Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Freidora Eléctrica Digital TB-FR28D

Control Total y Cocción Precisa

www.turboblender.com

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. Información sobre impacto de producto 03
2. Tu rol en el ciclo 03
3. Introducción 04
4. Parámetros técnicos 05
5. Instrucciones de programación 06
6. Introducción del proceso de operación 11
7. Diagrama de cableado eléctrico 15
8. Solución de problemas 15
9. ERR 0 - Configuración para una sola cubeta 16
10. ERR 0 - Procedimiento 17
11. Garantía 18
12. Tarjeta de garantía 19
13. Atención al cliente 20

Información sobre impacto de producto

Al elegir la FR28D, sumás precisión digital a tu negocio y apoyás un modelo de producción responsable. Este manual es esencial para tu seguridad y para garantizar la vida útil de tu inversión: hacé que valga la pena leyéndolo antes de empezar.

Herramientas para toda la vida

Nuestra tecnología y componentes de alta potencia (18 kW) están diseñados para resistir el uso profesional intenso. Tu cuidado es el ingrediente final:

- **Limpieza Inteligente:** Los calentadores elevables y el drenaje de gran tamaño facilitan la higiene profunda sin necesidad de químicos agresivos.
- **Reparar es Revolucionario:** Si la pantalla muestra un código de error, no descartes el equipo. Ofrecemos servicio técnico y repuestos originales para evitar residuos tecnológicos.
- **Seguridad Total:** Los limitadores térmicos y la protección contra sobretemperatura cuidan al operador y la calidad del aceite.

Tu rol en el ciclo

- **Instalación Segura:** Al ser un equipo de alto rendimiento, la conexión a 380V debe ser realizada por personal calificado para proteger tu red eléctrica.
- **Cero Residuos:** Si reemplazas un equipo viejo, llevalo a un centro de reciclaje electrónico (RAEE). Dale una segunda vida a los materiales.

Sumate al cambio: Descubrí nuestro compromiso de triple impacto y tutoriales de configuración en www.turboblender.com

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.

Estas freidoras eléctricas abiertas utilizan un avanzado control por microcomputadora.
Están especialmente diseñadas para restaurantes de comida rápida occidental, supermercados, tiendas de conveniencia y locales gastronómicos, para freír papas fritas (tortas, aros), pollo, filet de pescado y otros alimentos de forma profesional.
El equipo incorpora componentes de calentamiento de alta potencia, lo que permite un calentamiento rápido y gran rendimiento.
Cuenta con una tubería de drenaje de gran tamaño, que facilita la limpieza.
Además, incluye protección contra sobretemperatura, lo que la hace segura y confiable.

Modelo	TB-FR28D
Voltaje (V)	380
Potencia (Kw)	18
Interruptor	1
T. del Producto	400 x 800 x 1125
T. del Embalaje	420 x 840 x 1120

Parámetros técnicos
Instrucciones para un uso seguro

- Todos los operadores deben cumplir estrictamente con las reglas de uso.
- El propietario debe asegurarse de que solo las siguientes personas puedan operar la máquina: Personal especialmente capacitado y estricto cumplimiento de los procedimientos operativos.
- La máquina solo se puede utilizar cuando todas las operaciones son seguras. Cualquier mal funcionamiento puede causar peligro, por lo que debe repararse de inmediato.
- Antes de la operación inicial de la máquina, todos los dispositivos de seguridad y las partes móviles deben pasar por una instalación y puesta a punto de seguridad normal. Solo después de realizar las pruebas de la máquina y asegurarse de que no haya errores, se podrá activar la alimentación general. Todas las partes deben estar instaladas conforme a lo establecido.
- Retire todas las partes móviles, detenga primero la máquina y espere a que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

Nota: la alimentación eléctrica principal debe estar apagada cuando el equipo esté sin supervisión, de lo contrario puede resultar muy peligroso.

¡ADVERTENCIA!

