Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Freidora Eléctrica Digital

TB-FR30DF

Con filtrado automático

www.turboblender.com

Freidora Eléctrica Digital con filtrado automático

Manual de instrucciones

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

ÍNDICE

Introducción 3
Información sobre impacto de producto 4
Instrucciones importantes de seguridad 5
Funciones de la freidora 10
Características de la freidora 10
Mantenimiento 10
Asistencia 10
Seguridad 10
Ficha técnica 11
Instalación 12
Operación 15
Operación del panel de control 25
Cuidado y limpieza 34
Solución de problemas 37
Garantía 41
Tarjeta de garantía 42
Atención al cliente 43

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 comprendan 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. Utilízalo 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, llévalo 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.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

A los compradores, propietarios y gerentes de restaurantes: lea atentamente estas advertencias y colóquelas en un lugar visible para su consulta.

Símbolos de seguridad:



Indica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



Indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



Indica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



¡Riesgo eléctrico!

Se requiere precaución. El incumplimiento de las normas puede provocar una descarga eléctrica.



Importante

Se usa para destacar información especialmente importante.



La instalación, puesta en marcha, modificación, reparación o mantenimiento incorrectos de la freidora pueden provocar daños materiales, lesiones al personal o peligro de muerte. Lea con atención las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar el equipo.



No intente mover el equipo ni trasvasar el líquido caliente a otro recipiente cuando el equipo está a temperatura de cocción o cargado con líquido caliente. Si la piel entra en contacto con una superficie o un líquido caliente pueden producirse lesiones graves.



No se siente ni se pare sobre este equipo. El panel frontal de los equipos eléctricos, la cuba de aceite y la chapa trasera no admiten que se los pise. Los resbalones, las caídas o el contacto con líquidos calientes pueden provocar lesiones graves.



NUNCA use el equipo como escalón para limpiar o acceder a la campana de ventilación. Puede sufrir lesiones graves por resbalones, tropiezos o contacto con líquidos calientes.

DANGER! Por su seguridad, no almacene ni use nafta ni otros materiales inflamables o volátiles dentro de la freidora ni junto a ella.

DANGER! No retire ni modifique ninguna estructura o material de la freidora, que está diseñada para ubicarse debajo de la campana.

DANGER! Deben preverse medios adecuados para limitar el movimiento de este equipo sin apoyarse en el cable de alimentación ni transferirle esfuerzos.

DANGER! Desconecte todos los cables de alimentación de la red antes de mover, probar, mantener y/o reparar el equipo.

DANGER! Este equipo debe conectarse a la alimentación eléctrica según la tensión y la fase indicadas en la placa de características. No intente conectar el equipo a una fuente de alimentación distinta; las conexiones eléctricas debe realizarlas un electricista matriculado.

DANGER! Los residuos del colector de migas y/o del filtro deben descargarse en un recipiente ignífugo al finalizar cada jornada. Si se dejan partículas de alimento en remojo en aceite o grasa, entran en combustión espontánea y provocan incendios y lesiones graves.

DANGER! Antes de operar, limpiar, mantener o reparar esta freidora, todo el aceite u otros líquidos que haya en el piso deben lavarse y secarse, ya que de lo contrario pueden producirse caídas, golpes o la muerte.

DANGER! Esta freidora no puede convertirse en baño maría, lo que resulta especialmente peligroso si la cuba contigua se usa para freír de manera convencional. Las salpicaduras o la caída de agua en aceite caliente provocan una erupción de vapor y pueden lesionar gravemente a quienes estén cerca de la freidora.

DANGER! No opere el equipo si no están correctamente colocados todos los paneles y las tapas de acceso.

DANGER! No instale equipos de llama abierta junto a la freidora; podría producirse un incendio.

DANGER! No opere la freidora con la cuba vacía: la cuba debe estar cargada de líquido antes de encenderla. No hacerlo provoca daños

irreparables en la freidora y puede causar un incendio.

DANGER! No coloque un bloque entero de grasa sólida sobre la resistencia calefactora: esto daña la resistencia y hace que la grasa se queme y se prenda fuego.

DANGER! Cuando el nivel de aceite baja del mínimo existe riesgo potencial de incendio. El nivel de aceite debe mantenerse siempre entre las líneas de nivel mínimo y máximo.

DANGER! Usar aceite de cocción viejo es peligroso porque tiene un punto de inflamación más bajo y burbujea con más facilidad.

DANGER! Para evitar el riesgo de un rearme accidental de los protectores térmicos, el equipo no debe alimentarse mediante dispositivos de conmutación externos, como temporizadores o circuitos que se encienden y apagan por medio de componentes compartidos.

WARNING! No use el carro de filtrado para transportar aceite, ni caliente ni frío: puede provocar daños materiales, quemaduras graves y/o la muerte por resbalones, caídas o contacto con líquidos calientes.

WARNING! No desarme los accesorios de la cuba hasta que haya salido todo el aceite. No hacerlo puede provocar daños materiales, quemaduras graves y/o la muerte por resbalones, caídas o contacto con líquidos calientes

WARNING! En los equipos con dispositivos de filtrado manual (no automático), el equipo debe apagarse por completo mientras la grasa o el aceite salen del equipo, lo que evita que caliente accidentalmente durante el drenaje y el filtrado.

WARNING! Estos equipos deben instalarse y usarse de modo que el agua no entre en contacto con la grasa. El agua puede reaccionar violentamente con grasas o aceites calientes y provocar quemaduras graves, lesiones o la muerte.

WARNING! No use chorro de agua para limpiar este equipo.

WARNING! Este equipo está previsto únicamente para uso en interiores y no debe usarse a la intemperie.

WARNING! Este manual de instrucciones no está dirigido a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales reducidas, ni a quienes carezcan de experiencia y conocimientos. Un operador no calificado puede provocar daños materiales, lesiones o la muerte.

WARNING! Si el cable está dañado, para evitar riesgos debe ser reemplazado por un técnico o una persona de calificación equivalente autorizada por el fabricante. El cable de alimentación debe ser resistente al aceite y su vaina no puede ser más liviana que la de los cables comunes de neopreno u otro caucho sintético (código 60245 IEC 57, norma nacional china YZW).

WARNING! Todo el cableado de este equipo debe realizarse según el diagrama de conexiones que acompaña al equipo. Al instalar o dar servicio a este equipo, consulte el diagrama de conexiones pegado en la cara interna de la puerta.

