitar la contraseña, si desea editar el menú, debe tener una contraseña para ingresar.

"Contraseña administrativa": haga clic para establecer la contraseña administrativa. Después de habilitar la contraseña, si desea ingresar a la página administrativa, debe ingresar la contraseña; de lo contrario, no puede editar el elemento administrativo.

"Modo de demostración": haga clic en "sí" y "no" para cambiar. Cuando es "sí", la placa de la computadora puede demostrar el controlador de la

computadora sin calefacción real, y todos los elementos de calefacción se apagarán; Cuando es "no", la unidad normalmente funciona y se calienta;

"Restaurar configuración de fábrica": se utiliza para restaurar el software en caso de falla o confusión del software de la placa de la computadora. Haga clic en este botón para ingresar a la siguiente página de aviso.



Haga clic en para iniciar la recuperación.

Haga clic en para cancelar la recuperación y volver a la página anterior.

"Configuración de habilitación de la sonda de carne": se utiliza para encender o apagar la función de sonda de carne; Cuando necesite una sonda de carne para cocinar, insértela bien.

"Actualización de software"
Nota: antes de actualizar el software, debe realizar los siguientes preparativos: 1. Realice una copia de seguridad del menú autoprogramado desde la placa de la computadora con pantalla táctil; 2. Configuración de gestión de copias de seguridad; 3. Una vez completada la actualización del software, restaure estas copias de seguridad en la placa de PC de la pantalla táctil.

"Tiempo de atenuación de la pantalla": configure la pantalla para que reduzca automáticamente el brillo sin ninguna operación durante el tiempo establecido.

"Tiempo de retraso del ventilador": configure el tiempo para que el ventilador continúe funcionando si la puerta no se abre inmediatamente después de cocinar.
"Mostrar detalles de la receta": establecer en "no". Los detalles de los parámetros del menú no se mostrarán en el proceso de cocción del menú, lo que favorece la confidencialidad. La página del menú se muestra de la siguiente manera.



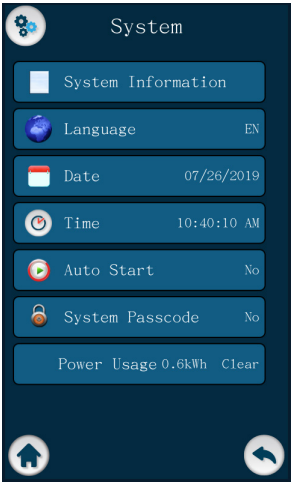
"Período de servicio": se ilumina después de la configuración y se puede configurar la hora. Cuando finalice el período de servicio, se solicitará la contraseña al iniciar la máquina.

"Trabajo a media potencia": configúrelo en "sí". Cuando el horno está funcionando a media potencia, la página se mostrará con "E/2".

"Compensación de la temperatura de apertura de la puerta": en el modo de estantería, configure el tiempo de compensación para el resto de la parrilla de cocción cuando se abre la puerta y se saca la comida. Es el tiempo de compensación por cada 1 segundo cuando se abre la puerta.

"Diferencia de temperatura de precalentamiento": el valor establecido donde la temperatura de precalentamiento es mayor que la temperatura

de funcionamiento después del ajuste.
Haga clic en "Sistema" para ingresar a la página de configuración del "sistema":



"Información del sistema": haga clic en "información del sistema" para consultar.
"Idioma": haga clic en "lenguaje" para cambiar el idioma del sistema.
"Fecha" : fecha del sistema. Haga clic en la fecha para ingresar la configuración de la fecha.
"Hora" : hora del sistema. Haga clic en la hora para ingresar la configuración de la hora.
"Configuración de inicio automático": haga clic en este botón para ingresar a la configuración de inicio automático.
"Contraseña del sistema": haga clic para establecer la contraseña del sistema. Después de habilitar la contraseña, si desea ingresar a la página del sistema, debe ingresar la contraseña; de lo contrario, no puede editar el sistema.
"Consumo de energía": muestra el consumo de energía del horno, haga clic en "restablecer" para acumular el consumo de energía nuevamente.

Procedimiento de limpieza

Mantenga presionado durante tres segundos para ingresar a la página principal del "programa de limpieza".



