Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno Convector Profesional TB-HCON4P PLUS

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. ¡¡Advertencia!! 05
4. Perfil de la función 06
5. Diagrama de estructura 06
6. Plano eléctrico 07
7. Parámetros básicos 07
8. Funciones 08
9. Atención 08
10. Transporte y almacenaje 08
11. Instalación y atención 08
12. Instrucciones de funcionamiento 11
13. Inspección de rutina, limpieza y mantenimiento 13
14. Mal funcionamiento y solución 14
15. Garantía 15
16. Tarjeta de garantía 16
17. Atención al cliente 17

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



¡¡ADVERTENCIA!!

1.Cualquier modificación, instalación, ajuste, reparación o mantenimiento incorrectos pueden ocasionar daños a la propiedad o víctimas, cualquier ajuste o mantenimiento debe comunicar se con el proveedor y ser realizado por profesionales capacitados.

2. Para su seguridad, no almacene ni use 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 de fectos 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 conservar las instrucciones de operación. Si la máquina es utilizada por otros, brinde las pautas a los demás.

6. No almacene ningún explosivo u otro gas inflamable, líquidos o bienes en las cercanías del lugar de operación.

7. Si el electrodoméstico se encuentra cerca de paredes, tabiques, equipos de cocina, platos decorativos, etc., se recomienda utilizar el equipo y las instalaciones de material incombustible, o deben estar cubiertos con material aislante incombustible apropiado. Y preste mucha aten ción a las normas de seguridad contra incendios.

8. La carcasa de la máquina debe estar conectada a tierra para garantizar su seguridad.
¡Gracias por su cooperación!

1. Perfil de función y diagrama de estructura

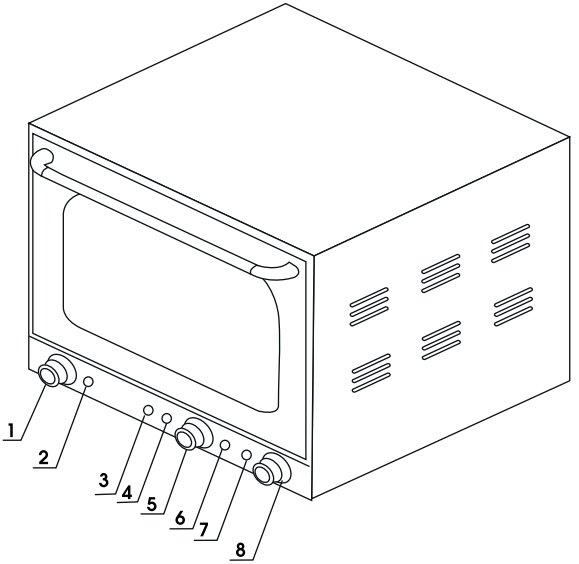
1.1 Perfil de función

El Horno de convección **TB-HCON4P PLUS**. Contiene la ventaja de un estilo moderno, estructura razonable, de fácil operación, cuerpo de acero inoxidable, duradero y de fácil mantenimiento. El horno tiene un sistema de circulación de aire caliente, la convección de temperatura durante la cocción permite que la comida se caliente uniformemente;

La configuración de tiempo de 120 minutos hace que cocinar sea más fácil y eficiente;

La función de combinación de humedad Stream hace que la cocción logre resultados óptimos. Por lo tanto, el horno es el equipo ideal para hornear pan, harina, productos cárnicos frescos y congelados y cocinar todo tipo de alimentos.

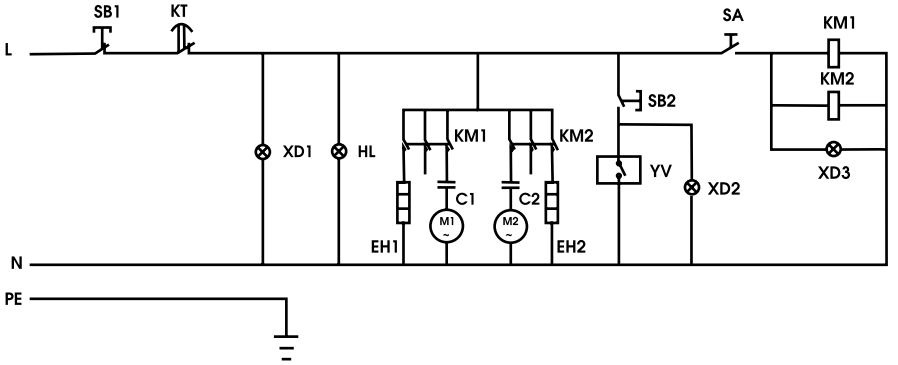
1.2 Diagrama de estructura



1 Temporizador, 2 Luz del temporizador, 3 Luz de pulverización, 4 Botón de pulverización, 5 Controlador de Temperatura del calentador superior, 6 Luz de trabajo del calentador superior, 7 Luz de circulación de aire caliente, 8 Controlador de temperatura de circulación de aire caliente.