WARNING! Deben instalarse correctamente interruptores omnipolares con una separación de contactos mayor a 3 mm, aprobados según la normativa nacional.

CAUTION! Use el equipo de protección adecuado con cuidado y evite el contacto con el aceite y las superficies calientes. El aceite y las superficies calientes pueden provocar quemaduras y lesiones graves.

CAUTION! No golpee la moldura de unión entre las cubas con la cesta de freír ni con otros utensilios. Golpear la cesta o cualquier otro utensilio contra la moldura de unión de la cuba deforma la estructura de la freidora y favorece la migración de aceite.

CAUTION! No permita que pase agua por la bomba de filtrado: el agua daña el sello de la bomba, la deja fuera de servicio y además anula su garantía.

¡Importante! La instalación y todas las conexiones de este equipo deben realizarse conforme a los reglamentos y normas nacionales y locales vigentes.

¡Importante! Las fotografías y los dibujos de este manual sirven para ilustrar procedimientos de operación, limpieza y procedimien-

tos técnicos, y pueden no coincidir con los procedimientos operativos del local.



¡Importante! Este equipo es para uso comercial/profesional exclusivamente y debe ser operado por personal debidamente capacitado y calificado. No está previsto para la producción masiva y continua de alimentos en plantas industriales.



¡Importante! La instalación y la puesta en marcha por parte de personal autorizado por la fábrica son condición para la validez de la garantía de la freidora. El fabricante debe capacitar al personal calificado que instale y dé servicio a las freidoras. El uso de repuestos que no provengan del fabricante anula la garantía de piezas y mano de obra.



¡Importante! Durante el período de garantía, esta garantía queda anulada si el usuario opta por usar repuestos no originales, o de modificar los repuestos originales comprados al fabricante y/o a sus empresas autorizadas de servicio y repuestos. Además, el fabricante y sus filiales no serán responsables por reclamos, daños o gastos derivados directa o indirectamente, en todo o en parte, de la instalación de piezas modificadas y/o provistas por centros de servicio no autorizados.



¡Importante! Se recomienda contratar un servicio de mantenimiento con un prestador de reparaciones autorizado por el fabricante.



¡Importante! Se recomienda que el rendimiento y el funcionamiento del equipo sean revisados una vez por año por un técnico de servicio calificado, para asegurar el funcionamiento normal del equipo.



¡Importante! El manual de instalación y uso debe entregarse al usuario junto con el equipo, y el operador debe leer con atención y familiarizarse con las funciones y las especificaciones de operación de esta serie de freidoras.



¡Importante! Este manual debe guardarse en un lugar seguro y de fácil acceso para futuras consultas.



¡Importante! El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto en cualquier momento.

FUNCIONES DE LA FREIDORA

Esta freidora se usa principalmente para freír por inmersión bocaditos de pollo, papas fritas y similares.

CARACTERÍSTICAS DE LA FREIDORA

- Fácil de limpiar
- Construcción en acero inoxidable
- Limitador de alta temperatura con rearme manual
- Sistema de filtrado

MANTENIMIENTO

Este manual contiene pautas de mantenimiento y limpieza del equipo. El mantenimiento y la limpieza periódicos ayudan a prolongar la vida útil de la freidora.

ASISTENCIA

Si necesita asistencia, comuníquese con nuestro representante de ventas o con el departamento de soporte técnico.

SEGURIDAD

La seguridad es una característica importante de nuestros productos. La freidora debe instalarse y mantenerse correctamente.

FICHA TÉCNICA

Modelo	Capac.	Tensión	Po-ten.	Co-rri.	RVV	Sistema de filtración	IPX	Dsityuntor
TB-FR30DF	30	380V~ 3N 50-60Hz	14 kW	22A	"H07RN-F, cable de cinco conductores de 5 x 6 m^2"	220~240 V 50 Hz/60 Hz 250 W (sistema de filtración de aceite integrado)	IPX4	Para un disyuntor de 40 A, se recomienda usar un interruptor automático estándar de 25 A tipo C
TB-FR30DFL	30							

INSTALACIÓN

Esta sección contiene las instrucciones de instalación de esta freidora.

⚠ **Precaución.** La instalación debe realizarla únicamente un técnico de servicio calificado.

⚠ **Advertencia.** No use taladro ni tornillos para perforar el gabinete del equipo: dañará la estructura o provocará una descarga eléctrica.

Desembalaje
La freidora fue probada, inspeccionada y embalada profesionalmente para que llegue a destino en las mejores condiciones posibles. Se embala en cartón resistente, apto para el manipuleo normal de transporte.

⚠ **Precaución.** Todo daño de transporte debe registrarse en presencia del transportista y firmarse antes de que se retire.

Instalación nivelada de la freidora
El equipo debe instalarse nivelado, con las patas regulables o las ruedas, para que funcione correctamente.

Asegurar la ventilación
La freidora debe contar con extractor, para que el olor a aceite y el humo se evacúen de inmediato durante la cocción. Se recomienda contratar una empresa especializada para instalar el equipo de extracción.

Requisitos de la alimentación eléctrica
Los parámetros de alimentación están detallados en **Ficha Técnica.**

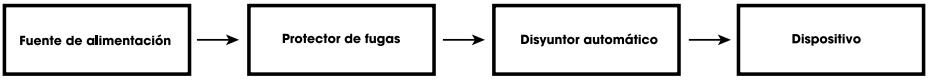
⚠ **Precaución.** Los parámetros eléctricos varían según el modelo de freidora; los valores específicos están en la placa de características del equipo.

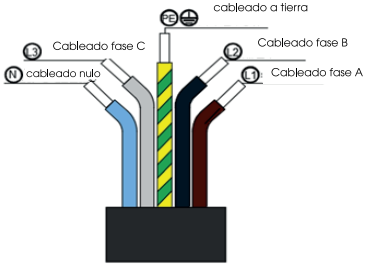
⚠ **Peligro.** Para evitar descargas eléctricas, la freidora debe estar completamente puesta a tierra. Consulte las normas y la documentación locales.

