Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Horno ultra rápido TB-HULR6.3

Diseño Inteligente | Alto Rendimiento

Horno ultra rápido

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. Recomendaciones 3
3. Instalación 8
4. Parámetros 12
5. Características 13
6. Limpieza 25
7. Problemas y soluciones 27
8. Garantía 29

Introducción

Lee todas las instrucciones

El horno ultra rápido Turboblender reduce el tiempo de cocción cuando lo comparamos con los hornos tradicionales, sin comprometer la calidad.

Es fácil multiplicar la operación repetida una vez que se establecen y almacenan los parámetros de cada receta. Es capaz de almacenar hasta 1024 recetas.

Pasos de cocción programables: los parámetros de programación ajustables y las etapas proporcionan varias combinaciones para abordar diferentes recetas con el fin de lograr un resultado de alta calidad.
Cada menú puede programar 15 etapas; cada etapa puede ajustar los grados de tiempo, temperatura, velocidad del viento y microondas.

RECOMENDACIONES

Advertencia

Antes de su uso y funcionamiento, lea atentamente el manual de instrucciones y opere de acuerdo con las instrucciones de seguridad para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones.

1. Lea **todas las instrucciones** antes de usar el equipo.

2. Este dispositivo debe estar conectado a tierra. El cable de conexión a tierra debe estar conectado al toma de tierra apropiado

3. No deje operar el equipo a menores de edad

4. Lea y siga las instrucciones relacionadas con "Protéjase contra la radiación de microondas de alta intensidad".

5. No retire la tapa.

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

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

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

9. Deje de usar el horno cuando ocurra lo siguiente: El daño del cable de alimentación / operación anormal / fallas o apagado del horno.

10. No coloque el cable de alimentación cerca de una fuente de calor.

11. No cuelgue el cable de alimentación en los bordes afilados de la mesa, puede pellizcarse con objetos.

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

13. Los recipientes adecuados solo se permiten para ser utilizados en el horno de microondas.

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

15. No bloquee las rejillas de ventilación, los filtros y los puertos de vapor.

16. No coloque el horno cerca del agua o en áreas húmedas.

17. NO use limpiador cáusticos, causará daños permanentes.

18. Para evitar el riesgo de incendio en la cámara del horno no realices las siguientes acciones:

a) Sobre cocción de alimentos.
b) Almacenar elementos en la cámara del horno.
c) Antes de colocar las bolsas de papel o plástico en la cámara, todos los sellos metálicos deben retirarse y vigilar la operación.
D) Si los artículos en el horno se encienden, no abra la puerta, apague el dispositivo, corte la fuente de alimentación del horno.

19. Cuando el alimento líquido se calienta por encima del punto de ebullición, la superficie del líquido no siempre se ve hirviendo. Pero agitando el recipiente o poniendo una cuchara en el líquido, el líquido hervirá violentamente y se desbordará.

20. Al recoger y poner bebidas calientes, alimentos o recipientes, preste atención para evitar quemaduras.

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

22. No cuelgue la ropa ni lave telas en ninguna parte del horno.

23. Antes de calentar el alimento líquido, revuelva para evitar la ebullición violenta.

24. Los biberones de leche para bebés y el recipiente de la comida para bebés **no deben colocarse en el horno para calentarse**.

25. No caliente bebidas o cualquier otro alimento que contenga alcohol para evitar el sobrecalentamiento y el fuego.

26. El horno no realiza comidas fritas.

27. Una persona no capacitada no debe operar el horno sin supervisión.

Instrucciones de seguridad importantes

Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de la operación.

1. Al igual que otros aparatos eléctricos, este producto necesita una verificación de la conexión y cableado eléctrico al menos una vez al año.

2. Siga el capítulo de limpieza dentro de este manual para limpiar la cámara y el sello de la puerta con frecuencia, a fin de evitar posibles incendios y peligros de fugas.

3. Apague el horno todos los días después de su uso.

4. No se puede utilizar para secar algodón y lino.

5. Evite que los alimentos se incendien en la cámara mientras se cocinan.

6. Transfiera los alimentos de los paquetes inflamables a recipientes aptos para horno antes de calentarlos.

7. Abra su paquete antes de calentar.

8. El huevo con cáscara y otros alimentos sellados no pueden usar este producto para calentarse, de lo contrario tendrá peligro de explosión.

