Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Freidora a gas TB-FR25

Diseño Inteligente | Alto Rendimiento

Freidora

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. instalación 4
3. Funcionamiento 5
4. Operación 5
5. Encendido 6
6. Función de drenaje 8
7. Limpieza 8
8. Garantía 10

Introducción

RECOMENDACIONES

Advertencia

Si huele a gas, siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas. No intente encender el quemador; no utilice un teléfono en las proximidades.

POR SU SEGURIDAD.

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 descritas en este manual puede anular la garantía.

El manual del usuario debe estar siempre disponible para la operación. Así que asegúrese de que este libro de manual esté correctamente colocado. Tenemos plena autoridad para reservar los cambios técnicos adicionales del dispositivo, en el ámbito del desarrollo de características de mejora del rendimiento adicional.

-No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.

-La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

-Lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

-No instale ni use sin las 4 patas.

-Este equipo es para uso exclusivo en lugares no combustibles.

-No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

-No rocíe los controles o el exterior del equipo con líquidos o agentes de limpieza.

-Permita que las partes calientes se enfríen antes de limpiarlas o moverlas.

-Este equipo solo debe usarse en una posición plana y nivelada.

-Cualquier suciedad suelta o partículas metálicas que puedan entrar en las líneas de gas de este equipo dañarán la válvula y afectarán su funcionamiento.

-Si huele a gas, siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas. No intente encender el quemador; no utilice un teléfono en las proximidades.

-Nunca intente mover la freidora mientras cocina.

Instalación

1. Retire todo el material de embalaje y la cinta, así como cualquier plástico protector del equipo.

2. Coloque el equipo en la posición y altura deseada.

3. Instale las cuatro (4) patas en el equipo.

4. Limpie y seque bien el equipo antes de usarlo.

Funcionamiento

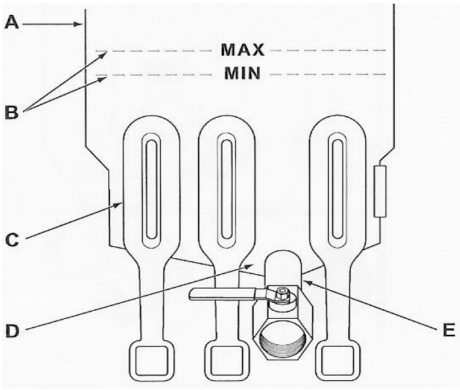
El aceite y las piezas calientes pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al operar, limpiar y dar servicio a la freidora.

Derramar compuesto para freír caliente puede causar quemaduras graves. No mueva la freidora sin drenar todo el compuesto para freír del tanque.

La freidora no debe usarse durante un corte de energía.

Operación

Llenado del tanque



1. Cierre la válvula de drenaje (E).
2. Llene el tanque de la freidora (A) con aceite.
3. El nivel de aceite debe estar entre las líneas mínima y máxima en el tanque de la freidora(B).
4. El aceite se expandirá cuando los calentadores (C) se calienten. No llene el tanque de la freidora más allá de la línea MAX.
5. Agregue aceite nuevo según sea necesario para mantener el nivel.

Encendido del piloto

1. Abra la puerta.

2. Apague el termostato. El termostato se encuentra detrás de la puerta.

3. Presione la perilla de la válvula de control de gas y colóquela en APAGADO. Espere 5 minutos para que se ventile el gas no quemado.

4. Empuje y gire la perilla de la válvula de control de gas a la "L" en PILOTO.

5. Mientras mantiene presionada la perilla, encienda el piloto con una llama encendida. Continúe presionando la perilla hasta que el piloto permanezca encendido cuando se suelta la perilla. Si el piloto no permanece encendido, repita los pasos del 3 al 5.

6. Oprima y gire la perilla de control de gas a la posición ON.

7. Si se interrumpe el suministro de gas, repita los pasos 2 a 6.

Encendido de la freidora

1. Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada.

2. Una vez alcanzada la temperatura establecida, el termostato corta el flujo de gas a los quemadores.

3. El piloto permanece encendido. Los quemadores se encenderán y apagarán, manteniendo la temperatura establecida.

Apagado de la freidora

1. Apague el termostato.
2. Para mantener encendido el piloto, gire la válvula de gas a "L" en Piloto.

3. Para cerrar todo el suministro de gas al sistema, incluido el piloto, gire la perilla de la válvula de gas a la posición de APAGADO.

Advertencia-apagado por exceso de temperatura

Si el aceite se sobrecalienta, un dispositivo de cierre de alta temperatura cerrará la válvula de gas y extinguirá el piloto.
Si la freidora se apaga debido a un sobrecalentamiento, NO vuelva a encender el piloto hasta que la temperatura esté por debajo de los 300°.

Apagado extendido

1. Gire la perilla del termostato a APAGADO.
2. Presione la perilla del piloto y gírela a la posición de APAGADO.
3. Drene completamente la freidora. Consulte DRENAJE DE LA FREIDORA.
4. Limpiar la freidora según LIMPIEZA.
5. Cierre la válvula de gas principal.