Instalación de la alimentación eléctrica

Realice la instalación eléctrica según los siguientes requisitos:

1. **Especificación del cable de alimentación:** ver la tabla 1.6
2. **Corriente nominal del disyuntor:** ver la tabla 1.6
3. **Protección diferencial.** Se recomienda estrictamente la instalación de un disyuntor diferencial con una corriente de fuga nominal de 30 mA y un tiempo de respuesta no mayor a 0,1 segundos.
4. **Conexión del cable de alimentación.** La conexión de la alimentación trifásica de cinco conductores se muestra en la figura. Conecte el equipo con el cable de alimentación primero al interruptor automático y luego a la red.





trifásico 5 cableados

Consulte a un electricista matriculado si tiene dudas sobre la conexión eléctrica.

¡Advertencia!

Al conectar el cable de alimentación, verifique que cada conductor quede firme y que el cable quede bien sujeto. Los bornes no deben aflojarse ni ante esfuerzos externos, ya que eso puede generar riesgos. El cable debe ser de vaina resistente al aceite, no más liviana que la de los cables comunes de neopreno u otro caucho sintético equivalente (YZW). Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por otro de la misma especificación.

¡Peligro!

Este producto debe estar puesto a tierra; de lo contrario puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.
El cableado eléctrico del equipo debe conectarse a una alimentación independiente por parte de un técnico electricista calificado.

Cada equipo debe contar con un interruptor de doble corte con capacidad nominal adecuada y una separación de contactos mayor a 3 mm.

⚠ ¡Advertencia!
Si la alimentación eléctrica queda a la intemperie, preste atención a las medidas de protección contra agua y polvo.

⚠ ¡Advertencia!
Para evitar el riesgo por desgaste del cable de alimentación, debe colocarse un pasacable en la salida del cable y en el orificio por donde pasa.

⚠ ¡Advertencia! ⏚
Al conectar el conductor de tierra, verifique que el cable quede firme en el borne de tierra incluso ante esfuerzos externos.

⏚ ¡Precaución!
Cuando el cable de alimentación es demasiado corto, REEMPLÁCELO por uno nuevo de largo suficiente. NO EMPALME DOS CABLES DE ALIMENTACIÓN PARA PROLONGARLO.



Equipotencial
La parte trasera del equipo tiene un punto equipotencial de puesta a tierra para conexión independiente (GND).

OPERACIÓN

⚠ ¡Advertencia!
Este equipo debe cargarse con aceite hasta un nivel comprendido entre MAX y MIN; de lo contrario existe riesgo de ignición.

⚠ ¡Advertencia!
La temperatura no puede configurarse por encima de 392°F (200°C) o existe riesgo de ignición.

⚠ ¡Advertencia!
No se debe mezclar aceite con agua. Cuando cae agua en aceite caliente se produce un hervor violento que desborda y puede provocar lesiones.

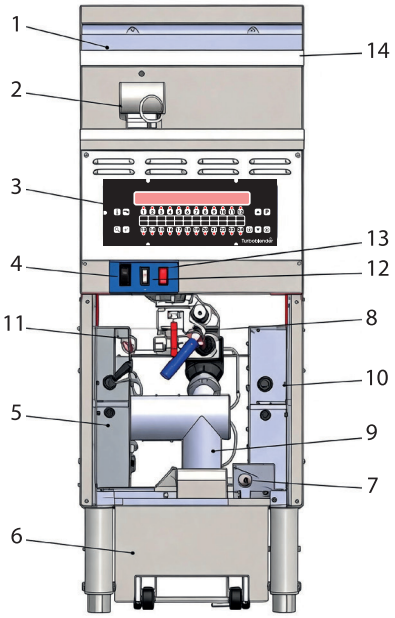
⚠ ¡Advertencia!
No se debe usar aceite ya usado: baja el punto de inflamación y genera un burbujeo excesivo que puede provocar un incendio.

⚠ ¡Advertencia!
La carga máxima de una cesta es de 1 kg. El exceso de peso o los alimentos demasiado húmedos hacen que el aceite caliente burbujee con violencia. Las salpicaduras de aceite caliente pueden provocar lesiones.

⚠ ¡Advertencia!
Este equipo es potencialmente peligroso durante el funcionamiento por la alta temperatura del aceite. Hay que operarlo con cuidado y usar protección cuando corresponda: guantes, delantal, máscara y manguitos. Hay que dejar enfriar el aceite a temperatura ambiente antes de trasvasarlo a otro recipiente.

⚠ ¡Advertencia!
Si se usa grasa sólida, debe activarse el modo de fundido. Hay que retirar la rejilla que está sobre las resistencias, cortar la grasa en cubos chicos y colocarlos en la cuba, asegurándose de que la resistencia quede completamente cubierta. De lo contrario, existe riesgo de ignición.

Instrucciones de operación



1. Limitador de alta temperatura: retire los tornillos y presione el botón de reinicio.
2. Resistencia calefactora
3. Panel de control: controla la temperatura y los programas de cocción.
4. Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF).
5. Portafusibles (tubo de fusible).
6. Carro de filtrado de aceite.
7. Protector de sobrecarga del filtro de aceite: presione para reiniciar.
8. Botón de reinicio del motor (rojo): evita el sobrecalentamiento del motor. Presiónelo una vez que el motor se haya enfriado.
9. Tubo de drenaje: descarga el aceite en el carrito de filtrado o en otro recipiente.
10. Válvula de drenaje de aceite: debe estar en posición de "Close" durante la cocción y cambiarse a la posición de "Open" para drenar el aceite.
11. Válvula de retorno de aceite: debe estar en posición de "Close" durante la cocción; el filtro de aceite puede activarse al cambiarla a la posición de "Open".
12. Indicador de alimentación (amarillo): encendido cuando la freidora está conectada a la corriente.
13. Indicador de calentamiento (rojo): encendido cuando la freidora está calentando; apagado cuando no lo está.
14. Placa de soporte de la cesta: sirve para colgar la cesta. Se puede desmontar y limpiar sin necesidad de herramientas.

