Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno Convector Profesional TB-HCON4P

4 Bandejas

www.turboblender.com

Manual de instrucciones

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

Índice

1. Introducción 03
2. Información sobre impacto del producto 04
3. Acerca del producto 05
4. Perfil de la función 06
5. Diagrama de estructura 06
6. Plano eléctrico 07
7. Parámetros básicos 07
8. Atención 08
9. Transporte y almacenamiento 08
10. Instalación y atención 08
11. Instrucciones de funcionamiento 10
12. Inspección de rutina, limpieza y mantenimiento 10
13. Mal funcionamiento y solución 12
14. Garantía 13
15. Tarjeta de garantía 14
16. Atención al cliente 15

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.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Información sobre impacto de producto

Nos encantaría que este manual no fuera de papel, pero por razones legales y para garantizar tu seguridad, debemos entregártelo. Hacé que valga la pena: tómate unos minutos para leerlo y descubrí cómo cuidar este equipo para que te acompañe siempre.

Cuidado de tu equipo y el ambiente:

- **Durabilidad:** Diseñado como una herramienta de por vida. El mantenimiento y uso de repuestos originales evitan el descarte innecesario.
- **Sustancias Seguras:** Materiales en contacto con alimentos libres de tóxicos, cumpliendo con los certificados correspondientes.
- **Limpieza:** Diseño de fácil higiene que permite prescindir de químicos agresivos.

Uso Responsable y Eficiencia:

- **Consumo:** Equipo de alta eficiencia energética. Utilizalo solo el tiempo necesario.
- **Seguridad:** Mantener fuera del alcance de niños y respetar el voltaje indicado para proteger la red eléctrica, cumpliendo con los certificados de seguridad eléctrica correspondientes.

No dejes huella. Si este equipo cumple su ciclo, llevalo a un centro de reciclaje de **RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)** de tu ciudad para reintegrar sus materiales a la cadena productiva.

#Unite a la comunidad Turboblender Compartí tus recetas saludables y descubrí más sobre nuestro compromiso de triple impacto en: @turboblender | www.turboblender.com

Manifiesto de Triple Impacto

Tomamos decisiones sostenibles teniendo en cuenta las dimensiones social, ambiental y económica



Acerca Del Producto

Para cualquier estructura especial, especifique opciones adicionales o cambios debido a la nueva tecnología, el alcance real del suministro puede desviarse de las descripciones e instrucciones mencionadas aquí. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante.
Para aprovechar al máximo el rendimiento de este aparato y reducir pérdidas o daños innecesarios, lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de la operación y conserve este manual para futuras referencias.
El fabricante no asumirá la responsabilidad por los daños causados por la negligencia de estas instrucciones de operación.

Especificaciones

-4 Bandejas
-Humidificador a vapor.
-Función de Circulación por Aire Caliente.
-Medidas internas: 44,5 x 360 x 360 Cms.
-Medidas externas: 59,5 x 57,5 x 54 Cms.
-Medidas de bandejas: 43,8 x 31,7 Cms.
-Puerta con doble vidrio esmaltado.
-Timer Programable hasta 120 Minutos.
-Doble resistencia - fondo y superior.
-Control doble de temperatura. desde 50°C a 300°C.

⚠ Advertencia

1. Cualquier modificación, instalación, ajuste, reparación o mantenimiento incorrectos pueden ocasionar daños a la propiedad o daños, todo ajuste o mantenimiento debe ponerse en contacto con el proveedor y ser realizado por un profesional capacitado.

2. Para su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos u objetos inflamables y explosivos cerca de los productos.

3. Este aparato no debe ser operado por personas con debilidad física, respuesta lenta o defectos mentales (incluidos los niños) a menos que sean guiados o asistidos de manera segura por sus tutores.

4. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

5. Tenga cuidado de mantener las instrucciones de operación. Si la máquina es utilizada por otros, proporcione las pautas a otros juntos.
6. No almacene explosivos u otros gases, líquidos o mercancías inflamables cerca del lugar de la operación.