9. Alimentos con piel, como patata, manzana, salchicha, etc. Los usuarios deben perforar agujeros o hacer cortes en la piel antes de calentar con este producto.

10. No caliente los alimentos en un recipiente completamente sellado, porque el vapor generado por el calentamiento hará que el recipiente explote.

11. Retire regularmente el exceso de grasa del recipiente del horno.

12. Si surge un accidente o rotura del recipiente de cocción debe desechar los alimentos.

13. Bajo cualquiera de las siguientes circunstancias, **NO** use este horno:

A)La puerta está atascada, no se puede cerrar correctamente
B) El cuerpo de la puerta, bisagra, cierre o sello de la puerta no funcionan
C) El horno esta vacío

Si hay humo

- Apague el horno.
- Reduzca la fuente de alimentación principal.
- No abra la puerta.
- Deje que el fuego se extinga en la cámara.

Tabla de contenedores adecuados.

El fabricante enumerará algunos contenedores permitidos bajo condiciones específicas a continuación, verifique cuidadosamente y tenga cuidado antes de su uso.

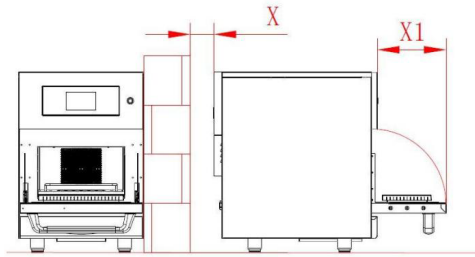
Contenedores resistentes al calor		
Vidrio templado	√	No se pueden usar recipientes con adornos metálicos
Vitrocerámica	√	
Alfarería (esmalte, cerámica, cerámica)	√	
Placa metálica		
Placa de metal (no se puede usar todo los otros recipientes metálicos)	√	Solo en un estante dentro de la cámara. **NO COCINE LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE EN EL PISO DEL HORNO**
Envases de plástico		
Recipientes de plástico especiales adecuados para el uso en horno	√	No se puede utilizar cuando la temperatura alcanza un cierto calor. Consulte el manual del fabricante
Vajilla		
No utilice recipiente inflamable (papel /cartón)	X	
Papel de aluminio	X	
Otros instrumentos		
Grifo de sellado, etiqueta	X	Al calentar, no puede tener ningún elemento de cocina dentro del horno.
Vajilla	X	
Temperatura Senor	X	

1. Instalación

1. Al recibirlo, verifique si hay algún daño significativo en la apariencia. En caso afirmativo, contacte con la empresa de transporte.

2. Abra el paquete, retire la cinta protectora de la parte superior de la cámara y la película protectora de acero inoxidable. A continuación, deseche los residuos del paquete de una manera adecuada.

Ubicación y posición del horno



1. Elija un lugar lejos de fuentes de calor y aspersión de líquidos.

2. No coloque el horno cerca de la freidora, plancha, etc. Si las fuentes de calor están al lado del horno, se debe colocar un escudo térmico sobre la parte superior del horno.

3. Coloque el horno en una plataforma antideslizante y no inflamable, la plataforma debe ser horizontal, estable y debe soportar el peso de todo el horno.

4. Un espacio libre alrededor del horno debe ser de al menos 100 mm (X) y el espacio libre superior debe ser de al menos 140 mm para disipar el calor del horno.
Delante del horno debe haber suficiente distancia (X1) para la apertura de la puerta.

5. La entrada de aire está debajo de la puerta del horno, la temperatura de ingreso al horno debe ser lo más baja posible.
El aire de entrada se pre calienta mediante estufa, horno, plancha, freidora, etc. Reducirá el rendimiento del horno, acortando así la vida útil del horno.

6. Excepto en la etiqueta pegada por el fabricante y en las etiquetas permitidas por el fabricante, no coloque pegatinas ni etiquetas en el horno.

¡CUIDADO!