Extendiendo/ acortando la vida

El acortamiento de la vida se puede extender con las siguientes pautas:

1. No agregue sal a los alimentos sobre la freidora.
2. Use aceite de buena calidad.
3. Filtre el aceite todos los días (como mínimo).
4. Reemplace el aceite si pierde sabor.
5. Mantenga el equipo y los alrededores limpios. Use cubiertas de tanque cuando no esté en uso. (accesorio).
6. Ajuste el termostato correctamente.
7. Elimine el exceso de humedad y partículas de los productos alimenticios antes de colocarlos en la freidora.
8. Use una cubierta de tanque ajustada (accesorio) para proteger el aceite de la luz y el oxígeno.

Drenaje del aceite

El aceite caliente y las piezas calientes pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al operar, limpiar y dar servicio a la freidora.

1. Gire la perilla del termostato a la posición APAGADO.
2. Inserte la extensión de drenaje en la válvula de drenaje. Apriete solo con la mano.
3. Dirija la extensión de drenaje hacia el dispositivo de filtrado móvil que desea utilizar.
4. Abra lentamente la válvula de drenaje para permitir que el aceite fluya desde el tanque de freír hasta la fuente del filtro. Luego abra la válvula de drenaje por completo.
5. Cuando el tanque de freír esté vacío, use un cepillo para eliminar cualquier residuo adicional.
6. Cierre la válvula de drenaje.
7. Llene el tanque con aceite nuevo. Llene hasta un mínimo del nivel MIN pero no más allá de la mitad entre MIN y MAX. El aceite se expandirá a medida que se calienta.
8. Después de llenar el tanque de freír con aceite nuevo, gire la perilla del termostato a la temperatura deseada. Los quemadores se encenderán y calentarán el aceite.

Limpieza

El aceite caliente y las piezas calientes pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al operar, limpiar y dar servicio a la freidora.

Para mantener la limpieza y aumentar la vida útil, la freidora debe limpiarse diariamente. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido, si entra líquido en el compartimento eléctrico puede provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

-No use limpiadores de cloro o sulfato/sulfuro.

A DIARIO:

Limpie su freidora regularmente con cepillo junto con un paño húmedo y pula con un paño suave y seco. Si se descuida la limpieza regular, la grasa se quemará y se pueden formar decoloraciones.

Las huellas dactilares son a veces un problema en superficies muy pulidas de acero inoxidable. Se pueden minimizar aplicando un limpiador que dejará una fina película aceitosa o cerosa.

-Limpie todas las superficies exteriores de su freidora al menos una vez al día.
-Use un paño húmedo con agua tibia y un jabón o detergente suave.

Problema	Causa
No Calienta	El dial del termostato no está encendido. Piloto no encendido El suministro de gas no está abierto. Conexiones de cables sueltas (llame al servicio técnico) Las conexiones de los cables necesitan limpieza (llamar al servicio) Termopila (llamar al servicio)
Calor insuficiente o excesivo	El dial del termostato no está ajustado a la temperatura deseada. Límite alto disparado (llamar al servicio) Sonda de temperatura (llamar al servicio)
El tanque no drena	Tubería de drenaje obstruida.

Garantía

• Tu producto Turboblender cuenta con 2 años de Garantía

• Garantía válida solo con la factura de compra.

• Devuelva el producto a su distribuidor local en caso de que requiera mantenimiento.

• Se garantiza el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se haya utilizado adecuadamente.

• No se incluyen en la garantía las piezas que se desgasten por el uso regular del producto tales como rulemanes, cuchillas, gomas y jarra.

• No se proveerá servicio técnico si se utiliza algún componente no autorizado expresamente por el fabricante.

• Los cargos del servicio técnico durante el período de garantía estarán a cargo del cliente en las siguientes situaciones:

1. Problemas o daños causados por operaciones o usos inadecuados, distintos a los especificados en el manual de usuario.

2. Problemas o daños causados por el desarmado y la reparación efectuados por personal no autorizado.

3. Problemas o daños causados por desastres naturales.

4. Problemas o daños causados por líquidos en piezas internas.

Tarjeta de garantía

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestro producto tal y como se especifica en los términos de garantía. Si el producto presentara algún defecto de material o de mano de obra dentro del período de garantía, devuélvalo a su distribuidor local para su reparación. La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

REGISTRO DE MANTENIMIENTO / SERVICIO TÉCNICO

NOMBRE DEL PRODUCTO			
LUGAR DE COMPRA			
INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
FECHA DE COMPRA			
FECHA DE REPARACIÓN	PROBLEMA O DAÑO	CENTRO DE MANTENIMIENTO O SERVICIO TÉCNICO	RESULTADO

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

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



El poder de lo que querés.

Info@turboblender.com | 0810-345-5502

www.turboblender.com