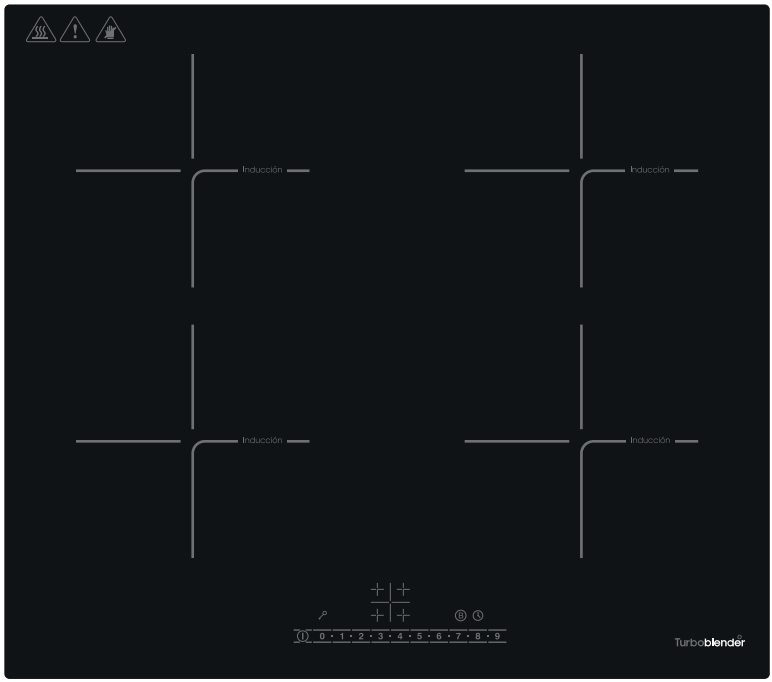
Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de usuario



Anafe de Inducción

Modelo TB-ANAV4I

0810-345-5502

www.turboblender.com

Manual de instrucciones

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

Índice

Consideraciones importantes 3
Operación y mantenimiento 4
Instrucciones de seguridad importantes 5
Descripción del producto 7
Uso de los controles táctiles 8
Parámetros de uso 11
Cuidado y limpieza..... 14
Instalación..... 15
Solución de problemas.....19
Garantía..... 20

Lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso correcto.

Consideraciones importantes

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su anafe.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.

- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y las alteraciones del sistema de cableado doméstico solo debe ser realizado por un electricista calificado.

-El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

-Tenga cuidado: los bordes de los paneles están afilados. Si no se tiene cuidado, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes.

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

-No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en cualquier momento.

-Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.

- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

-Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.

-Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.

-La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en un anafe roto o agrietado. Si la superficie de cocción se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.

-Apague la placa de cocción en la pared antes de limpiarla o realizarle algún mantenimiento.

-El incumplimiento de este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o muerte.

-Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente.

-Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

-No deje que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sean utensilios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie está fría.

-No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la cocina, ya que pueden calentarse.

-Mantenga a los niños alejados.

-Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Comprobar que los mangos no sobresalgan de otras zonas de cocción en las que se encuentren.

Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

-El incumplimiento de este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Instrucciones de seguridad importantes

-Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Pueden provocarse derrames de grasa y liquido que pueden encenderse.

-Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

-Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.

-Nunca utilice su aparato para calefaccionar o calentar la habitación.

-Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (usando los controles táctiles).

-No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, paren o suban a él.

-No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.

-No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.

-Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.

-No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.

-No use un limpiador a vapor para limpiar su anafe.

-No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su anafe.

-No se pare sobre el anafe.

-No utilice bandejas con bordes dentados ni arrastre las bandejas por la Superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.

-No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la cubierta, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.

-Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

Anafe de Inducción

-Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:

-Áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; Ambientes tipo bed and breakfast.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se vuelven caliente durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

-Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden las peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una olla con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

NUNCA intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato, desenchufelo y luego cubra la llama con tapa o manta ignífuga.

-ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

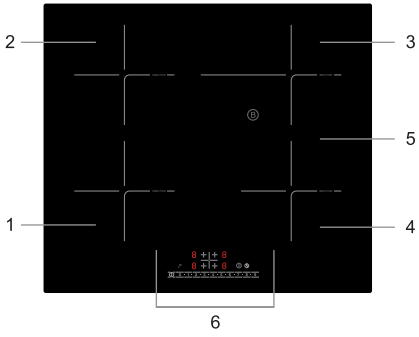
-Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas.

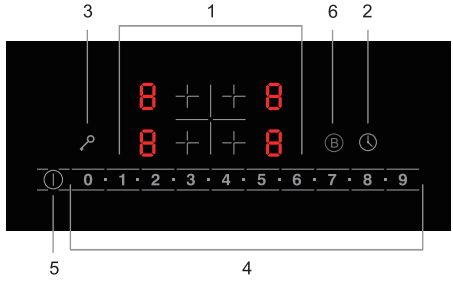
-No se debe utilizar un limpiador a vapor.

-El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Descripción del producto

Vista superior





1. Cocina de inducción máx. 2000W
2. Cocina de inducción máx. 1500W
3. Cocina de inducción máx. 2000W
4. Cocina de inducción máx. 1500W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

1. Control de selección de zona de calefacción
2. Control de temporizador
3. Botón de bloqueo
4. Ajuste de potencia/tiempo (control deslizante)
5. Botón de encendido/apagado
6. Botón de Booster

Información del Producto

La placa de inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas de la cocina debido al calentamiento por cable de resistencia, micro-control computarizado y selección de múltiples potencias.

La placa de inducción se centra en el diseño personalizado de los clientes.

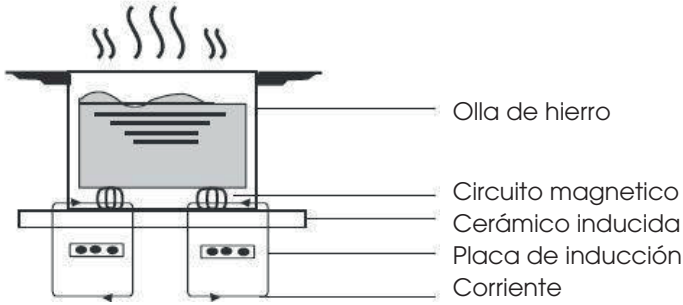
La placa tiene prestaciones seguras y fiables, haciendo tu vida más cómoda y permitiéndote disfrutar plenamente del placer de la vida.

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica.

Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de vidrio.

El contenido se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.

Anafe de Inducción



Antes de utilizar su Nueva Placa de Inducción

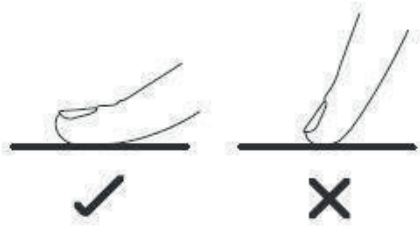
-Lea esta guía, prestando especial atención a las Advertencias de seguridad.

-Retire cualquier película protectora que aún pueda tener el horno.

Uso de los controles táctiles

-Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ningún presión.
-Use la yema de su dedo, no la punta.
-Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
-Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

Elegir los utensilios de cocina adecuados para inducción.



Para usar la función de refuerzo cuando la placa de cocción está funcionando, siga lo siguiente:



1. Active la zona de cocción que desea utilizar para la función de refuerzo. Toque el botón de control de selección de la zona de calefacción para seleccionar la zona de cocción que desea utilizar, funcionando en el modo.

2. Toque el botón de control de la función Booster B. El indicador de zona mostrará "b" y parpadeará durante 5 segundos, luego se activará la función Booster.

Nota:
1. Al usar la función de refuerzo, si la otra zona de cocción en dirección vertical también funciona mientras el ajuste de potencia superior al nivel 2, el programador cambiará automáticamente el ajuste del potencial de la otra zona al nivel 2.

2. Después del final del refuerzo, la zona de cocción volverá a la configuración original.

Cancelar la función Booster

* Siga la práctica anterior de la función Booster activa una vez más cuando Booster esté funcionando, podría cancelar la función Booster.