1. Riesgo de peso excesivo:

Maneje el horno correctamente, cumpliendo con las regulaciones nacionales o locales con respecto al manejo de objetos pesados, NO utilice la manija de la puerta como punto de agarre para mover o trasladarlo de lo contrario, dañará el horno.

2. Cuando el horno no se esté siendo utilizado, corte la fuente de alimentación, almacene el horno en un lugar seco y fresco, no lo apile, ni coloque cosas arriba.

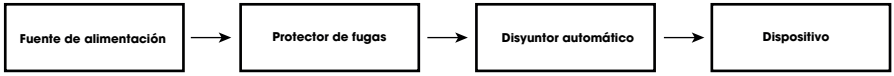
Instalación de la fuente de alimentación

Fuente de alimentación

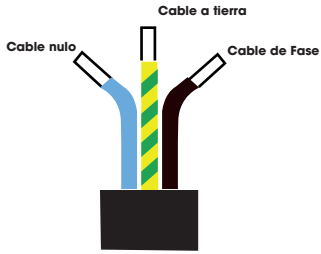
Se recomienda que el horno se conecte a un protector de fugas, su corriente de desacoplamiento no será inferior a 30 mA.
Al menos elija un disyuntor de tipo estándar sensible a la señal eléctrica (estándar de clase B). La señal de salto se producirá cuando el usuario abra un congelador, nevera y otro electrodoméstico (incluye microondas).
Se recomienda utilizar el disyuntor (estándar de clase C), que está diseñado para productos como este horno. Si hay muchos hornos, cada uno debe conectarse a un disyuntor de capacidad adecuada.
Cuando sea necesario, utilice una fuente de alimentación de baja impedancia.

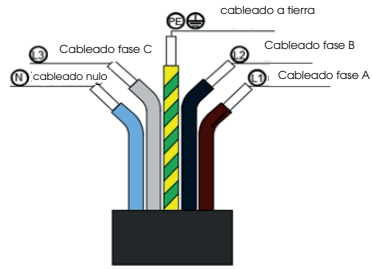
Instalación de la fuente de alimentación

Conecte el dispositivo al interruptor automático y luego a la fuente de alimentación.



Monofásico y trifásico
Las conexiónes del suministro se muestran en la imagenes.
La corriente nominal del disyuntor es más de 20A.





trifásico 5 cableados

¡Advertencia!

Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que la conexión de cada cable central sea firme y que el cable de alimentación esté bien bloqueado.

Incluso si el cable de alimentación se ve afectado por fuerzas externas, los terminales de cableado no deben estar sueltos, de lo contrario puede causar peligro.

El cable de alimentación será un cable con cubierta resistente al aceite, u otro cable con cubierta de caucho sintético equivalente.
Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con una de las mismas especificaciones.

Advertencias

Este producto debe estar conectado a tierra, o puede causar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

El cableado eléctrico del equipo debe estar conectado a una fuente de alimentación separada por un técnico eléctrico cualificado.

Cada dispositivo deberá estar equipado con un interruptor aislado de doble vía con una capacidad nominal adecuada y una separación entre contactos superior a 3 mm.

Si la fuente de alimentación está afuera, preste atención a las medidas a prueba de agua y polvo

Para anular el riesgo debido al desgaste del cable de alimentación, el buje debe instalarse en la salida del cable de alimentación y en el eje através del cual pasa el cable de alimentación

Cuando conecte el cable de tierra, asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado al terminal del cable de tierra cuando actúe sobre él mediante fuerzas externas

¡Precaución!

Cuando la longitud del cable de alimentación sea insuficiente, SUSTITUYA por un cable de alimentación nuevo con longitud suficiente.

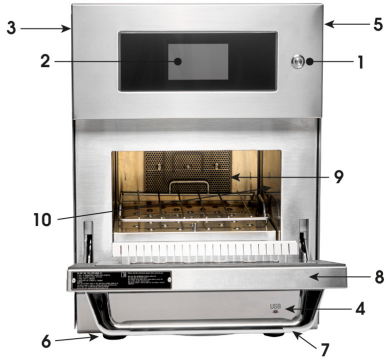
NO CONECTE DOS CABLES DE ALIMENTACIÓN JUNTOS PARA LA EXTENSIÓN.

Parámetros del dispositivo.

Tabla de parámetros del producto.

