Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Licuadora Profesional al Vacío TB-80

Diseño Inteligente | Alimentación Saludable

www.turboblender.com

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:** Diseñamos herramientas para toda la vida. El mantenimiento preventivo y el uso de repuestos originales son la mejor forma de evitar descartes innecesarios.
- **Sustancias seguras:** Todos los materiales en contacto con alimentos están libres de tóxicos y cuentan con certificaciones INAL, cuidando tu salud en cada uso.
- **Limpieza:** Su diseño de fácil limpieza permite mantener la higiene óptima sin necesidad de recurrir a químicos agresivos para el entorno.

Uso responsable y eficiencia:

- **Consumo inteligente:** Este equipo es de alta eficiencia energética. Aprovechá su potencia utilizándolo solo el tiempo necesario.
- **Seguridad eléctrica:** Para proteger tu hogar y la red eléctrica, respetá siempre el voltaje indicado y mantené el equipo fuera del alcance de niños (Certificación de Seguridad Eléctrica vigente).

No dejes huella: Si este equipo alguna vez cumple su ciclo, no lo deseches con la basura común. Llevalo a un centro de reciclaje de **RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)** de tu ciudad para reintegrar sus materiales a la economía circular.

#Unite a la comunidad Turboblender
Compartí tus recetas saludables y descubrí más sobre nuestro compromiso de **triple impacto (social, ambiental y económico)** en:
@turboblender | www.turboblender.com

Manifiesto de Triple Impacto

Tomamos decisiones sostenibles pensando en el futuro de todos.



Licuadora Profesional Al Vacío TB-80

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 Adicionales 4
3. Partes de la Licuadora 6
4. Ensamblaje de la Tapa 7
5. Instrucciones de Operación 9
6. Solución de problemas 13-14
7. Garantía 15-16

Introducción

Lee todas las instrucciones

ADVERTENCIA: Al usar la licuadora Turboblender, siempre se debe seguir estas precauciones básicas de seguridad:

1. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base de la licuadora, cable, enchufe o cualquier parte de la unidad principal en agua o cualquier otro líquido.

2. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de los niños. Este producto no está destinado a niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas con falta de experiencia o conocimiento sobre esta unidad.

3. Desenchufe la licuadora del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes, y antes de limpiar.

4. No opere la licuadora con un cable o enchufe dañado, si el mal funcionamiento del electrodoméstico, se cae o se daña de alguna manera, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al Cliente.

5. Este producto no esta previsto para uso al aire libre.

6. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador. No apoyar el cable sobre superficies calientes.

7. Mantenga las manos, utensillos y objetos extraños fuera del vaso mientras licúa para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede utilizarse una espátula, pero solo cuando la licuadora NO está funcionando.

8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.

9. ¡PRECAUCIÓN! Las cuchillas son afiladas. Maneje la licuadora con cuidado. No manipule las cuchillas.

10. Siempre opere la licuadora con la tapa y el vaso correctamente en su lugar. No opere si la tapa no está firmemente en su lugar y el punto no está alineado con el mango.

11. La alteración o modificación de cualquier parte de la licuadora o el uso de los accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, lesiones, o daños a la propiedad.

12. No agregue líquido caliente o hirviendo al Vaso.

13. Nunca golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes. Quite el vaso de La base de la licuadora primero y luego use una espátula de goma para despegar la mezcla desde el fondo.

14. No agite ni sacuda el vaso mientras esté en uso.

15. Nunca retire el vaso antes de que las cuchillas de la licuadora se detengan.

16. Al hacer mantequillas o recetas con ingredientes a base de aceite, no procese durante más de 1 minuto después de que la mezcla comience a circular en el vaso. La Mezcla por períodos más largos pueden causar el sobrecalentamiento de la licuadora.

RECOMENDACIONES ADICIONALES

Información eléctrica

La licuadora se suministra con un cable de alimentación corto para reducir riesgo de enredos o tropiezos. Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado.

Si se usa un cable de extensión:

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser igual a la calificación eléctrica de la licuadora.
2. El cable más largo debe estar dispuesto de modo que no se caiga de la mesada o mesa donde los niños puedan tirar de ella o tropezar sin querer.
3. La licuadora debe funcionar en un toma corriente separado de otros aparatos operativos debido a las limitaciones de potencia.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES:

Lea y comprenda todo el manual antes de usar el producto.