* También puede cancelar la función Booster ajustando la configuración del nivel de potencia.

Anafe de Inducción

Modelos de recipientes de cocción

-Utilice únicamente recipientes con una base adecuada para cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.

-Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para inducción.

-Si no tiene un imán:

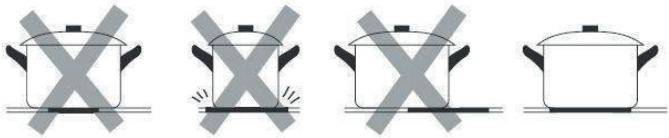
1. Pon un poco de agua en la sartén que quiera comprobar.
2. Encienda y espere 3 minutos para verificar si el agua se calienta.



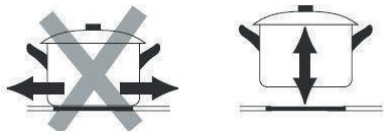
-Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva. Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las cacerolas de la cocina de inducción; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio. Uso de su placa de inducción.



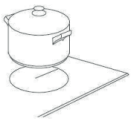
Parámetros de uso

1. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO.

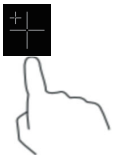


-Después de encender, suena un tono de señal, todas las pantallas se iluminan durante aproximadamente un segundo y muestran (-) o (--) La placa está en modo de espera.

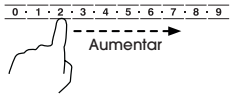
2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Toque la tecla de selección de la zona de cocción deseada. El indicador de encendido correspondiente comenzará a parpadear.

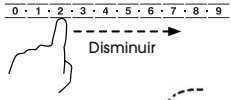


4. Ajuste el nivel de calentamiento de 1 a 9 deslizando el dedo sobre el control deslizante o tocando directamente el nivel de intensidad deseado en la barra deslizante.



-Si no elige un ajuste de potencia en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente.

-Puede cambiar la potencia en cualquier momento durante la cocción seleccionando primero la zona de cocción deseada y luego usando el control deslizante.



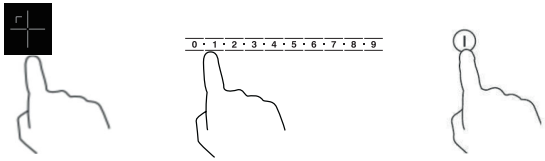


-Si toca el extremo izquierdo de la barra durante más de 2 segundos, la zona de cocción correspondiente se apagará.

Cuando hayas terminado de cocinar

1. Para apagar una zona de cocción, presione la tecla de selección correspondiente y toque el extremo izquierdo de la barra deslizante durante al menos 2 segundos.

2. Para apagar la placa, presione la tecla de encendido/apagado.



Bloqueo de los controles

Puede bloquear el panel de control para evitar el uso no autorizado (por ejemplo, por parte de niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).

Bloqueo del panel de control

-Toque y mantenga presionada la tecla de bloqueo para niños/bloqueo de teclas durante al menos 3 segundos.



-La pantalla del temporizador mostrará "Lo" o, si el temporizador se ha configurado antes, "Lo" y el tiempo restante alternativamente. El panel de control está bloqueado excepto por la tecla de encendido/apagado.

Desbloqueo del panel de control

-Asegúrese de que la placa esté encendida.
-Toque y mantenga presionada la tecla de bloqueo para niños/bloqueo de teclas durante al menos 3 segundos.



-Desaparecerá la pantalla "Lo". Ahora puede volver a utilizar la placa con normalidad.

Cuando la cocina está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la cocina de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la cocina primero en la siguiente operación.

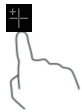
Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la cocina de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la cocina de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Advertencia de calor residual

Cuando la cocina ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de ella.

Uso del temporizador



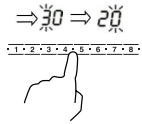
-Puede configurarlo para apagar una zona de cocción después del tiempo establecido.

-Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.



-Seleccione la zona de cocción deseada con el correspondiente mando.