Dimensión (milímetro)	460X677X660
Cámara (milímetro)	317X294X193
Capacidad (L)	17
Peso neto (KG)	80
Voltaje (V)	220 -240V~ / 380V~
Frecuencia	50/60Hz
Potencia nominal (KW)	6.3
Controlador	Pantalla táctil de 5"
Almacenamiento de menús	1024
Etapad ec recimiento	15
Modo de cocción	Impacto de aire caliente +Microondas
Potencia del microondas (KW)	1.5
Potencia de aire caliente	5.5
Gama de microondas	0-100%
Grados de viento	10
Clasificación IPX	IPX3
Temperatura máx.	280°C

Características



1. Encendido/apagado: La pantalla se iluminará. **Aviso:** Apagar el interruptor no significa cortar la fuente de alimentación interna.

2. Controlador de pantalla táctil:
Consulte instrucciones de operación.

3. Placa de calificación contiene:
Modelo del producto, el número de serie y la especificación de potencia.

4. Conector USB: Fácil uso, para alternar los menús en el producto, hay un conector USB bajo la puerta principal.

5. Ventilación: Localizado en la parte posterior. El flujo de aire se utiliza para enfriar los componentes internos y el vapor descargado de la cámara de cocción.
No bloquee la ventilación, no causará fugas de microondas en el medio ambiente.

6. Filtro de aire: Localice debajo de la puerta del horno. Juega un papel importante en la circulación del aire, así que NO lo bloquee y siga las instrucciones diarias de limpieza.

7. Manija de la puerta: Es una estructura rígida, la puerta del horno se puede abrir y cerrar cuando la manija se baja y se empuja hacia arriba desde el exterior.

8. La puerta tiene 3 trabas entrelazando micro-interruptores. Por favor, mantenga la puerta limpia e intacta; (Consulte la sección de limpieza)

9. Ventilador de convección, filtros de grasa y convertidores catalíticos
Los filtros de grasa frente al ventilador de convección deben mantenerse limpios y libres de residuos.

10. La cámara está hecha de acero inoxidable. Siga las instrucciones de la sección "limpieza y mantenimiento" de este manual.

Ubicación del puerto USB

Se ubica debajo del filtro de aire frontal.

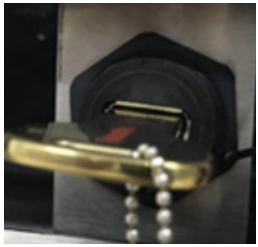
Paso 1: Retire el filtro de aire
El filtro de aire está montado con cubierta por imán; retirar con fuerza.



Paso 2: Abra la tapa antipolvo USB
Girar para abrir



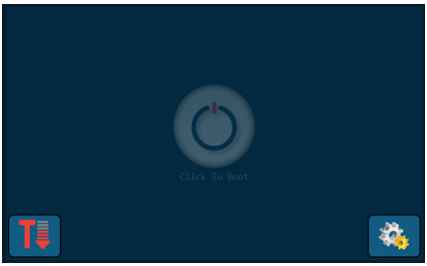
Paso 3: Inserte el disco USB para descargar o cargar la receta, imagen, etc



Instrucciones de operación

Interfaz de operación

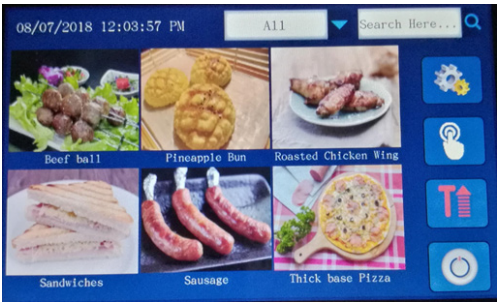
Interfaz
1. Presione el botón de encendido, la pantalla se iluminará, ingrese a la interfaz de espera como se muestra a continuación:



Modo de enfriamiento 

Cuando la temperatura de la cavidad es superior a 70%, siga la ventana de notificación para abrir la puerta mientras el ventilador sigue funcionando; cuando la temperatura baja a 70%, sale automáticamente de nuevo a la interfaz de espera, o cancela el modo de enfriamiento presionando X .