1. NO quite las cuchillas de ninguna manera ni intente quitarlas para limpiarlas.

2. Apague y desconecte la licuadora ANTES de tocar las cuchillas.
Apague y desenchufe cuando la licuadora no este en uso.

3. No opere la licuadora si se detectan sonidos o movimientos anormales. Si objetos duros o extraños entran en contacto con cuchillas en el vaso, podría dañarse.

Inspeccione el conjunto de cuchillas después de cada uso, y si están sueltas, dañadas o faltan piezas, comuníquese con Servicio Técnico.

4. Siempre tenga mucho cuidado al operar y mantener la Licuadora o cualquier aparato.

ADVERTENCIA: nunca use el conjunto de cuchillas de la licuadora con partes dañadas o faltantes.

AVISO: EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS IMPORTANTES RECOMENDACIONES, LAS INSTRUCCIONES PARA USO SEGURO.O UN MAL USO DE SU LICUADORA, PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREA EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

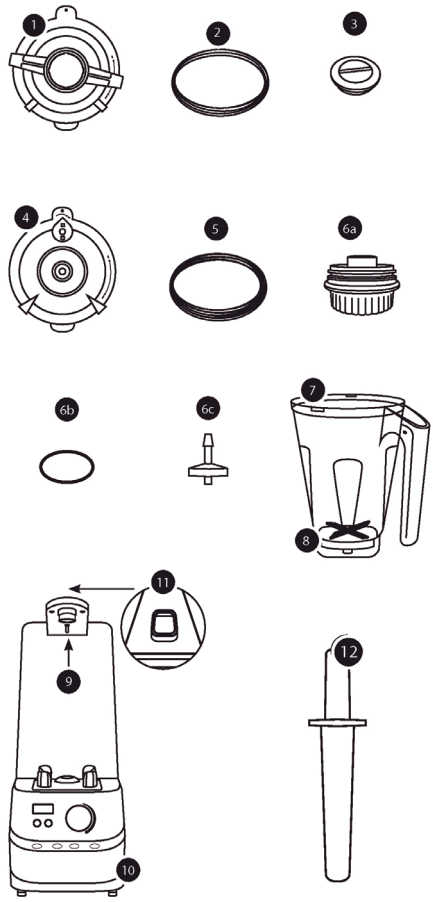
Licuadora Profesional Al Vacío TB-80

Especificaciones Técnicas

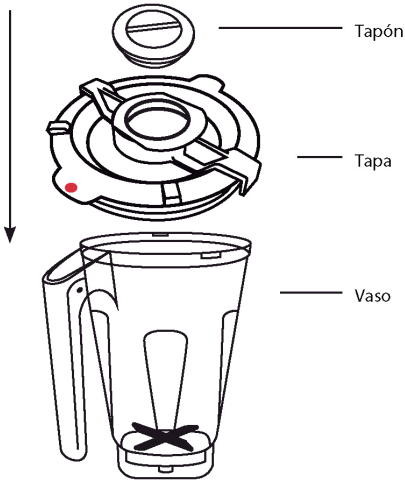
Modelo	Tensión	Frecuencia	Potencia
TB80	220V~	50Hz	2200W

Partes de la Licuadora

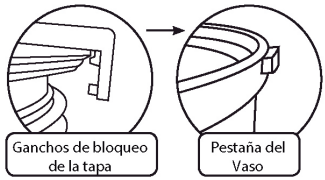
1. Tapa Estándar
2. Anillo sellador de la tapa
3. Tapón de llenado
4. Tapa de Vacío
5. Anillo sellador de la tapa
6a. Tapón de Vacío
6b. Anillo sellador de tapa de vacío
6c. Tapón de vacío
7. Vaso
8. Cuchillas
9. Brazo de vacío
10. Base de la licuadora
11. Interruptor de vacío
12. Bastón Mezclador

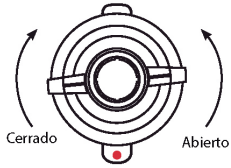


Ensamblaje de la tapa



Quitar el tapón de la tapa te permite ingresar el Bastón mezclador o más ingredientes a la mezcla.