Puesta en marcha

Paso	Operación	Descripción
1	Encender la campana y el extractor	La freidora debe trabajar con buena ventilación
2	Confirmar el nivel de aceite	Verificar que haya suficiente aceite en la cuba. La línea de nivel está en la parte trasera de la cuba. El nivel de aceite debe estar entre el mínimo y el máximo.
3	Confirmado que el carro de filtrado de aceite está colocado en su lugar y que todas las válvulas de drenaje y de retorno de aceite están cerradas	Confirmar que el carro de filtrado de aceite esté completamente introducido en la freidora.
4	Encender la llave de alimentación y la tecla ON/OFF de la placa de control	- Al encender la llave de alimentación y la placa de control, el equipo comienza a funcionar; - La llave de encendido debe estar en ON durante la cocción.
5	Alcanzar la temperatura preestablecida y comenzar la cocción.	- Configurar la temperatura y los programas de cocción (para frituras se recomiendan 350 grados Fahrenheit, o 177 grados Celsius); - El precalentamiento del aceite desde temperatura ambiente hasta 350 grados Fahrenheit toma unos 35 minutos; - Cuando la temperatura del aceite alcanza la preestablecida, presionar la tecla de producto para iniciar la cocción.

Apagado

Paso	Operación	Descripción
1	Apagar el panel de control	Apagar la placa de control; muestra "OFF"
2	Apagar la llave de encendido.	Llevar la llave de encendido a la posición OFF; se corta el calentamiento de la freidora.
3	Confirmar que la válvula de drenaje y la de retorno estén cerradas.	Tanto la válvula de drenaje como la válvula de retorno de aceite deben estar en posición "close".
4	Tapar con la cubierta	Evita la volatilización y la contaminación del aceite.

Filtrado de aceite

Se recomienda filtrar el aceite al menos una vez por día. La temperatura de filtrado recomendada es de 120 °C (±10 °C): si es demasiado alta, afecta el rendimiento del filtrado y daña las piezas de sellado; si es demasiado baja, el aceite queda muy espeso y sobrecarga la bomba. El ciclo de filtrado por circulación dura 15 minutos.

⚠ ¡Precaución! Antes de empezar

- Elementos necesarios: papel de filtro nuevo y sano, varilla y cepillo de limpieza, guantes resistentes al calor, delantal y protección facial.
- Deje enfriar el aceite hasta 120 °C (±10 °C) antes de filtrar.
- Si usa grasa vegetal sólida, mantenga la freidora encendida al menos 2 horas antes de filtrar, para que esté completamente fundida.
- Filtre una sola cuba por vez. El carro tiene la capacidad de una cuba.
- No mueva el carro ni la freidora mientras el sistema de filtración funciona o contiene aceite caliente. Las superficies están calientes: no las toque.

⚠ ¡Precaución! Para evitar daños en la bomba

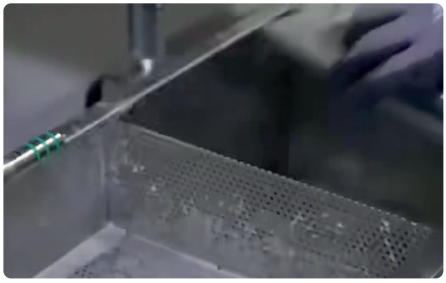
- No filtre el aceite sin papel de filtro ni con el papel roto o incompleto.
- No limpie la bomba con agua ni con productos químicos, y no drene agua al sistema de filtración al limpiar las cubas.

A. Preparar el carro de filtración

1. Retire el carro de filtración de debajo de la freidora. El carro debe estar vacío y frío.

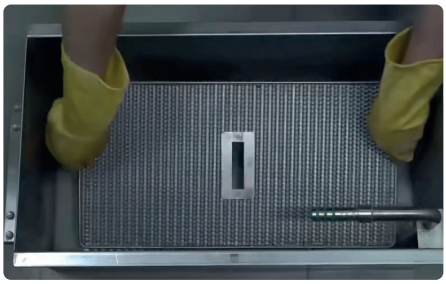


2. Abra la tapa y retire la caja recolectora de residuos. Vacíela en un recipiente ignífugo y límpiela.



3. Retire la placa de presión, el papel usado y la rejilla. Limpie la rejilla y el interior del carro.

4. Coloque la rejilla en el fondo del carro.



5. Coloque un papel de filtro nuevo, centrado y sin roturas, con los bordes doblados hacia arriba en los laterales y las esquinas.

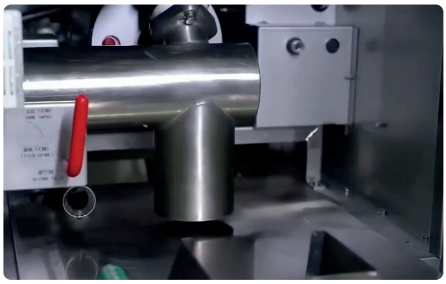
6. Apoye la placa de presión sobre el papel y presiónela para que quede plano y ajustado.



7. Coloque la caja recolectora de residuos y deslice la tapa hasta cerrarla.



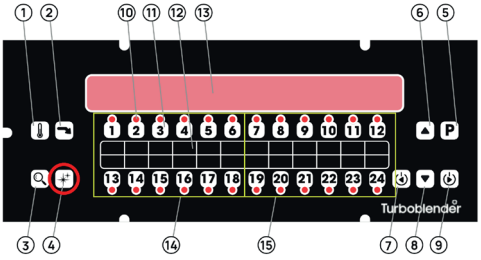
8. Ubique el carro debajo de la freidora y verifique que el conector quede completamente introducido en el tubo de retorno.



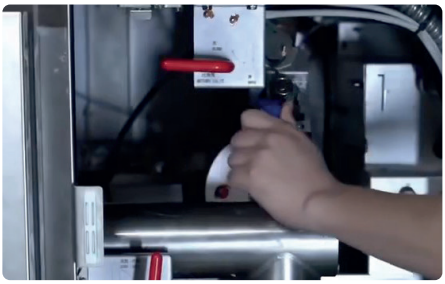
B. Filtrar el aceite

9. Antes de filtrar, corte el calentamiento: lleve la llave de encendido (ítem 4 de la figura de la página 16) a la posición OFF. El panel de control queda encendido y muestra OFF.

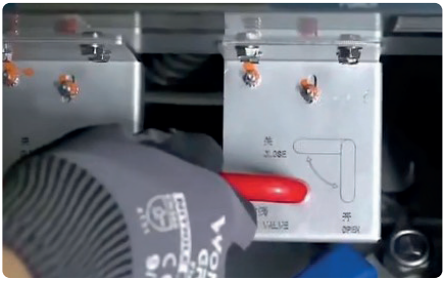
10. Mantenga presionada la tecla de filtrado (4) durante 3 segundos para entrar al modo de filtrado por circulación. La pantalla muestra la temperatura actual del aceite. En una cuba dividida, seleccione la cuba a filtrar con su tecla de producto. En una cuba entera no hace falta seleccionarla.