Nivel de limpieza	Descripción/Aplicación	Tiempo(min)
Eliminación de incrustaciones de caldera	Báscula de caldera limpia1	03
Enjuague sin limpiador	Adecuado para la acumulación de calcio no grasoso después de asar y cocer al vapor	25
Rápido	Adecuado para suciedad ligera como: después de usar salsa para cubrir, la temperatura de cocción no es superior a 200 ˚C	43
Estándar	Adecuado para freír y freír suciedad a alta temperatura como: cocinar pollo asado, bistec o pescado	90
Pesado	Adecuado para frituras pesadas y suciedad para freír a alta temperatura, como: pollo asado recubierto de múltiples capas, bistec, etc.	106

-Descalcificación de la caldera: antes de la descalcificación de la caldera, coloque la tableta de descalcificación en el recipiente de descalcificación y luego haga clic en "descalcificación de la caldera" para comenzar a descalcificar.

- Seleccione el método de limpieza de acuerdo con el ensuciamiento de la cámara interna y haga clic para ingresar al procedimiento de limpieza. Si la temperatura de la cámara es superior a 75 °C, indica que la puerta debe abrirse para enfriarse y la puerta debe cerrarse para continuar con la limpieza después del enfriamiento.
Durante la limpieza rápida, la limpieza normal y la limpieza profunda, cuando suene el zumbador y se indique "elimine los residuos y agregue detergente", abra la puerta para eliminar los residuos, coloque las pastillas de limpieza, cierre la puerta y continúe con la limpieza.

Cuando se complete la limpieza, la pantalla se oscurecerá automática-mente y, al tocarla, aparecerá la página de inicio.

Operación de cocción

-Coloque la comida preparada en la rejilla o bandeja.
-Configure el tiempo y la temperatura, presione la tecla  para ingresar al precalentamiento, o seleccione el programa preestablecido en el menú y presione la tecla  para ingresar al precalentamiento.

-Cuando la temperatura del horno combinado alcance la temperatura preestablecida (sonido de alarma), abra la puerta, coloque la comida preparada y cierre la puerta.

-Cuando finaliza el tiempo establecido, suena el zumbador, abre la puerta del horno y saca la comida.

Nota:
- Antes de usar el horno por primera vez, ajuste la temperatura a 200 grados sin poner ningún alimento, encienda el interruptor de encendido y déjelo funcionar durante al menos media hora para eliminar la humedad y

el humo, hasta que no se produzca humo, se puede usar el horno cocinar comida.
-Cuando la temperatura del agua de la caldera sea inferior a 50 °C en cada arranque, la caldera iniciará automáticamente el proceso de limpieza durante unos 3 minutos. Durante este proceso, la función de "cocción al vapor" no se puede utilizar y el agua sale por la salida, lo cual es un fenómeno normal.

Inspección de rutina

1. Si el circuito de uso de la máquina tiene fallas, deje de usar.
2. Verifique el estado de la unidad antes y después de su uso todos los días.
3. ¿Se inclina la máquina antes de usarla?
4. ¿Está dañado el panel de control?
5. ¿El cable de alimentación está envejeciendo, agrietado o dañado?
6. ¿Hay algún olor peculiar durante el uso?
7. ¿Hay ruido de vibración anormal?

Nota: las inspecciones de rutina deben llevarse a cabo periódicamente para evitar accidentes graves.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza exterior

1. Se recomienda limpiar el panel de acero inoxidable del equipo con un paño limpio adherido con detergente todos los días y luego secarlo, no enjuagar directamente con agua.
2. Cuando limpie el panel de acero inoxidable, no use lana de acero, cepillo de metal y otros elementos, para no dañar la superficie del acero inoxidable y facilitar la corrosión.
3. Si el equipo no se utilizará durante mucho tiempo, siga las siguientes instrucciones:
- Corte toda la energía y cierre la válvula de entrada de agua;
-Utilice un paño empapado en vaselina para limpiar a fondo la superficie de acero inoxidable del equipo para protegerlo.
-Mantenga una buena ventilación donde se almacena el equipo.

Limpieza de la cámara

Al final de cada día, se debe limpiar la cámara. Antes de limpiar, enfríe la temperatura de la cámara por debajo de los 70 grados y limpie los residuos de alimentos grandes.

Método de operación

1. Abra el interruptor de "encendido" de la placa de la computadora, mantenga presionado el botón "limpiar" para ingresar al procedimiento de limpieza.
2. Opere de acuerdo con el mensaje de la pantalla;
3. Cuando se complete el proceso de limpieza, sonará la alarma y se apagará automáticamente;
4. Si no se limpian algunas esquinas, se puede usar la pistola de agua del lado izquierdo para enjuagar.