1. Alinee el punto rojo en la tapa con el mango.

2. Empuje hacia abajo la tapa hasta que quede firmemente en su lugar.

3. El bloqueo de la tapa tiene dos ganchos de bloqueo que bloquearán la tapa en su lugar. Asegurarse que los dos ganchos de bloqueo se alineen con las lengüetas del vaso.

- Gire el bloqueo de la tapa hacia la derecha para cerrar y bloquear.
- Para desbloquear, gire el bloqueo de la tapa en sentido anti horario.

PRECAUCIÓN
Asegúrese de que todas las partes estén bien sujetas.

Cuando use el Bastón

Retire el tapón de la tapa antes de insertar el bastón. La tapa está diseñada con la abertura del orificio para que el bastón no pueda entrar en contacto con las cuchillas.

Cuando no use el bastón, coloque el tapón en la tapa principal presionan do hacia abajo.

Como colocar el vaso con la tapa de vacío -

Levante el brazo de aspiración hacia arriba.

Coloque el vaso en la base alineándolo sobre las 4 columnas de goma.

1. La tapa de vacío debe colocarse firmemente antes de su uso.

2. Empuje el brazo de vacío hacia abajo y presione la Tapa hasta que se

3. establezca una conexión y se escuche un “clic”.

4. Asegúrese de que la válvula de liberación esté en la posición de bloqueo antes de aspirar.

5. Antes de retirar la tapa de vacío, gire la válvula de liberación a la posición abierta.

PRECAUCIÓN
Asegúrese de que todas las piezas estén unidas de forma segura

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Botón de encendido / apagado

1. Encienda el interruptor de alimentación de la base principal rojo.
El interruptor está ubicado en el lado derecho de la licuadora.
• El botón “Encendido” parpadeará.

2. Presione el botón “Encendido” una vez para encender la unidad.
El display mostrará el tiempo predeterminado para la configuración seleccionada.

3. Presione el botón “Encendido” nuevamente para apagar la unidad.

Comenzar / Parar

1. Gire el dial para elegir la función de fusión adecuada.

2. Presione “Start / Stop” para comenzar a mezclar.

3. Presione “Start / Stop” nuevamente para detener la fusión.

Configuración de hora

Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para aumentar o disminuir tiempo en la pantalla.

• Los tiempos se muestran en minutos y segundos.

• Esto se puede hacer en todos los ajustes, excepto en vacío solamente.

Ejemplo:

Presione el “botón de encendido”. Gire el dial a “Hielo”. “0:15” (15 segundos) será mostrado. Presione las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la hora. Presione “Iniciar / Parar”

Configuraciones numeradas

Para la combinación estándar, seleccione una de las configuraciones numeradas entre 1 y 10.
1. Gire el dial a la configuración deseada entre 1 y 10. Cuando esté en Vacío, el valor predeterminado se establecerá en “2:00”.
2. Ajuste el tiempo si lo desea, luego presione “Start / Stop” para comenzar a utilizarla en la configuración seleccionada.
3. Ajuste la configuración del número usando el dial en cualquier punto mientras se realiza la mezcla, si es necesario.
• La configuración más baja es # 1 (5,000 RPM). El ajuste más alto es # 10 (27,000 RPM).

Vacío

Al aspirar el aire fuera de la licuadora, puede notar que no se están aireando bien con sus ingredientes durante el proceso de mezcla, maximizando el valor nutricional y asegurando que sus creaciones de licuadora se mantendrán más fresco por más tiempo.
Siga estos pasos para aprovechar el vacío de la unidad.

ANTES de mezclar:

1. Encienda la unidad (presione el interruptor rojo en el costado de la Base. Luego presione “Botón de encendido).

2. Seleccione la configuración deseada con el dial.

3. Presione “Vacío ON / OFF”. El botón se iluminará en azul.

4. Presione “Start / Stop”. La pantalla mostrará el tiempo predeterminado para la configuración seleccionada.

• La unidad eliminará todo el aire del frasco.
• Una vez que se haya eliminado todo el aire, la unidad automáticamente empezar a mezclar.