-Luego presione la tecla Temporizador. La pantalla del temporizador mostrará "30".



-Siempre que parpadee el dígito de las decenas, puede ajustarlo usando el control deslizante.

-Después de 3 segundos sin más entradas, se acepta la configuración y el dígito de las unidades comienza a parpadear.



Ajústelo también con el control deslizante.



-Después de 3 segundos sin más entradas, la hora establecida se confirma automáticamente.

-Comienza la cuenta regresiva y la pantalla del temporizador muestra el tiempo restante.

-Para marcar la zona seleccionada, se enciende un punto al lado del indicador de potencia correspondiente.

-Una vez transcurrido el tiempo establecido, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

Cancelación y cambio del ajuste de la hora.



Para cancelar el ajuste de la hora, vuelva a pulsar la tecla del temporizador.

La pantalla de tiempo restante desaparece y el temporizador se cancela.

-Si desea cambiar el tiempo establecido después de configurar el temporizador tiene que cancelar la configuración y comenzar de nuevo con el primer paso de la configuración.

Anafe de Inducción

Ajustes de calor

Los ajustes a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la cocina de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

Calor Adecuado

1-2 -Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente, hervir a fuego lento, calentamiento lento.
3-4 -Recalentamiento, cocción a fuego lento rápido.
5-6 -Panqueques
7-8 -Saltear, cocinar pasta, salteado fuerte, llevar sopa a ebullición, agua hirviendo.

Cuidado y Limpieza

Derrames diarios en el vidrio,huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio, hervidos, derretidos y derrames azucarados calientes.
Cuando se apague no habrá indicación de 'superficie caliente', pero mientras el vidrio aún esté caliente, ¡la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado.

1. Apague el anafe.
2. Aplique un limpiador de anafe
3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
4. Encienda el anafe nuevamente.

-Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.

-No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal puede mancharse.

-Elimine las manchas inmediatamente con una espátula o un raspador adecuado para placas de cocina de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción.

1. Desconecte la alimentación del anafe en la pared.
2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame a un área fresca del anafe.
3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o papel toalla.

Efectos secundarios en los controles táctiles

Si sufre la caida de liquidos o comida en general sobre los controles:

1. Apague el anafe.
2. Absorba el derrame.
3. Limpie el área del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.
4. Seque completamente el área con una toalla de papel.
5. Vuelva a encender el anafe.

Alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso permanentemente dañar la superficie de vidrio.

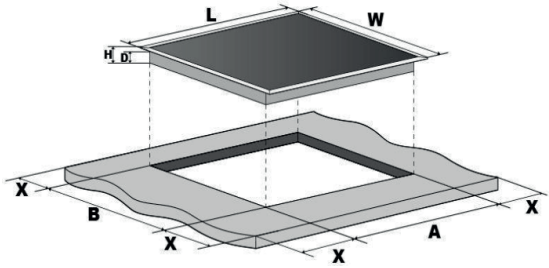
-Es posible que la cubierta emita un pitido y se apague sola, y es posible que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender el anafe.

Instalación

Selección de equipos de instalación.

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. A efectos de instalación y uso, un mínimo de 5 cm se preservará en el espacio alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

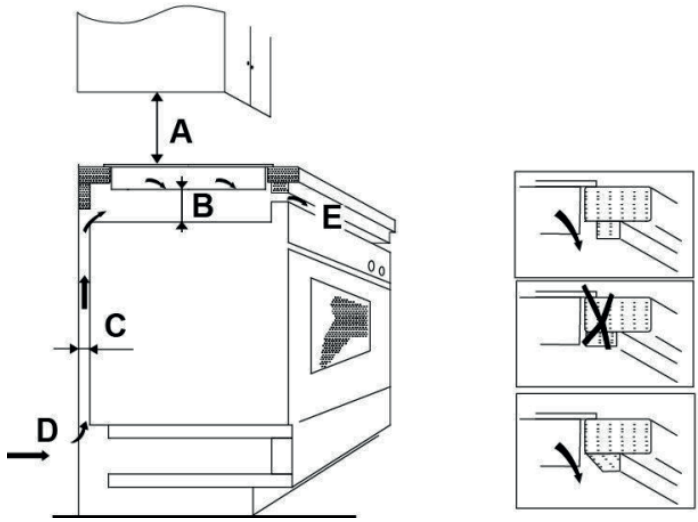




Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
TB-ANAV4I	590	520	58	495	565	495	50mini

Anafe de Inducción

En cualquier caso, asegúrese de que la cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la cocina de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Mínimo 50	Mínimo 30	Toma de aire	Salida de aire 10mm

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.