7. Si el aparato está ubicado cerca de paredes, tabiques, equipo de cocina, placas decorativas, etc., se recomienda utilizar el equipo y las instalaciones de material incombustible, o deberían estar cubiertos por un material de aislamiento incombustible apropiado. Y preste mucha atención a las normas de seguridad contra incendios.
8. La carcasa de la máquina debe estar conectada a tierra para garantizar la seguridad.

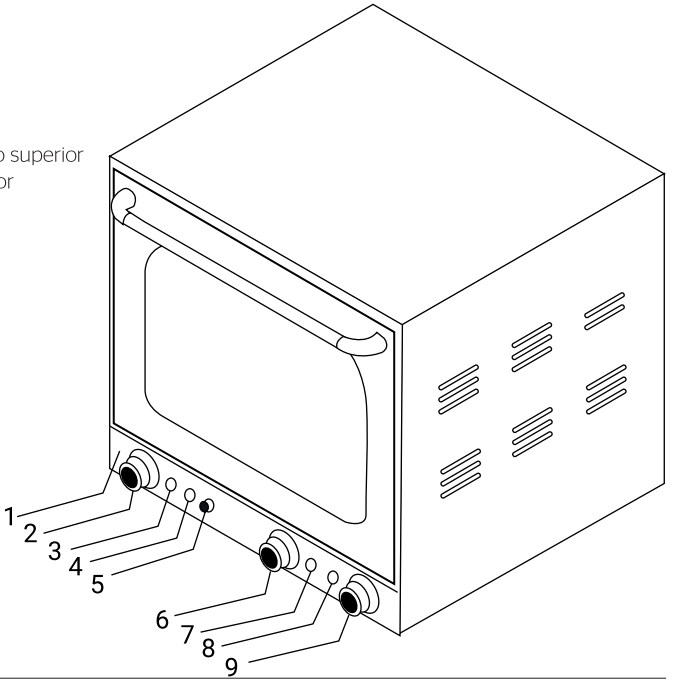
1. Perfil de función y diagrama de estructura

1.1 Perfil de la función

El horno de convección de perspectiva **TB-HCON4P** es investigado y fabricado detalladamente por los técnicos de nuestra fábrica, quienes emplean los méritos de este tipo de productos extranjeros y nacionales. Contiene ventajas de estilo moderno, estructura razonable, fácil operación, todo el cuerpo de acero inoxidable, duradero y fácil de mantener. El horno tiene un sistema de circulación de aire caliente, la convección de la temperatura durante la cocción permite que los alimentos se calienten uniformemente; El ajuste de tiempo de 120 minutos hace que cocinar sea más conveniente y eficiente; Por lo tanto, el horno es el equipo ideal para hornear todo el pan fresco y congelado, la harina, los productos cárnicos y la cocción de todos los alimentos ricos

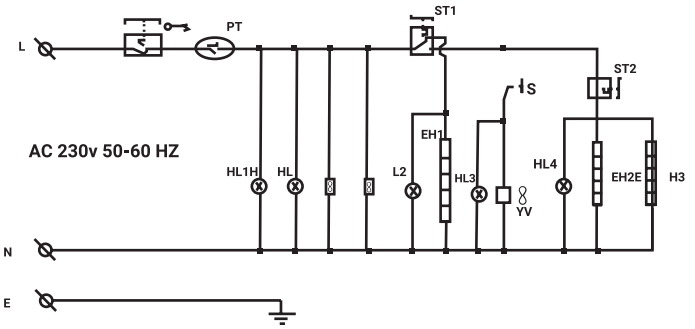
1.2 Diagrama de estructura

1 Cuerpo del horno
2 Control de tiempo
3 Luz de encendido
4 Luz de rociado
5 Interruptor de rociado
6 Termostato de calentamiento superior
7 Luz de calentamiento superior
8 Luz de temperatura
9 Termostato



2. Plano eléctrico y parámetros básicos

2.1 Plano eléctrico (MAPA DE CIRCUITOS)



ST1 |ST2: Termostato
∞ :Ventilador eléctrico
PT : Temporizador
∞ :Limitador de temperatura
EH1 | EH2 | EH3 : Tubo calentado
HL1 | HL4: Luz indicadora
S: Interruptor de punto
HL: Iluminación de la cámara interior
YV: Válvula electromagnética