Ejemplo:

1. Gire el dial a Frozen. Se mostrarán “0:35” segundos.
2. Presione “Vacuum On / Off”. El botón se iluminará en azul.
3. Presione “Iniciar / Parar”. Una vez que se haya eliminado todo el aire, la licuadora empezar a mezclar

Solo vacío
Siga estos pasos para aprovechar las capacidades de vacío de la unidad.

Después de mezclar:
1. Gire el dial a “Vacuum Only”. En el display se vera “0:00”.
2. Presione “Start / Stop”. La unidad aspirará el exceso de aire de la licuadora, luego se apaga automáticamente. La pantalla mostrará “0:00”

Configuración de programas pre-establecidos.
Para tareas de fusión más especializadas, seleccione uno de los iconos preestablecidos con el dial. Cada configuración de icono tiene un tiempo predeterminado y RPM integrados en la unidad.
1. Gire el dial a la configuración de icono deseada. La pantalla mostrará el tiempo predeterminado
2. Ajuste el tiempo, si es necesario, luego presione “Start / Stop” para comenzar a mezclar
Configuración seleccionada
• Si lo desea, aumente o disminuya el tiempo en cualquier punto mientras mezcla.

Nota:

• Al mezclar durante un largo período de tiempo, puede salir vapor del tapón.
• Siempre comience con líquidos fríos cuando mezcle. NO agregue líquidos calientes a la licuadora.
• No llene el vaso por encima de 3/4 de capacidad. Para mejores resultados, no llene más de 1.5 litros (51 fl oz) de líquido.

Consejos para la limpieza:

• Agregue agua y 1-2 gotas de jabón líquido para lavar platos al vaso, colóquelo en la base y cierre la tapa.
• Gire el dial a “Limpiar”. “0:15” se mostrará en la pantalla. Ajustar el tiempo si lo desea, luego presione “Start / Stop”.
• Una vez terminado, retire el vaso, enjuague bien y seque antes de usar. Para obtener instrucciones detalladas sobre la limpieza, consulte “Cuidado y mantenimiento”.

PRECAUCIÓN
Las piezas móviles pueden calentarse con el uso prolongado. NO TOCAR

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso:
Lave todas las piezas extraíbles con agua tibia y jabón o en el lavavajillas, en la rejilla superior solamente.
El vaso se puede lavar con la función “Limpiar”.

Instrucciones
Para más detalles Tire hacia abajo y retire el tapón de vacío si es necesario limpiarlo. Después de limpiar y secar, empuje el tapón de vacío firmemente en su lugar. Vuelva a colocar la tapa de vacío antes de usar.

Pueden acumularse residuos y humedad dentro de la tapa de vacío y en el tapón de vacío. Limpie y seque completamente después de cada uso.
Desenrosque la tapa de vacío en sentido antihorario y lave a mano o limpie en lavavajillas. Asegúrese de que la tapa de vacío esté bien atornillada en su lugar antes de su uso.

La extracción del anillo de sellado de la tapa puede ser necesaria para la limpieza o si la pieza está desgastada, dañada o necesita ser reemplazado.

Armar:

1. Alinee el interior del anillo del sello de la tapa con el borde.

2. Presione el anillo del sello en el borde para asegurarse de que esté sellado correctamente.

3. Asegúrese de que la parte inferior del anillo de sellado esté alineado con el lado inferior del borde.

No sumerja la base de la licuadora en agua. Limpiar con una esponja o paño húmedo y séquelo.

PRECAUCIÓN

El cable de alimentación debe desenchufarse de la fuente de alimentación antes de insertar o quitar cualquier accesorio y antes de limpiarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La licuadora Turboblender fue diseñada con una función de apagado automático para evitar el sobrecalentamiento durante el uso. Si la licuadora se apaga para enfriarse, se puede detectar un olor. Desenchufe la unidad y espere a que se enfríe por completo. Para evitar el sobrecalentamiento, no procese a velocidades más altas o más bajas no recomendadas.