Limpieza periódica (descalcificación) de la caldera del horno

-Porque la escala afectará la vida útil del elemento calefactor y la bola flotante. Cuando la pantalla solicite la eliminación de la escala, siga estrictamente las indicaciones de la pantalla para eliminar la escala. Regenerar resina suavizante de agua. Eliminador de incrustaciones especial para la eliminación de incrustaciones.

Antes de escalar, el equipo debe estar en estado de apagado.

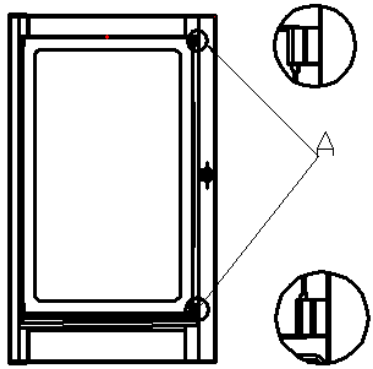
Método de operación:
Inicie el procedimiento de descalcificación y opere de acuerdo con los requisitos del procedimiento.

Sugerencia: si los accesorios del equipo están dañados debido a que no se eliminaron periódicamente las incrustaciones y no se regeneró la resina de acuerdo con esta instrucción, no están cubiertos por la garantía.

Otras instrucciones especiales de limpieza

-Limpiar e inspeccionar el sistema de drenaje
Limpie el tubo de desagüe con regularidad y compruebe si hay alguna materia extraña que bloquee el tubo de desagüe.

-Limpiar la puerta de vidrio del equipo
1. Limpie la puerta de vidrio solo cuando esté fría; Cuando limpie la puerta de vidrio, no use la esponja hecha de material abrasivo o no use limpiador;
2. Abra el vidrio interior de la puerta del horno, presione suavemente la abrazadera de sujeción A en la puerta y abra la puerta de vidrio de la capa interna, como se muestra en la figura A a continuación;
3. Después de limpiar la puerta de vidrio, fíjela nuevamente al sujetador y bloquee la puerta de vidrio interior.

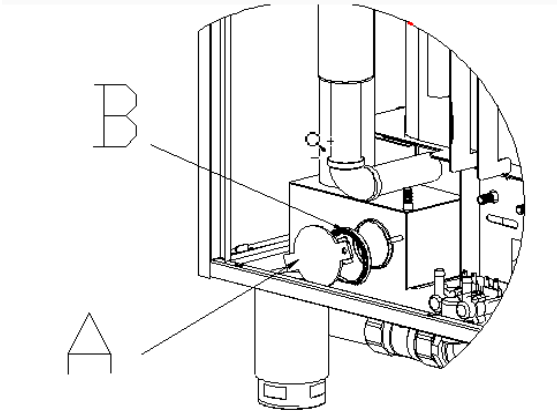


Limpiar los residuos en el depósito de agua

Después de un largo tiempo de funcionamiento del equipo, pequeñas piezas de residuos de alimentos ingresarán al tanque de agua a través del pequeño orificio del separador de escoria, lo que afectará el flujo de la vía fluvial y el rendimiento normal de la bomba.
Por lo tanto, cuando el flujo de agua se encuentre reducido al limpiar la cámara, es hora de limpiar los residuos en el tanque de agua.

Los pasos de limpieza son los siguientes:

1. Retire la placa de sellado del lado izquierdo después de enfriar el equipo
2. Retire la placa de cubierta de la entrada de escoria y el anillo de sello (A en la figura B a continuación), y tenga cuidado de no dañar el anillo
3. En este momento puede limpiar el tanque en todos los rincones de residuos de alimentos. Tenga cuidado de no dejar caer residuos en la entrada de la válvula de agua eléctrica.
4. Después de limpiar el residuo, enjuáguelo nuevamente con la pistola de agua izquierda y drene el agua
5. Después de la limpieza, instale el equipo de acuerdo con el método opuesto anterior. Si el anillo de sellado está envejeciendo o dañado, reemplácelo.