11. Gire lentamente la válvula de drenaje a la posición "Open" para que el aceite baje al carro. Si el aceite no baja, revuelva la zona fría del fondo de la cuba con la varilla.



12. Gire la válvula de retorno a la posición "Open". La bomba empieza a recircular el aceite a través del filtro.

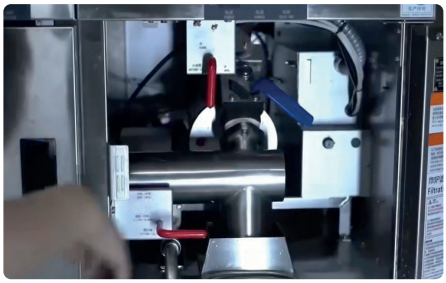


13. Mientras el aceite circula, levante la resistencia calefactora. Con el cepillo, arrastre los residuos del fondo y de las paredes de la cuba hacia el drenaje.



14. Deje circular el aceite con la válvula de drenaje abierta a medias, para reducir el ruido. Cuando el contador llega a 15:00, la pantalla parpadea mostrando FILL y suena una alarma.

15. Cierre por completo la válvula de drenaje. La bomba sigue devolviendo el aceite a la cuba.



16. Cuando todo el aceite haya vuelto a la cuba y aparezcan burbujas, espere de 10 a 15 segundos y cierre la válvula de retorno.



17. Baje la resistencia y verifique que el nivel de aceite esté entre MIN y MAX. Complete si hace falta.

18. Al finalizar el modo de filtrado por circulación, la pantalla muestra OFF. Para volver a cocinar, lleve la llave de encendido a la posición ON y encienda la cuba desde el panel.

C. Al terminar la jornada

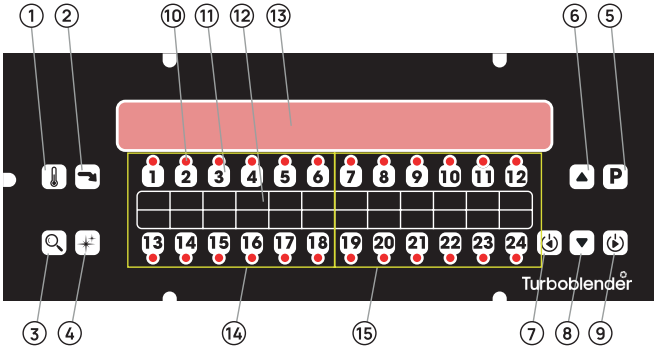
- Vacíe la caja recolectora de residuos en un recipiente ignífugo.
- Cambie el papel de filtro cuando esté saturado de grasa, cuando la bomba pierda velocidad o cuando el aceite tarde más de 2 minutos en volver a la cuba.

Problemas frecuentes

Problema	Causa	Solución
El aceite no drena	La válvula de drenaje no está abierta del todo.	Ábrala por completo.
	Hay grasa sólida sin fundir en la zona fría.	Revuelva la zona fría con la varilla.
El aceite tarda más de 2 minutos en volver a la cuba	El papel de filtro tiene exceso de grasa o residuos.	Retire los residuos y reemplace el papel por uno nuevo.
La bomba no arranca	Actuó el protector de sobrecarga o el térmico del motor.	Presione el protector de sobrecarga (7) o, con el motor ya frío, el botón de reinicio del motor (8).

OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

Este capítulo toma la placa de control TB-FR30DF como ejemplo y describe en detalle su interfaz de operación, además de la configuración de algunas funciones y parámetros.



Nro	Descripción y función
1	Temperatura configurada — — presionar para ver la temperatura real, presionar de nuevo para ver la temperatura configurada.
2	Ahorro de energía——Presionar para entrar o salir del modo de ahorro de energía "COOL".
3	Consulta: ver la información de la receta
4	Filtrado——Mantener presionada para entrar al modo de filtrado "POLISH"
5	Programa: mantener presionada 3 segundos para entrar a la programación.
6	Flecha arriba: se usa durante la programación para retroceder de página.
7	Encendido/apagado izquierdo: enciende y apaga la cuba izquierda. Funciona como flecha izquierda durante la programación.
8	Central: funciona como flecha abajo durante la programación
9	Encendido/apagado derecho: enciende y apaga la cuba derecha. Funciona como flecha izquierda durante la programación.
10	Indicador de la tecla de producto: destella durante la cocción y queda fijo en estado listo
11	Tecla de producto: presionar una vez para iniciar la cocción y otra vez para salir al terminar
12	Ventana de recetas: pegar aquí la etiqueta de recetas
13	Pantalla: muestra el estado o la información de programación de la freidora
14	Tecla de producto de la cuba izquierda: controla la cocción de la cuba izquierda
15	Tecla de producto de la cuba derecha: controla la cocción de la cuba derecha

La placa de control TB-FR30DF puede manejar dos cubas de aceite de manera independiente y simultánea, y la pantalla se divide en dos áreas de visualización independientes.
E.g:

Después del apagado



Después del precalentamiento a la temperatura preestablecida



Se mostrará una cuenta regresiva durante la cocción



Indicaciones habituales de la pantalla

Pantalla	Descripción y función
OFF	Apagado
MELT	Modo de fundido, calentando lento
LOWT	Temperatura baja, calentando rápido
DROP	Listo para cocinar
CL o COOL	Modo de ahorro de energía
HI	Temperatura del aceite demasiado alta
POLISH	Modo de filtrado de aceite
HT o HOLD	Tiempo de mantenimiento
-L	Cuba izquierda
-R	Cuba derecha

Encendido de la placa de control
Conecte la freidora a la alimentación eléctrica: la placa de control mostrará "OFF". Presione el botón de encendido/apagado para encender la placa.

Modo de fundido de aceite
Después de encender la placa de control, la pantalla mostrará "MELT" y comenzará a fundir el aceite. El modo de fundido usa calentamiento por pulsos para elevar lentamente la temperatura del aceite hasta 77°C, y luego sale automáticamente del modo de fundido.