2. Presione el botón de encendido, para ingresar a la interfaz principal:



Para establecer el borrado de la temperatura de precalentamiento, presione 

El Botón de apagado, requiere una pulsación larga para volver a la interfaz de espera.

Menú de edición

1. Toque la foto del plato para ingresar a la configuración:



 Ver parámetros de cada etapa.

A) Haga clic en el temporizador para editar el tiempo de cocción para este tiempo.



B) Haga clic para editar la temperatura de cocción para este tiempo.



C) Mantenga presionado este icono para ver la temperatura real de la cámara.



D) Toque para cambiar el porcentaje de microondas. (0% -100%)



E) Haga clic para ajustar la velocidad del viento.



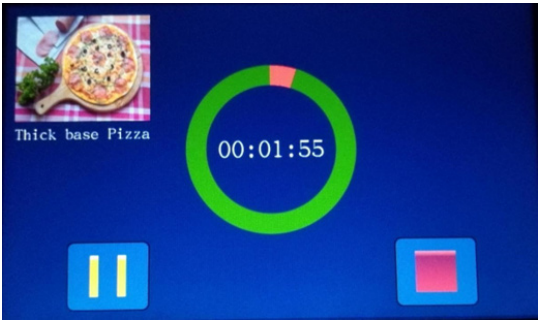
 Precalentamiento

 Acabado de recalentamiento

 Listo para cocinar

La temperatura es más alta que la preestablecida, enfriamiento:  volver a la interfaz principal:  Comenzar a cocinar.  Microondas

2. Toque el icono de comenzar a cocinar, ingrese a la pantalla de cocción:



 Pausa / reanudar, pausa / reanudar durante el proceso de cocción

 Detener, salir de cocinar

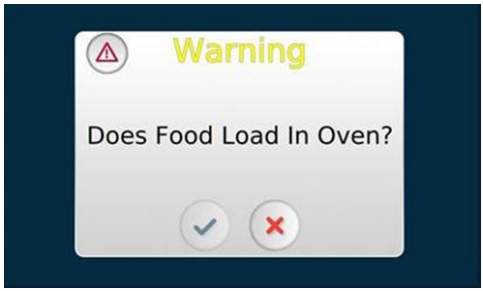
Advertencia:

Abrir la puerta durante el proceso de cocción dará como resultado un sonido de advertencia y un aviso emergente "PUERTA ABIERTA", pero continuará cocinando después de cerrar la puerta.

Si la temperatura no ha alcanzado la temperatura preestablecida, el sistema mostrará esto:



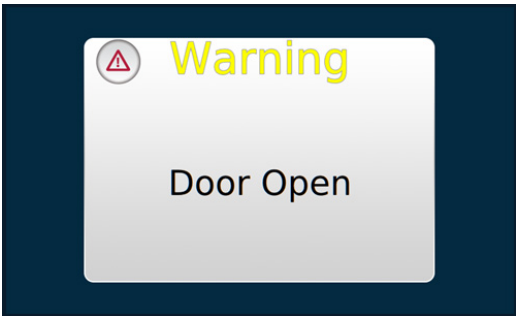
Haga clic en √, pero no abra la puerta y coloque la comida en el horno. El sistema pronto mostrará esta ventana:



3. Al Terminar de cocinar, aparecerá una ventana. Haga clic en "+10" para agregar un incremento de 10 segundos más si es necesario.



4. Cuando la puerta está abierta, aparecerá un aviso de advertencia



Un menú rápido personalizado

Modo personalizado utilizado para pruebas y desarrollo de recetas, todos los parámetros son editables.



Haga clic en , para agregar otra etapa de cocción.

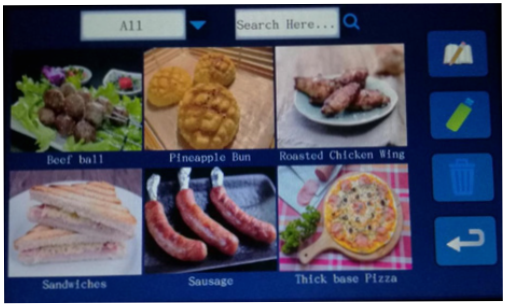
Después de terminar, haga clic en para guardarlo.