Licuadora Profesional Al Vacío TB-80

Problema	Solución
La unidad no se enciende:	1. El enchufe puede no estar en el tomacorriente. Enchufe la unidad. 2. El interruptor de encendido rojo en el lado derecho de la base puede no estar encendido. Verifique si el interruptor de encendido está encendido.
La unidad no funciona cuando está enchufado y el botón de encendido y el interruptor de encendido están encendidos:	1. La tapa no está en el vaso correctamente. Alinee el punto rojo en la parte superior de la tapa con el asa del vaso y presione la tapa hacia abajo con firmeza para fijarla en el vaso. 2. La tapa de la aspiradora puede no estar correctamente bloqueada. Alinee los ganchos de bloqueo de la tapa con las lengüetas del vaso y asegúrelo.
La unidad no funciona a una velocidad lo suficientemente alta para su receta:	1. El dial no está en la configuración correcta. Gire el dial a la configuración adecuada según la receta. 2. El vaso está sobrecargado. Reduce la cantidad de ingredientes.
No está aspirando aire del Vaso	1. Chequee si el "Vacío ON / OFF" no está activado. Presione "Vacío ON / OFF" antes de mezclar. 2. El dial no está en la configuración correcta. Gire el dial a Vacío solamente". 3. La válvula de liberación en la tapa está en la posición abierta. Gire la válvula de liberación a "Bloquear". 4. El anillo de sello puede estar flojo, instalado incorrectamente o roto. Vuelva a instalar el anillo de sellado correctamente. Vea el conjunto del anillo de sello de la tapa en Cuidado y mantenimiento. Si el anillo de sello de la tapa está roto, comuníquese con el Servicio al cliente. 5. La tapa de la aspiradora no está seguro en el vaso de forma segura. Alinee el punto rojo en la Tapa con la manija del vaso y presione la Tapa de Vacío hacia abajo firmemente sobre el Frasco. 6. Puede estar usando la tapa equivocada. Asegúrese de usar la tapa de vacío. 7. El brazo de aspiración no se aseguró correctamente en la tapa. Baje el Brazo de Vacío sobre la Tapa de Vacío y presione hacia abajo hasta que escuche un "clic".
La tapa de vacío no se abrirá después de aspirar el aire:	La válvula de liberación de la tapa de la aspiradora está en la posición de "bloqueo". Gire la válvula de liberación a la posición abierta para abrir la tapa.
La licuadora se obstruye y no funciona de manera eficiente:	1. Ciertos ingredientes pueden causar obstrucción. Si usa la tapa estándar, retire la tapa más chica de la tapa e inserte el bastón a través del orificio. Presione los ingredientes hacia abajo y alrededor hasta que la mezcla se afloje alrededor del fondo del vaso. Si usa la tapa de vacío, desbloquee la válvula de liberación, retire la tapa y luego use el bastón para raspar la mezcla y liberar los ingredientes. 2. Se utilizan cantidades de ingredientes superiores a las especificadas. No llene el frasco por encima de la capacidad ¾ (1.5 litros, 51 fl oz). 3. Grandes trozos de hielo no se mezclan correctamente. Usa pedazos de hielo más pequeños
La mezcla mezclada tiene grumos o la textura no es la adecuada	Se ha formado una bolsa de aire (cavitación) y la mezcla está demasiado fría o se ha solidificado en áreas, y las cuchillas están girando en la cavidad. Aumente la temperatura reduciendo el hielo en la receta.
Se detectan ruidos o movimientos inusuales para e funcionamiento normal de la licuadora	1. El conjunto de la cuchilla puede estar flojo, perder una pieza o posiblemente estar dañado. Apague la licuadora y desenchúfela inmediatamente. NO desmonte el conjunto de la cuchilla. Llame a Servicio al Cliente 2. Los objetos extraños de los ingredientes pueden haberse puesto en el tarro y emiten sonidos inusuales. Antes de agregar ingredientes al tarro y mezclar, limpie las frutas u otros ingredientes y elimine todos los pedazos o cualquier objeto.

GARANTÍA

• Tu Licuadora Turboblender TB-80 cuenta con 2 años de Garantia!

• 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.

Extendé tu Garantía hasta por 5 años más!!
Más información en: www.turboblender.com

TARJETA DE GARANTÍA

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestra licuadora profesional 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









El poder de lo que querés.

www.turboblender.com

Gestión Calidad Certificada

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

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

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

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.