Ahorro de energía COOL
La temperatura del modo de ahorro de energía "COOL" es de 120°C. Para salir del ahorro de energía, presione el botón de ahorro: el panel muestra "LOWT" o la temperatura en tiempo real y comienza a calentar rápidamente hasta mostrar "DROP". Si desea entrar en el modo de ahorro durante un período de inactividad, presione el botón de ahorro: el panel muestra "COOL" y entra en el modo de ahorro. El modo de ahorro "COOL" ayuda a ahorrar energía y a prolongar la vida útil del aceite de cocción.



Temperatura de precalentamiento
Cada receta puede configurarse con una temperatura distinta. En general, todas las recetas de una misma cuba deben configurarse a la misma temperatura. Una vez precalentado hasta la temperatura de cocción, se muestra "DROP" y se enciende el indicador de la tecla de producto correspondiente, lo que indica que se puede cocinar la receta.



Por ejemplo, si las teclas de producto 1, 2 y 3 están configuradas a una temperatura de 180°C, y la tecla de producto 4 está configurada a una temperatura de 170°C, la temperatura de precalentamiento predeterminada es 170°C. Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento, se enciende el indicador de la tecla de producto 4.
Para pasar a 180 °C basta presionar la tecla de producto 1, 2 o 3: la freidora precalentará de inmediato a 180°C, y luego se encenderán los indicadores de las teclas de producto 1, 2 y 3.

Apagado de la placa de control
Presione el botón de encendido/apagado para apagar la placa de control: la pantalla mostrará "OFF".



Inicio de la cocción
Cuando la pantalla muestra "DROP", la freidora alcanzó la temperatura configurada y está lista para freír. Presione la tecla de producto deseada y coloque el producto en la cuba. Por ejemplo, si se activa una tecla de producto cuyo ciclo de cocción es de 2 minutos y 45 segundos, el indicador de esa tecla destella y la pantalla muestra la cuenta regresiva.



La placa de control admite cocción simultánea, es decir que se pueden iniciar varios productos a la vez. Cuando funciona en modo simultáneo, la pantalla muestra siempre el producto al que le queda menos tiempo de cocción. Ese producto es el que destella más rápido: cuanto más tiempo de cocción resta, más lento destella el indicador.

Aviso de sacudido de la cesta
Si se configura ALARM TIME durante el ciclo de cocción —por ejemplo, el aviso de sacudido de la cesta en 2:15—, cuando la cuenta regresiva llega a 2:15 la pantalla destella y muestra "02:15" con una señal sonora. El aviso termina automáticamente después de 5 segundos.

Cocción finalizada
Cuando termina la cuenta regresiva de la tecla de producto 1, la pantalla destella "DONE 1" con una señal sonora y al mismo tiempo destella el indicador de la tecla 1. Debe presionar la tecla de producto 1 para finalizar la cocción.

Cancelar la cocción
Si necesita cancelar la cocción a mitad de camino, mantenga presionada la tecla de producto 3 segundos o presiónela rápidamente 3 veces.

Consultar la temperatura configurada y la real
Presione una vez la tecla de temperatura para ver la temperatura real actual y presiónela de nuevo para ver la temperatura configurada. Al cabo de unos segundos la placa de control vuelve al estado de funcionamiento actual.
En modo de programación, presione una vez la tecla de temperatura para borrar el valor.



Consultar la información del producto preestablecido
Para ver la información del producto preestablecido, presione la tecla de consulta hasta que aparezca SELECT PROD TO VIEW y luego presione la tecla de producto. La pantalla mostrará la información preestablecida de la tecla de producto. Presione la flecha abajo para recorrerlas hasta volver a "DROP", "COOL", "LOWT" o "MELT".



Modo de filtrado de aceite
Mantenga presionada la tecla de filtrado durante 3 segundos para entrar al modo de filtrado. Los pasos de la operación de filtrado están en 3.3.



Consultar el tiempo de recuperación de temperatura
Mantenga presionada la tecla P durante 3 segundos para entrar a la programación: el lado izquierdo de la pantalla muestra las funciones editables y el derecho los parámetros actuales, que se guardan automáticamente al modificarlos.



Paso	Acción	Pantalla	Descripción
1	Mantener presionada durante 3 segundos P	1 RECVY	Tiempo de recuperación de temperatura
2	Presionada P	RECVY -L 00:00	Recuperación de temperatura de la cuba izquierda
3	Presionada P	RECVY -R 00:00	Tiempo de recuperación de temperatura de la cuba derecha
4	Presionada P	1 RECVY	Tiempo de recuperación
5	Presionada ▲	6 EXIT	Salir
6	Presionada P	Volver a “OFF”, “DROP”, “COOL”“LOWT” or “MELT”	

Consultar el contador de cocciones
Mantenga presionada la tecla P durante 3 segundos para entrar a la programación: el lado izquierdo de la pantalla muestra las funciones editables y el derecho los parámetros actuales, que se guardan automáticamente al modificarlos.



Paso	Acción	Pantalla	Descripción
1	Mantener presionada durante 3 segundos P	1 RECVY	Tiempo de recuperación de temperatura
2	Precionada ▼	2 COUNT	Cantidad de cocciones de la tecla de producto
3	Precionada P	PROD 1 0	Cantidad de cocciones de la tecla de producto 1
4	Precionada P	PROD 2 0	Cantidad de cocciones de la tecla de producto 2
5	Precionada P	…	…
6	Precionada P	RST ALL ? NO	¿Borrar todos los registros? Use las teclas de flecha izquierda y derecha para elegir NO (no borrar) o YES (borrar)
7	Precionada P	DAY CNT 0	Cantidad de cocciones por día
8	Presionada P	RST DAY ? NO	¿Borrar el registro de la cantidad de cocciones por día? Use las teclas de flecha izquierda y derecha para elegir NO (no borrar) o YES (borrar)
9	Presionada P	SHORT 0	Cantidad de cocciones antes del cambio de aceite
10	Presionada P	RST SHT ? NO	¿Borrar la cantidad de cocciones antes del cambio de aceite? Use las teclas de flecha izquierda y derecha para elegir NO (no borrar) o YES (borrar)
11	Presionada P	HD X 100 0	Cantidad total de cocciones
12	Presionada P	2 COUNT	Contar las cocciones
13	Presionada ▲	1 RECVY	Tiempo de recuperación
14	Presionada ▲	6 EXIT	Salir
15	Presionada P	Volver a “OFF”, “DROP”, “COOL”, “LOWT” o “MELT”	

Programación de productos (nivel de programación 1, para encargados del local)

Contraseña: 1724
Mantenga presionada la tecla P durante 3 segundos para entrar a la programación: el lado izquierdo de la pantalla muestra las funciones configurables y el derecho los parámetros actuales, que se guardan automáticamente al modificarlos.