Principio de operación

Función de circulación de aire caliente
Función de control de tiempo

2.2 Parámetros básicos

Modelo	**TB-HCON4 P**
Tipo	**Horno eléctrico de convección**
Tensión	**220V~; 50Hz**
Calefaccion sup de energía	**2600W**
Frecuencia	**50HZ**
Dimensión	**595 × 575 × 540（mm）**
Temperatura de la cámara interior	**50-300（℃）**
El temporizador varía de	**0 a 120 minutos.**

3. Atención

3.1. Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, los productos deben colocarse con cuidado para evitar golpes severos; El horno empacado no debe almacenarse al aire libre durante mucho tiempo, debe colocarse en un lugar de almacenamiento de gas no corrosivo bien ventilado y no se puede invertir. Tomar medidas anti-lluvia cuando haya algún almacenamiento temporal.

3.2 Instalación y Atención

Instalación

1. Todo el equipo eléctrico y el cableado del circuito deben instalarse de acuerdo con la seguridad Normas por personal eléctrico cualificado.

2. Comprobar el lugar de instalación: Verifique la conexión eléctrica y vea si es necesario conectarla a las instrucciones antes de la instalación.
3. Pies de goma: No utilice el producto sin instalar los pies de goma. Instale los pies de goma en el dispositivo

4. Requisitos de ubicación de instalación: El producto debe colocarse de acuerdo con las instrucciones en un lugar sólido. Coloque su producto en un lugar fácil de conectar los cables y el mantenimiento normal fácil. Salida desde las paredes u obstáculos con distancia de 10 cm.
Todo el horno debe colocarse sobre la mesa sólida o el dispositivo de rejilla.
Si el producto se coloca en el lugar de la pared, manténgalo alejado de materiales combustibles.
Instaló su producto en un lugar bien ventilado, equipado con un buen equipo de extinción de incendios.

5. Elimine el adhesivo de la película en la superficie del producto antes de usuarlo.

6. Conexión eléctrica
La conexión del cable de alimentación debe realizarse de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica. Verifique el voltaje y la frecuencia, verifique si cumplen con los parámetros de solicitud en la placa de identificación del producto antes de conectar.
Debe instalarse un interruptor bipolar entre el producto y el cable de alimentación. Cuando la máquina está en la operación de carga, el error de voltaje no excede de 10%.

7. Conexión del cable de alimentación: Utilice un destornillador adecuado para sujetar y fijar firmemente el cable.

8. Conexión de entrada de agua
Use la tubería de entrada de agua para conectar los grifos de agua con la entrada de la válvula electromagnética que se encuentra en la parte posterior de la caja, y agregue un filtro en el extremo correspondiente de la tubería de agua contra el bloqueo de la válvula electromagnética.
El exceso de vapor se descargará del tubo de escape, que se encuentra en la parte posterior del horno.

Atención

Este producto debe estar conectado a tierra en forma segura antes de usar
Cuando conecte el cable de alimentación, opere como se muestra en la figura: Inserte los puentes de cobre y las líneas de alimentación debajo del tornillo, apriete con cuidado el cable de alimentación y haga que el puente de cobre descanse firmemente sobre el cable de alimentación.

Si la conexión es incorrecta, puede causar calentamiento de la junta y quemar el cable de alimentación. El voltaje de la fuente de alimentación de este equipo debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación de la tarjeta del producto.

Detrás del horno está equipado con un tornillo de conexión a tierra, el cable de cobre no debe ser inferior a 1.5 Mts., y debe estar conectado de manera segura a tierra que cumpla con los requisitos de seguridad. Después de la instalación, debe verificar que no haya cables sueltos en todo el cableado, si el voltaje es normal y si la conexión a tierra es segura.

El cableado fijo del dispositivo debe conectarse con un interruptor de desconexión de todos los polos de acuerdo con las reglas de cableado. Y en cada polo, el interruptor debe tener al menos 3 mm de separación de contactos, y sugerir la instalación de un interruptor de protección de fuga a tierra. Para facilitar la operación, no se permite apilar cosas delante del interruptor.