Configuración del sistema

 Haga clic para entrar en la interfaz de configuración del sistema



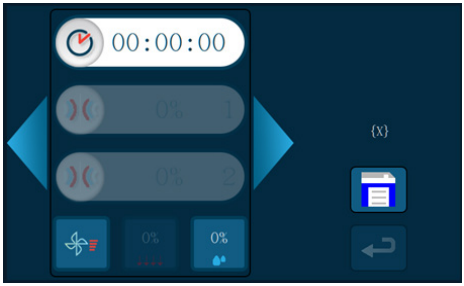
1. Haga clic en "Configuración de receta", ingrese a la pantalla como se muestra a continuación:



 Leer y escribir receta. Copiar recetas desde el USB en el horno. Copiar recetas de horno en USB

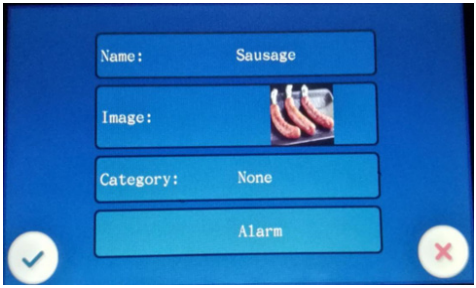
 Eliminar menú;

 Configure un nuevo menú, haga clic en una siguiente pantalla



Haga clic para editar cada factor en consecuencia, luego haga clic para entrar en la segunda etapa de cocción según el requisito. Tiene un máximo de 15 etapas de cocción. Una vez que termine de configurar, haga clic en para guardar.

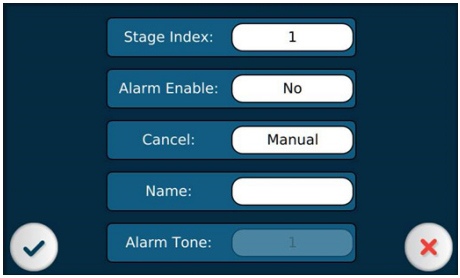
La pantalla será así:



Haga clic para agregar la imagen del plato. Las categorías van desde desayuno, almuerzo, cena y todo el día. También puede hacer clic en el nombre para editarlo en cada receta, como se muestra a continuación:

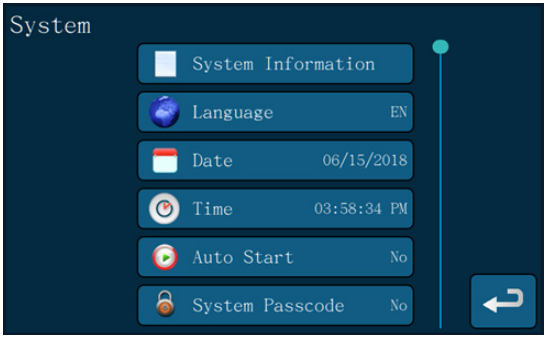


Si tiene más de 2 etapas, puede configurar la alarma para cada etapa, excepto la última etapa. Haga clic en "Alarma" para configurar la alarma de la siguiente manera:



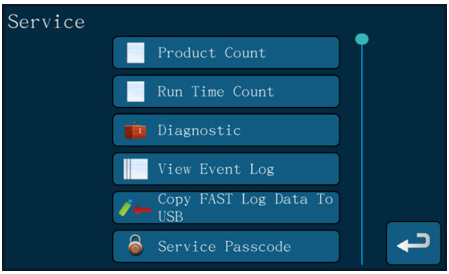
-Stage Index: puede elegir configurar la alarma para la etapa 1, 2, 3 (si tiene más de 3 etapas)
-Activar alarma: haga clic en "sí"; Haga clic en "Cancelar" puede seleccionar medios de cancelación de alarma, ya sea manual o automático; haga clic en "nombre" para editar el nombre de esta alarma (¡Debe configurarse!).
Manual: Cuando suena la alarma, debe haber una acción física para detener la alarma
Automático: Después de sonar durante unos segundos, se detendrá automáticamente.
Después de la configuración, haga clic en para guardar el menú.