Por ejemplo, para configurar un producto:

Paso	Acción	Pantalla	Descripción
1	Mantener presionada durante 3 segundos P	1 RECVY	Tiempo de recuperación de temperatura
2	Presionada P	2 COUNT	Contar las cocciones
3	Presionada P	3 PROG	Programa
4	Presionada P	CODE	Ingresar la contraseña
5	Presionada la tecla de producto	CODE 1724	La contraseña quedó ingresada
6	Presionada P	1 PROD	Producto
7	Presionada P	SELECT PRODUCT	Elegir un producto
8	Presionar la tecla de producto 1	1 ALL	Configurar todos los parámetros de la tecla de producto 1
9	Presionada P	P-NAME _	Nombre del producto; si necesita ingresarlo, presione la tecla de producto para escribir la letra, use las teclas de flecha izquierda y derecha para mover el cursor y, si necesita borrarlo, presione la tecla de ahorro de energía para borrar el nombre.
10	Presionada P	TIME 1 02:30	El primer tiempo de cocción es de 2 minutos y 30 segundos; si necesita modificarlo, presione la tecla de producto para ingresarlo.
11	Presionada P	TIMING1 FLEX	El modo de temporizado del primer tiempo de cocción es FLEX (temporizado flexible). Si necesita modificarlo, use las teclas de flecha izquierda y derecha para elegir FLEX (temporizado flexible) o STRAIGHT (temporizado directo).

12	Presionada P	TEMP 1 350F	La temperatura de cocción de la primera etapa es de 180°C, si necesita modificarlo, presione la tecla de producto para ingresarlo.
13	Presionada P	TIME 2 00:00	Presione la tecla de producto para ingresar el segundo tiempo de cocción y repita los pasos 10~11; si no necesita, deje el tiempo en 00:00.
14	Presionada P	A TIME 1 02:15	El primer tiempo de sacudido es de 2 minutos y 15 segundos; si no se necesita, deje el tiempo en 00:00.
15	Presionada P	A DONE 1 AUTO	El modo de finalización del primer aviso de sacudido es AUTO (automático); si necesita modificarlo, use las teclas de flecha izquierda y derecha para elegir AUTO (automático) o MANUAL (manual).
16	Presionada P	A TIME 2 00:00	Presione la tecla de producto para ingresar el segundo tiempo de sacudido de la cesta; si no se necesita, deje el tiempo to 00:00
17	Presionada P	FLTR CNT 0	Bloqueo de filtrado: use las teclas de flecha izquierda y derecha para elegir la cantidad de veces. Si elige 3, la freidora forzará el filtrado después de 3 cocciones. Si no lo necesita, elija 0. Si elige COOL, pasará automáticamente a espera COOL después de la cocción.
18	Presionada P	HEAD CNT0	Cantidad de productos: use las teclas de flecha izquierda y derecha para elegir el número; 0 significa que no hace falta ingresar cantidad; USER PMT significa que hay que ingresar la cantidad cada vez que cocina.
19	Presionada P	1ALL	Todos los parámetros quedaron configurados
20	Presionada ▲	10 EXIT	Salir
21	Presionada P	SELECT PRODUCT	Elegir un producto y repetir los pasos 8 a 19; si no se necesita, presionar la tecla de flecha arriba
22	Presionada ▲	1 PROD	Producto

23	Presionada ⏏	2 EXIT	Salir
24	Presionada P	Volver a "OFF", "DROP", "COOL", "LOWT" y "MELT"	

CUIDADO Y LIMPIEZA

¡Advertencia!

- Antes de cualquier limpieza, mantenimiento o reparación de esta freidora, siga estos pasos:

1. Apague el equipo y espere a que se enfríe. No limpie, mantenga ni repare la freidora antes de que se haya enfriado.
2. Baje la llave térmica de la alimentación de la freidora o desconecte su conexión eléctrica.
3. Descargue el aceite en otro recipiente y tápelo.

- Una vez terminada la limpieza, el mantenimiento y la reparación de esta freidora:

1. Si la freidora se movió durante la limpieza y el mantenimiento, vuelva a colocarla en su posición original.
2. Si se desconectó el cable de alimentación para la limpieza y el mantenimiento, vuelva a conectarlo.
3. Suba la llave térmica de la alimentación de la freidora.
4. Ponga el equipo en marcha según los pasos normales de operación.

¡Cuidado!
Al limpiar la freidora, no use mangueras de agua ni vapor a presión para enjuagar, no use agua en exceso y el nivel de agua no debe superar la línea de nivel máximo de aceite, para no humedecer la aislación de la freidora. No use limpiadores de horno corrosivos, que pueden dañar la estructura.

¡Atención!
Todo repuesto o componente para la reparación o el reemplazo de la freidora debe ser instalado por un agente de servicio autorizado por el fabricante.

¡Atención!
- La freidora debe estar fría antes de limpiarla. No use equipos de limpieza eléctricos, viruta ni cepillos de alambre sobre las superficies de acero inoxidable.

- No use limpiadores corrosivos en la cuba, ya que dañan los tubos calefactores.
- El gabinete de acero inoxidable puede limpiarse con desengrasante y abrillantador para acero inoxidable.

Procedimiento: limpieza de la superficie exterior y el filtro de aceite
Insumos de limpieza: limpiador común / limpiador para acero inoxidable.
Herramientas: cepillo de limpieza, paño seco, papel de limpieza.

Paso	Operación	Descripción
1	Limpiar la superficie exterior	• Apagar la freidora siguiendo el procedimiento de apagado y esperar a que se enfríe; • Rociar limpiador para acero inoxidable sobre un paño seco.
2	Repasar	• Repasar la superficie exterior con un paño seco.
3	Lustrar el exterior	• Secar la superficie; • Repasar con papel limpio.
4	Limpiar el filtro de aceite	• Filtrar el aceite y retirar las migas; • Limpiar la malla y el filtro de aceite; • Limpiar con un paño.

Procedimiento: limpieza de la cuba y reemplazo del papel filtrante
Productos de limpieza: detergente
Herramientas: cepillo de limpieza, paño seco, papel de limpieza.