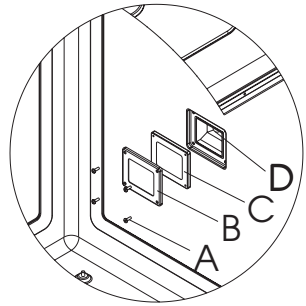


Sustitución de piezas de repuesto

Reemplazo de la bombilla de iluminación en la cámara

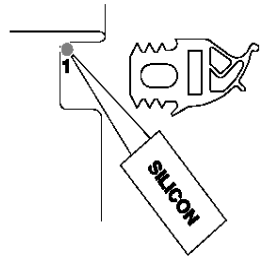
1. Cortar la fuente de alimentación del equipo;
2. Afloje el tornillo A, retire la tapa protectora B y la junta de estanqueidad C (consulte la figura C a continuación);
3. Saque la bombilla defectuosa D e instale la bombilla de iluminación de

la misma especificación (220v-20w-300). Nota: al instalar una bombilla nueva, no sujete directamente la bombilla con el dedo. Use tela o papel para envolver la bombilla.
4. Luego instale las otras partes en orden inverso de acuerdo con el método de desmontaje anterior.



Sustitución de la tira de sellado de la puerta

Nota: los sellos de las puertas envejecerán después de un uso prolongado. Si se encuentra que el sello de la puerta está agrietado o endurecido, debe reemplazarse.
Los pasos de reemplazo son los siguientes:
1. Retire la tira de sellado de la puerta vieja del marco de la puerta y limpie el sellador del equipo;
2. Vuelva a aplicar el sellador especial para altas temperaturas (como se muestra en la figura D) en (1);
3. Inserte el nuevo sello de la puerta y presione con fuerza.



Resolución de problemas

Averías comunes

FALLA	RAZÓN POSIBLE	SOLUCIÓN
Fuga de agua y fuga de vapor en la puerta	-La puerta no cerraba bien -La elasticidad del envejecimiento de la tira de goma de la puerta se vuelve más pequeña o dañada.	-La cerradura de la puerta tiene dos seguridad, la puerta correcta asegúrese de que estén todos abrochados 1. Si la tira de goma de la puerta no está dañada, mueva la dirección axial de la puerta hacia el marco de la puerta y apriétela, y ajuste el gancho de bloqueo hacia adentro; 2. Si el listón de la puerta está dañado, reemplace el tira de la puerta (consulte el método de reemplazo de el listón de la puerta).
Ruido de cámara durante el funcionamiento del equipo	La placa guía del viento y el colgador interior no están correctamente fijados	Fije la placa de guía de aire y el colgador interior correctamente en la cámara de cocción
La pantalla táctil no se enciende	-El interruptor de aire no está encendido -El botón de encendido no está encendido -La fuente de alimentación conmutada está dañada -Se activa el limitador alto de la cámara -Se activa el limitador alto de la caldera el fusible esta quemado	-Encienda el interruptor de aire -Encienda el botón de encendido -Reemplazar -Descubra por qué y restablezca el limitador -Descubra por qué y restablezca el limitador -Averigüe la causa de la fuga y reemplace el fusible
La iluminación de la cámara de cocción no es brillante	El daño de la bombilla	Sustitución de bombillas (consulte la sección "reparación/mantenimiento")
La pantalla indica "Falta de agua"	-La válvula de entrada de agua no está abierta -El filtro de entrada de agua del equipo está bloqueado -Válvula solenoide dañada -Grave formación de incrustaciones en la aguja del nivel del agua -Falla del medidor de flujo -Fallo en la placa de la computadora	-Válvula de entrada de agua abierta -Revise y limpie el filtro. Asimismo, cierre el grifo del agua, abra el tubo de entrada de agua, retire el filtro y límpielo. -Vuelva a conectar el filtro a la tubería de entrada y compruebe si hay fugas. -Cambiar y limpiar la electroválvula -Limpiar la báscula -Cambiar el medidor de flujo -Cambiar la placa de la computadora
La rueda de viento de la cámara no gira	-No presionó la tecla de precalentamiento después de configurar los parámetros -La fuente de alimentación carece de fase. -El relé del motor de control está dañado o en mal contacto -Contactor de CA del motor de control -Motor dañado -La placa de la computadora está rota	-Empezar a precalentar -Comprobar si el circuito está desfasado y procesar -Reemplace el relé o vuelva a instalar el relé -Reemplace el contactor -Reemplace el motor -Reemplace la placa de la computadora
Hay una fuga de agua por la parte inferior delantera del equipo.	-Frente bajo y espalda alta. -El drenaje de la bandeja de agua está bloqueado debajo de la puerta.	-Verifique si la tubería de salida está obstruida con grasa (puede estar obstruida por la cocción frecuente de alimentos con alto contenido de aceite o por una diferencia de altura demasiado pequeña en la tubería de salida cuando la tubería está instalada).

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 rulemanes, cuchillas, gomas y jarra.

• 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



El poder de lo que querés.

Info@turboblender.com | 0810-345-5502

www.turboblender.com