2. Haga clic en sistema para entrar en la configuración del sistema:



Ingresando en cada una de las opciones podrá configurar el lenguaje, la fecha, la hora, autoencendido y agregarle una contraseña.

3.Haga clic en "Servicio", la contraseña es ****** (póngase en contacto con el fabricante para obtener la autorización de contraseña)



-Recuento de productos: haga clic aquí para ver cuántas veces se uso cada menú.

-Recuento de tiempo de ejecución: tiempo de ejecución total de todos los parámetros registrados, por ejemplo, "Tiempo de encendido"

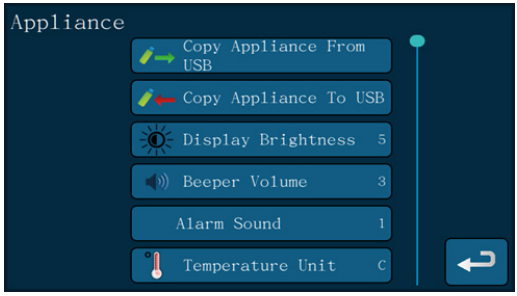
-Diagnóstico: Pantalla de diagnóstico para el mantenimiento técnico del dispositivo.

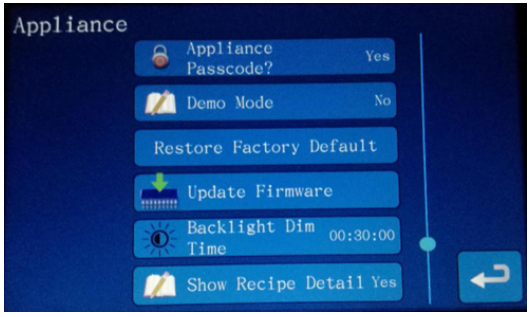
-Ver registro de eventos: El mal funcionamiento de las operaciónes se registrará en este archivo.

-Copiar datos de registro rápido a USB: descargue datos de registro en USB.

-Código de acceso de servicio: ****** (póngase en contacto con el o fabricante para obtener la autorización de contraseña). Puede configurar contraseñas para ingresar a esta página de administración y bloquear la entrada no autorizada.

4. Haga clic en "Electrodoméstico", la contraseña es "******" (póngase en contacto con el fabricante para obtener la autorización de contraseña) ingrese en esta interfaz:





-Copiar desde USB a dispositivo: copia datos desde el USB al horno.
-Copiar dispositivo a USB: copia datos del equipo al USB
-Brillo de la pantalla: Configure el brillo de la pantalla. más alto es más alto.
-Volumen de sonidos: volumen para alarma, más alto es más alto.
-Sonido de alarma: tono de alarma.
-Unidad de temperatura: intercambio entre °C y °F.
-Editar imagen de receta: administrar la imagen de la receta, agregar o eliminar.
-Código de acceso de la receta: una vez configurado, se le pedirá que ingrese antes de ingresar a la página de parámetros de la receta

-Código de acceso del dispositivo: contraseña de administrador para introducir la configuración del dispositivo.
-Modo de demostración: "sí", solo la pantalla táctil funciona para la demostración, sin función de calefacción . "No", pantalla táctil y función de calefacción que funcionan.
-Restaurar el valor predeterminado de fábrica: restablecer la configuración de fábrica
-Actualizar firmware: Actualizar o reparar software, restaurar, hacer copias de seguridad y renovar aplicaciones
-Tiempo de atenuación de la luz de fondo: ajusta el tiempo para atenuar el brillo de la pantalla
-Mostrar detalles de la receta: establezca "NO" para ocultar los detalles de los parámetros de la cocción
Usar caducidad: establece el período de uso del dispositivo. Cuando se acabe el tiempo, debe ingresar la contraseña para ingresar a la página de trabajo de la pantalla táctil.

Limpieza

Instrucciones de limpieza

⚠ ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE EL HORNO ESTÉ DESCONECTADO Y FRÍO ANTES DE LA LIMPIEZA.

Método de enfriamiento rápido

En el modo de espera, presione  el dispositivo entra en el proceso de enfriamiento rápido.
Abra la puerta del horno. Cuando la temperatura desciende a 70 ° C

¡Nota! No limpie el horno durante su enfriamiento. Todo el proceso requiere aproximadamente 30 minutos.
La temperatura máxima de este horno puede ser de hasta 280 ° C, si no se enfría adecuadamente podría causar lesiones corporales.