Paso	Operación	Descripción
1	Cargar agua en la cuba	• Una vez drenada y fría la cuba, cargar una cantidad adecuada de agua (el nivel debe quedar entre el nivel mínimo y el máximo de aceite).
2	Agregar detergente	• Agregar la cantidad adecuada de detergente (por ej. 250 ml de vinagre en cada cuba chica) y dejar en remojo más de 30 minutos.
3	Desincrustado	• Usar un cepillo para limpiar el aceite de la cuba y de la resistencia calefactora.
4	Drenar y limpiar la cuba de aceite	• Quitar el detergente y enjuagar la cuba con agua limpia hasta que no queden restos de detergente.

Procedimiento: revisión del cable de alimentación y el enchufe

Paso	Operación	Descripción
1	Revisar el cable de alimentación y el enchufe.	• Verificar si está roto o flojo.
2	Si hay que reemplazarlo.	• Contacte al personal de mantenimiento para el reemplazo.

Procedimientos: frecuencia de limpieza y mantenimiento

Contenido	Frecuencia
Limpiar la superficie exterior y el filtro de aceite, cambiar el papel filtrante.	Todos los días.
Desincrustar la cuba	Una vez por semana para el reemplazo.
Revisar el cable de alimentación y el enchufe.	Una vez por mes.
Mantenimiento a cargo de personal técnico profesional	Una vez al año.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque hemos hecho todo lo posible para que su freidora funcione de manera continua y eficiente, las fallas son inevitables. Antes de reportar una falla, verifíquela según la siguiente tabla. Algunos problemas se resuelven muy fácilmente.

Solución de problemas de alimentación y de la placa de control

Falla	Causa posible	Solución
La placa de control no se enciende	No hay alimentación eléctrica	Verificar la alimentación eléctricaero inoxidable sobre un paño seco.
	Se disparó la llave térmica de pared	Rearmar la llave térmica
	El cable de alimentación está flojo o desconectado	Conectar el cable de alimentación y asegurarse de que quede enchufado en el tomacorriente.
	Fusible quemado	Contacte a un servicio posventa autorizado.
	El transformador está dañado	Contacte a un servicio posventa autorizado.
	La placa de control está dañada	Contacte a un servicio posventa autorizado.
El panel muestra "heating" pero la freidora no calienta	La llave de encendido no está activada	Llevar la llave de encendido a "ON"
La placa de control está encendida, pero el indicador de calentamiento está apagado	La válvula de drenaje no está bien cerrada	Cerrar la válvula de drenaje
	La resistencia calefactora no está colocada en posición horizontal	Colocar la resistencia calefactora en posición horizontal en la cuba
	El limitador de alta temperatura se dispara	Deje enfriar la freidora y luego rearme el limitador de alta temperatura

Se dispara el limitador de alta temperatura	Funcionamiento en seco	Agregue suficiente aceite a la cuba y luego encienda la freidora
	Falta de aceite	Agregue suficiente aceite a la cuba antes de encender la freidora
	Exceso de carbonilla adherida a la superficie de la resistencia calefactora	Realizar una limpieza profunda de la resistencia calefactora

Solución de problemas del sistema de filtrado

Falla	**Causa posible**	**Solución**
La válvula de drenaje está abierta, pero el aceite no sale o sale muy lento.	La válvula de drenaje no está abierta del todo	Asegurarse de que la válvula de drenaje esté abierta del todo.
	La grasa sólida de la zona de aceite frío no se derritió	Use la varilla de limpieza para revolver la zona de aceite frío.
	El caño está obstruido	Use la varilla de limpieza para destapar el caño.
Se activa el filtrado, pero no se escucha el motor	El vástago de la válvula de retorno de manija roja no está del todo girado del todo	Girar el vástago de la válvula de retorno hasta la posición de apertura total.
	Se disparó el disyuntor del filtro	Rearmar el disyuntor del filtro.
	Sobrecalentamiento del motor del filtro de aceite	Presionar el botón rojo de reinicio en el extremo del motor.
	Falla el interruptor asociado a la válvula de retorno	Contacte a un servicio posventa autorizado.

El aceite retorna a la cuba muy lentamente.	El papel filtrante está muy sucio	Reemplazar el papel filtrante.
	El carro de filtrado no está bien colocado en su lugar	Empujar el carro de filtrado hasta su lugar
	El o-ring del carro de filtrado está dañado.	Reemplazar el o-ring
	Bomba de aceite obstruida	Contacte a un servicio posventa autorizado.
El aceite vuelve turbio a la cuba	El papel filtrante está roto	Reemplazar el papel filtrante.
	No hay papel filtrante	Coloque el papel filtrante y vuelva a filtrar.
El motor hace ruido y no logra retornar el aceite	La grasa sólida se solidificó en la cañería	Espere a que la freidora se caliente un rato
	El caño de retorno de aceite está obstruido	Use la varilla de limpieza para destapar el caño.
	Bomba de aceite obstruida	Contacte a un servicio posventa autorizado.

Solución de problemas del sistema de filtrado

Falla	Causa posible	Solución
E-L3	El sensor de temperatura de la cuba izquierda está en circuito Abierto	Apague la alimentación de la cuba izquierda y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-L4	El sensor de temperatura de la cuba izquierda está en cortocircuito	Apague la alimentación de la cuba izquierda y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-L5	El sensor de nivel de la cuba izquierda está en circuito abierto	Apague la alimentación de la cuba izquierda y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-L6	El sensor de nivel de la cuba izquierda está en cortocircuito	Apague la alimentación de la cuba izquierda y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-L7	La cuba izquierda superó en 40 °F la temperatura configurada	Apague la alimentación de la cuba izquierda y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-R3	El sensor de temperatura de la cuba derecha está en circuito abierto	Apague la alimentación de la cuba derecha y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-R4	El sensor de temperatura de la cuba derecha está en cortocircuito	Apague la alimentación de la cuba derecha y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-R5	El sensor de nivel de la cuba derecha está en circuito abierto	Apague la alimentación de la cuba derecha y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-R6	El sensor de temperatura de la cuba derecha está en cortocircuito	Apague la alimentación de la cuba derecha y contacte a un servicio posventa autorizado.
E-R7	La cuba derecha superó en 40 °F la temperatura configurada	Apague la alimentación de la cuba derecha y contacte a un servicio posventa autorizado

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.
- 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 freidora eléctrica digital, 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

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.