No almacene artículos inflamables cerca del lugar de instalación. La temperatura ambiente es inferior a 45, la humedad relativa es inferior al 85%.

Observaciones especiales

1. No apto para uso doméstico. Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por un chef capacitado.
2. No puede ser sacudido y se inclina cuando la operación.
3. No desmonte ni vuelva a montar el producto, ya que podría provocar accidentes graves.
4. Por favor, no abra el envoltorio del producto. El producto en el interior contiene alto voltaje circuito. desarmar la carcasa puede provocar una descarga eléctrica.
5. Asegúrese de desconectar el enchufe y de cortar la alimentación antes de limpiar.
6. Por favor, no use agua de chorro para limpiar la máquina. el agua es conductora y puede provocar una descarga eléctrica por fugas. .
7. Por favor, no lo acaricies y coloques los artículos. Una operación incorrecta causará daños.
8. Por favor, no toque el horno cuando esté en funcionamiento, ya que una temperatura alta puede causar daños.
9. Desconecte la alimentación lo antes posible cuando truene para evitar dañar el producto.
10. Prohibir el uso de objetos duros y afilados que dañen el panel de control.
11. Solo para hornear alimentos, cualquier otro uso es inapropiado.
12 Apague el interruptor después de terminar los trabajos.
13 Es peligroso para las personas no profesionales mantener, además de las personas de servicio.
14 Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por el fabricante o el departamento de mantenimiento u otras personas calificadas.

4. Instrucciones de funcionamiento

1. Antes de usar, debe comprobar si la fuente de alimentación está correctamente instalada, asegúrese de que la tensión de alimentación sea consistente con la tensión de las estufas.

2. La temperatura de operación del horno es entre 20 ~ 300 ° C

3. Al cocinar, mantenga una separación de 4 cm entre los platos de comida, y cada plato no puede ponga demasiada comida, para asegurar una buena circulación de aire caliente.

4. Operación de control de tiempo (interruptor de encendido)

Este temporizador se puede configurar entre 0-120 minutos. En el sentido de las agujas del reloj, gire el temporizador a la hora deseada (esta acción permite un movimiento continuo, mientras que el máximo es de 120minutos). La luz del temporizador y las luces de la sala de encantamiento estarán encendidas (significa que se está iniciando)
El temporizador automáticamente en sentido contrario a las agujas del reloj. Cuando se acabe el tiempo de cocción, el temporizador volverá a la posición cero. Y la voluntad de poder
Se apaga automáticamente. Al mismo tiempo, la alarma suena durante cinco segundos. Y la luz del temporizador se apaga. El tiempo de cocción depende de la comida. Más comida, más tiempo
.

5. Operación de calentamiento superior

La operación de calefacción superior se controla mediante el termostato de calefacción superior y el temporizador al mismo tiempo.
Perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj para configurar el tiempo deseado
En el sentido de las agujas del reloj gire la perilla a la temperatura requerida, la luz de calentamiento estará encendida. (rango de temperatura entre 0 ~ 300)
Una vez que alcanza la temperatura fija, la luz de calentamiento se apagará. El tubo electro-térmico deja de calentar. Cuando la temperatura baja un poco, la luz de calentamiento se enciende, el termostato enciende la alimentación automáticamente

Lámpara de temperatura

6. Operación de circulación de aire caliente.

El funcionamiento de la circulación de aire caliente se controla mediante el control de temperatura y el temporizador al mismo tiempo (el termostato de calefacción superior debe estar en la posición cero en ese momento)
En el sentido de las agujas del reloj, gire la perilla del temporizador y ajuste el tiempo deseado. (Rango de tiempo entre 0-120 minutos)
Gire hacia la derecha la perilla del termostato de circulación de aire caliente y configure la temperatura deseada, luego las luces de temperatura estarán encendidas. (Rango de temperatura entre 0 ~ 300)
Cuando la temperatura alcance la temperatura fija, la luz de temperatura estará apagada. El tubo elec-

tro-térmico deja de calentar. Cuando la temperatura desciende un poco, la luz de temperatura se enciende, el termostato enciende la alimentación automáticamente.