2. Plano eléctrico y parámetros básicos

2.1 Plano eléctrico



SB1 Limitador de temperatura, SB2 Interruptor de punto, KT Temporizador, ST Termostato, XD1 ~ XD3Luz indicadora, HL Iluminación del dosel interior, KM1 ~ KM2 Contactor de CA, EH1 ~ EH2 Calentador eléctrico, C1 ~ C2Capacitancia de arranque, YV Válvula electromagnética, M1 ~ M2Ventilador.

Principio de operación
Función de circulación de aire caliente
Función de control de tiempo
Función de pulverización

2.2 Parámetros básicos

Modelo: **TB-HCON4P PLUS**
4 bandejas
Tamaño: 835 * 770 * 575 mm
Peso Neto: 55 kg
Tensión: 220V~; 50Hz
Potencia: 5.4 kW
Frecuencia: 50 Hz
Temperatura de la cámara interior: **50-300 °C**
Rangos de control del temporizador: 0 a 120 (Min)

Funciones

1.Función de circulación de aire caliente (2 ventiladores, potencia 45 W cada uno, asegúrese de que la temperatura en el interior sea uniforme).
Función de control de tiempo (0-120 minutos)
2. 2 modos de calefacción: función de calefacción superior (potencia 3.1KW) o función de calefacción hacia atrás (5.1KW).
3. Función de pulverización (para humedad).
4. Bombilla a prueba de explosión de alta temperatura. (Potencia 15 W)
5. Vidrio templado interior y exterior.
6. 2 controladores de temperatura (50-300 ° C) con limitador de sobretemperatura (350 ° C)
7. 4 bandejas. (Tamaño: 600 * 400 * 28 mm) Equipado con selector de bandejas.

3. Atención

3.1. Transporte y almacenaje

Durante el transporte, los productos deben colocarse con cuidado para evitar golpes severos; El horno empaquetado no debe almacenarse al aire libre durante mucho tiempo, debe colocarse en un depósito bien ventilado y no puede invertirse

Tome medidas contra la lluvia cuando haya algún almacenamiento temporal

3.2 Instalación y atención

Instalación

1.Todos los equipos de alimentación y el circuito del cableado deben instalarse de acuerdo con la seguridad y los estándares adecuados, por personal eléctrico calificado

2.Compruebe el lugar de instalación. Compruebe la conexión eléctrica y vea si es necesario conectarse de acuerdo 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 del lugar sólido.
Coloque su producto en un lugar fácil para conectar cables y mantener un mantenimiento normal.

Debe estar alejado de la pared u obstáculos con una distancia de 10 cm.
Todo el horno debe colocarse encima de una mesa sólida o dispositivo de rejilla.
Si el producto se coloca en el lugar de la pared, manténgalo alejado de materiales combustibles.
Instale su producto en un lugar bien ventilado, equipado con un buen equipo de extinción de incendios.

5. Quite la película adhesiva en la superficie del producto antes de su uso.

6. Conexión eléctrica

La conexión del cable de alimentación debe estar de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica.

Verifique el voltaje y la frecuencia, vea 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 operación de carga, el error de voltaje no supera el 10%.

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

8. Conexión de entrada de agua

9. Use el tubo 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 del tubo de agua contra el bloqueo de la válvula electromagnética.

10. El exceso de vapor se descargará del tubo de escape, que se encuentra en la parte posterior del horno.

Atención

Este producto debe conectarse a tierra de forma segura antes de su uso
Al conectar el cable de alimentación, inserte puentes de cobre y líneas de alimentación debajo del tornillo, apriete cuidadosamente el cable de alimentación y haga que el puente de cobre descanse firmemente sobre el cable de alimentación.

Si la conexión es incorrecta, puede provocar el calentamiento de las juntas y quemar el cable de alimentación.

El voltaje de la fuente de alimentación en este equipo debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación en 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 todo el cableado en busca de cabos sueltos, si el voltaje es normal y si la conexión a tierra de seguridad es fiable.
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 una separación de contacto de al menos 3 mm, y sugerir instalar el interruptor de protección de fuga a tierra.
Para una operación fácil, no se permite apilar cosas frente al interruptor.

No almacene ningún artículo inflamable cerca de la ubicación de instalación. La temperatura ambiente es inferior a 45 °C , la humedad relativa es inferior al 85%.

Observaciones especiales

1. No apto para uso doméstico. Este producto es una máquina comercial operada por un chef capacitado.
2. no se puede sacudir ni inclinar cuando se opera.
3. No desarme ni vuelva a colocar el producto, puede provocar accidentes graves.
4. No abra la carcasa del producto. El producto contiene alto voltaje. Desmontar la carcasa puede provocar descargas eléctricas.
5. Asegúrese de desconectar el enchufe y cortar la corriente antes de limpiar.
6. No utilice chorros de agua para limpiar la máquina. el agua es conductora y puede causar una descarga eléctrica debido a fugas. .
7. Por favor, no coloque los productos sobre él. Una operación incorrecta causará daños.
8. No tocar el horno cuando esté ocupado, la alta temperatura puede causar quemaduras.