Horno ultra rápido

Recomendaciones de limpieza



NO se debe hacer:

- No utilizar esponjas de acero.
- No productos abrasivos.
- No generar contacto con alcoholes.
- No se debe mojar el equipo con abundante agua.

Recomendaciones de limpieza del equipo

- Dejar enfriar el horno.
- Desenchufar el equipo de la corriente.
- Retirar la placa del interior del horno y lavarla a parte con precaución de no ser golpeada o con movimientos bruscos que genere daños.
- Limpiar con una esponja, usando un mínimo de desengrasante o detergente NO abrasivos.
- Retirar suciedad y jabón con un trapo húmedo. Evitar el contacto con exceso de agua.
- Para una correcta higiene de la parte exterior del horno, utilizar la misma modalidad de limpieza sin utilizar alcohol / agua.

Propósito de limpieza

Con el fin de garantizar la alta eficiencia del horno, la cámara, el filtro de aire y el filtro de aceite necesitan limpiarse todos los días.

Herramientas de limpieza

Limpiador de horno no corrosivo, a prueba de calor, guantes de goma, nylon no abrasivo almohadilla para fregar, paños y trapos de limpieza, gafas protectoras y máscara contra el polvo.

Problemas y soluciones

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de este equipo.
Al solucionar un problema, siempre use un proceso de eliminación comenzando con la solución más simple y trabajando hasta la más compleja.

⚠ PELIGRO

Este equipo debe desenchufarse durante el mantenimiento, especialmente cuando se requieren pruebas de circuitos eléctricos. Con extremo cuidado al realizar este tipo de pruebas. Este aparato puede tener más de un punto de conexión de fuente de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes del servicio. La inspección, prueba y reparación de componentes eléctricos debe ser realizada únicamente por un agente de servicio autorizado.

Horno ultra rápido

Problema	Posible razón	Tratamiento
No tiene electricidad	La alimentación principal está desconectada	Reiniciar el horno
	El cable de enchufe no se ha enchufado	Chequear si está enchufado
	El limitador alto se dispara	Limitador localiza en la parte posterior del horno y reinicia el horno
El horno no se calienta	La puerta no está cerrada correctamente.	Barrera clara, cierre la puerta correctamente.
	No encender el horno	Bruja en horno y calienta
	La comida impide que la puerta se cierre	Barrera inclinada, cierre la puerta correctamente.
La puerta esta cerrada, pero sigue apareciendo el aviso de "Puerta abierta"	No cerró la puerta correctamente	Repita abrir y cerrar para comprobar si está correctamente cerrado
	El interruptor de enclavamiento de puerta no funciona correctamente	Llame para obtener asistencia técnica
Los alimentos no se cocinan bien o a la altura de los estándares	El horno está sucio (mucha grasa, carbón y restos de alimentos desgastarán el microondas)	Sigue las instrucciones de limpieza para limpiar
	Eligió menú equivocado	Elegí el menú o programa correcto
	La comida no estaba en la condición inicial correcta	Asegúrese deque esté en la condición sugerida antes de ponerlo en el horno
	El sistema de cocción no es correcto	Asegurar que el peso y el tamaño de los alimentos sean estándar
La sonda de temperatura está rota	La sonda de Temperatura no funciona correctamente	Llame para obtener asistencia técnica Inclinarse diariamente para asegurarse de que
La temperatura de cocción es baja	Placa de chorro, entrada de aire de aceite	Chequear que no estén bloqueadas
	No se calentó completamente	Caliente el horno a la temperatura preestablecida déjelo inactivo durante 5 minutos
	El elemento de alimentación funciona mal	Llame para obtener asistencia técnica
Está demasiado caliente	No entra aire frío en el horno	Remover la sustancia y el polvo que están bloqueando el filtro de aire en la entrada
El ventilador del motor está demasiado caliente	El aire frío no entró en el horno	Elimine la sustancia y el polvo que bloquean el filtro de aire en la entrada

GARANTÍA

• Tu horno ultra rápido 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