7. Funcionamiento del dispositi vo pulverizado r.

Este dispositivo de pulverización se utiliza junto con un dispositivo de circulación de aire caliente. La esterilización se convertirá en vapor de agua en la estufa caliente.
Al usar la función de rociado, la temperatura más baja en el horno para alcanzar 150 grados
Presione el interruptor de niebla de vapor (la luz de rociado estará encendida), rocíe dentro de la cámara interior y golpee la tubería de calefacción a través del ventilador, y genere vapor caliente.
La cantidad de vapor depende de la cantidad de veces que pulse el interruptor. Recordar no mantener apretado, sino el agua correra dentro del horno.
El volumen de rociado requerido se basa en la cocción de los alimentos y la cantidad de alimentos, y se puede controlar.
Observación: este dispositivo de rociado se usa acompañado del temporizador y caliente Dispositivo de circulación de aire.

5. Inspección de rutina, limpieza y mantenimiento

5.1 Inspección de rutina

Siempre realice inspecciones de rutina. Siempre revise los productos, y pueden evitarse accidentes graves. Cuando el circuito o las máquinas fallan, deje de usar.
Preste atención para verificar el estado de las máquinas antes y después del uso todos los días.
Compruebe y verifique si la máquina está inclinada. Si el panel de control está roto antes de usarlo.
Verificar si hay cables viejos, agrietados o rotos.
Compruebe si hay olor peculiar, olor ofensivo o ruido de vibración.
Verifique y verifique si la temperatura está controlada, si hay un fenómeno de fuga. ¿La potencia es normal?

5.2. Limpieza y mantenimiento

Corte la alimentación antes del mantenimiento. Asegúrese de que el horno se está enfriando al limpiar
Limpie regularmente el aceite residual y los residuos en el horno para mantener limpio el interior del horno y el horno. No está permitido utilizar limpiadores ácidos.
Retire las rejillas o bandejas de la cámara interior y póngalas en agua con un limpiador. Y use un paño seco para limpiar primero la cámara interior, luego use un paño húmedo.
No se permite usar agua para rociarlo directamente, evitar la infiltración de humedad para dañar el rendimiento eléctrico y obstaculizar los accidentes de descar ga eléctrica.
Agregue la grasa al lugar activo de la puerta al menos cada año pa ra mantener la lubricación.
Debe ser evaluado regularmente por un profesional y personal técnico experimentado (felicite al menos una vez al mes)
Corte el interruptor de encendido cuando no use la máquina en cualquier momen to.
Cuando esté fuera de servicio por un período prolongado, el horno debe limpiarse y almacenarse en un almacén bien ventilado sin gas corrosivo.

6. Mal funcionamiento y solución

Inspección de mal funcionamiento
Fusible golpeado Reemplazar el fusible
La potencia del horno se corta inmediatamente cuando se inicia la alimentación Chequear que el interruptor de energia coincida
Una vez que el horno está energizado, las otras funciones no tienen electricidad Chequear si la protección de sobrecalentamiento esta desconectado

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 timer, burletes y vidrios. De igual manera tener presente que la garantía cubre desperfectos de fábrica, no en piezas que se vean afectadas por su uso intensivo o que con el tiempo junten sarro.

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









El poder de lo que querés.

www.turboblender.com






Gestión Calidad Certificada

IRAM
GESTIÓN DE CALIDAD
RI 9000-10447
IRAM-ISO 9001:2015

IQNET
RECOGNIZED CERTIFICATION

DF MEGAFRÍO S.R.L. - TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Comercialización y servicio post-venta de maquinaria y equipamiento gastronómico de uso doméstico y profesional.

Gestión de Compliance Certificada

IRAM
GESTIÓN DE COMPLIANCE
RI 37300-15
IRAM-ISO 37301:2021

IQNET
RECOGNIZED CERTIFICATION

DF MEGAFRÍO S.R.L. - DE FRANCESCO - DF FOOD -TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Importación de bienes, equipamientos comerciales, gabinetes de heladeras y electrodomésticos. Compra de pescado y exportación.