Antes de instalar la cocina, asegúrese de que la superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que no haya daños estructurales que interfieran con los requisitos de espacio.

Si la superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor o si la cocina se instala encima de un horno y este tiene una ventilador de refrigeración, aseguresé que la instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.

Coloque un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación principal incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas de instalación.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores (de fase) activos si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

Cuando haya instalado la cocina, asegúrese de que el cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones del armario. Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la cocina si la cocina se instala encima de un cajón o de un armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina el interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente

Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.

2. La cocina no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la cocina.

3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.

4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deben resistir el calor.

5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes.

Conexión de la cocina a la red eléctrica

Esta cocina debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente calificada. Antes de conectar la cocina a la red eléctrica, compruebe que:

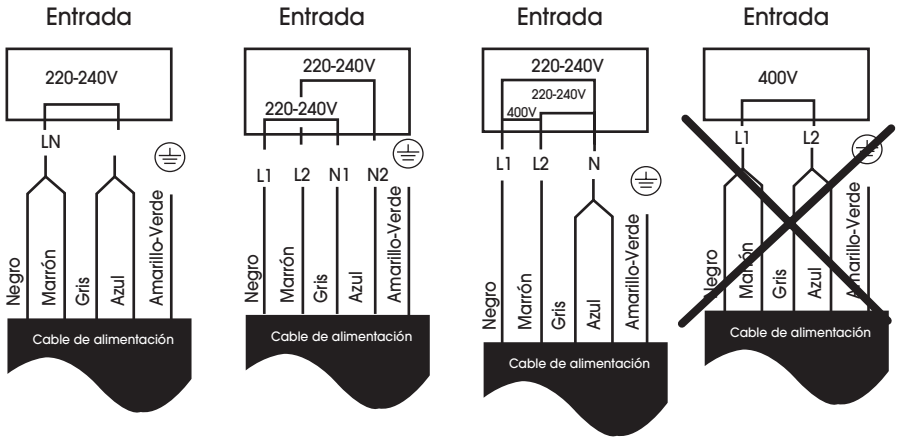
1- El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la cocina.

2- El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.

3- Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características. Para conectar la cocina a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

4- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto. Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones.

5- La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente o un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



-Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas dedicadas para evitar accidentes.

-Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, El interruptor automático omnipolar debe instalarse con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.

-El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.

-El cable no debe estar doblado ni comprimido.

-El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado por personal autorizado. solo técnicos.

Solución de problemas

Error	Posible causa	Solución
E12	Sin olla, la olla no coincide, falla del disco de alambre	Se apaga automáticamente después de 1 minuto
E1	El voltaje es demasiado bajo (menos de 85V)	Verifique el voltaje
E2	El voltaje es demasiado alto (más de 285 V)	Verifique el voltaje
E3	Sensor de superficie del horno encendido/cortocircuito	Reduzca la potencia o apague
E4	Sensor IGBT encendido/cortocircuito	Reduzca la potencia o apague
E5	Quemado en seco, la temperatura de la superficie del horno es demasiado alta (alrededor de 250 °C)	Apagado automático después de 1 minuto
E6	Sobrecalentamiento IGBT	Apagar y dejar de Calentar
E7	El sensor de superficie del horno falla	Apagar y dejar de Calentar
EC	Fallo de comunicación entre la placa de visualización y la placa base	Apagar y dejar de Calentar

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 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.



GESTION
DE LA CALIDAD
RI-9000-0000000

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.

info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502