9. Desconecte la alimentación lo antes posible cuando haya tormentas eléctricas para evitar daños al producto.
10. No utilice 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. El uso es peligroso para las personas no profesionales.
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 verificar si la fuente de alimentación está instalada correctamente, asegúrese de que el voltaje de suministro es consistente con el voltaje de las estufas.
2. La temperatura de funcionamiento del horno está entre 20 ~ 300 °C
3. Al cocinar, mantenga un espacio de 4 cm entre los platos de comida interiores Ponga demasiada comida, para asegurar una buena circulación de aire caliente.



Luz de temporizador

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

Este temporizador se puede configurar entre 0 y 120 minutos.
Girando el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado (esta acción permite un movimiento continuo, mientras que el máximo es de 120 minutos). La luz del temporizador y las luces del interior estarán encendidas.

El temporizador se sincronizará automáticamente en sentido antihorario. Cuando se acabe el tiempo de cocción, el temporizador volverá a la posición cero. Y el poder lo hará apagar 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.



Luz de temperatura

5. Operación de circulación de aire caliente.

La operación de circulación de aire caliente es controlada por el control de temperatura y el temporizador al mismo tiempo (el termostato de calentamiento superior debe estar en la posición cero en ese momento)

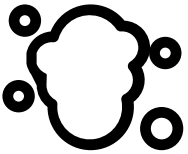
En el sentido de las agujas del reloj, gire la perilla del temporizador y configure el tiempo deseado. (Rango de tiempo entre 0-120 minutos)

Gire hacia la derecha la perilla del termostato de circulación de aire caliente y ajuste la temperatura deseada, luego las luces de temperatura se encenderán.

(Rango de temperatura entre 0 ~ 300 °C)

Cuando la temperatura alcanza la fija, la luz de temperatura se apagará.

El tubo electrotérmico deja de calentarse. Cuando la temperatura baja un poco, la luz de temperatura se enciende y el termostato se enciende automáticamente.



6. Operación del dispositivo de pulverización
Este dispositivo de pulverización se utiliza junto con el dispositivo de circulación de aire caliente. El agua se convertirá en vapor de agua dentro del horno

Cuando se usa la función de pulverización, la temperatura más baja en el horno alcanza 120 grados
Presione el interruptor de vapor (la luz del rociador estará encendida), el agua dentro de la cámara y golpea el tubo de calefacción a través del ventilador y genera vapor caliente.

La cantidad de vapor depende del tiempo que mantenga presionado el interruptor, pero no más de 5 segundos.

El volumen de pulverización requerido se basa en la comida para cocinar y la cantidad de comida, y puede controlarse.

Observación: este dispositivo de pulverización se utiliza junto con el 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 se pueden evitar accidentes graves.
Cuando el circuito o máquinas fallan, deje de usar.
Preste atención para verificar el estado de las máquinas antes y después de su uso todos los días.
Compruebe y vea si la máquina está inclinada. Si el panel de control está roto antes de usarlo.
Compruebe si hay cables viejos o rotos.

Compruebe si hay olor peculiar, olor ofensivo o ruido de vibración.

Verifique y vea si la temperatura está bajo control, si hay un fenómeno de fuga. ¿La potencia es normal?

5.2. Limpieza y mantenimiento

Corte la corriente antes del mantenimiento. Asegúrese de que el horno se esté enfriando cuando limpie. Limpie el aceite residual y los residuos en el horno regularmente para mantener limpio el interior del horno . No está permitido usar limpiadores ácidos.

Retire los bastidores o bandejas del interior de la cámara y póngalo en agua con un limpiador. Y use un paño seco para limpiar el interior de la cámara primero, luego use un paño húmedo.

No está permitido usar agua para rociarlo directamente, evitar la filtración de humedad para dañar el rendimiento eléctrico y obstaculizar los accidentes por descargas eléctricas.

Agregue la grasa al lugar activo de la puerta al menos cada año para mantener la lubricación.

Debe ser probado regularmente por un personal profesional y técnico experimentado (recomendar al menos una vez al mes)

Corte el interruptor de alimentación cuando no utilice la máquina en ningún momento.
Cuando esté fuera de servicio durante un período prolongado, el horno debe limpiarse y almacenarse en un almacén bien ventilado sin gas corrosivo.

6. Mal funcionamiento y solución

Mal funcionamiento	Inspección
Fusible	1. reemplazar el fusible
No hay vapor en la estufa	1. si la entrada de la tubería de agua está desconectada 2. si el grifo está desconectado 3. si la válvula electromagnética está rota
La potencia del horno se cortará inmediatamente cuando se inicie la alimentación.	1. si el interruptor de encendido coincide
Una vez que el horno está energizado, las otras funciones no tienen electricidad.	1. si la protección contra sobretemperatura está desconectada

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.