Instalación y ajuste: Una renovación o mantenimiento inadecuado puede causar daños a la propiedad, lesiones o incluso la muerte.
Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y uso antes de instalar o realizar el mantenimiento del equipo.

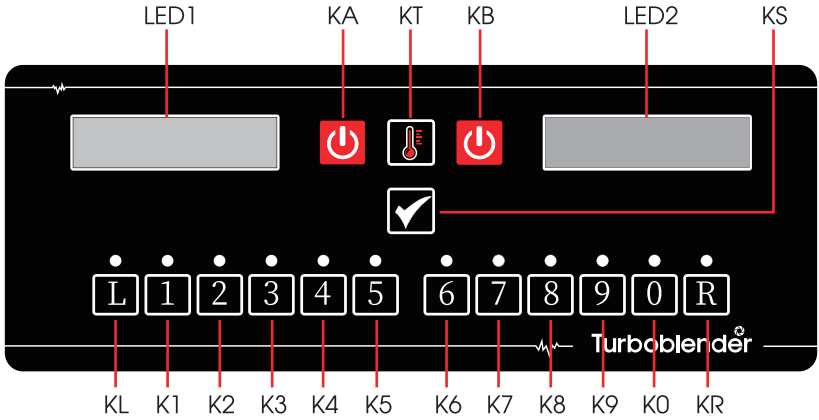
¡ADVERTENCIA!

Por su seguridad, no almacene ni use gasolina u otros líquidos volátiles cerca de este dispositivo o de cualquier dispositivo.

¡INFORMACIÓN IMPORTANTE!

Personal de operación, instalación y mantenimiento: La información de operación de este equipo solo está preparada para operadores calificados o autorizados. Toda la instalación y el servicio del equipo deben ser realizados por personal de instalación o servicio certificado o autorizado.

Instrucciones de Programación



Cod.	Función	La función compuesta
LED1	Tubo digital del horno izquierdo: la temperatura máxima que puede mostrar es de 180°C, y el tiempo máximo es de 99 minutos y 59 segundos.	
LED2	Tubo digital del horno derecho: la temperatura máxima que puede mostrar es de 180°C, y el tiempo máximo es de 99 minutos y 59 segundos.	

Cod.	Función	La función compuesta
KA	Botón de encendido/apagado del horno izquierdo: presión corta para encender, presión prolongada para apagar.	
KB	Botón de encendido/apagado del horno derecho: presión prolongada para encender, y luego otra presión prolongada para apagar.	
KT	Botón de verificación de temperatura: • Toque corto para verificar la temperatura de aislamiento de los hornos izquierdo y derecho. • Presión prolongada para ajustar la temperatura de los hornos izquierdo y derecho.	La función de salida no se guarda en el estado de configuración.
KS	Configure y confirme el botón, mantenga presionado para ingresar al ajuste de la hora, en el estado de configuración, presione brevemente para botón de confirmación.	
KL	Botón de inicio y parada del Menú L: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o aparezca el recordatorio, este botón lo elimina. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú L.	El botón de desplazamiento a la izquierda, en estado de edición, se toca suavemente una vez para mover la posición del dígito una posición hacia la izquierda.

Cod.	Función	La función compuesta
K1	Botón de inicio y parada del Menú 1: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o se muestre el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 1.	También funciona como el botón de entrada del número 1 en el estado de configuración.
K2	Botón de inicio y parada del Menú 2: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o se muestre el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 2.	También funciona como el botón de entrada del número 2 en el estado de configuración.
K3	Botón de inicio y parada del Menú 3: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o se muestre el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 3.	También funciona como el botón de entrada del número 3 en el estado de configuración.
K4	Botón de inicio y parada del Menú 4: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o se muestre el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 4.	También funciona como el botón de entrada del número 4 en el estado de configuración.

Cod.	Función	La función compuesta
K5	Botón de inicio y parada del Menú 5: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o se muestre el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 5.	También funciona como el botón de entrada del número 5 en el estado de configuración.
K6	Botón de inicio y parada del Menú 6: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o se muestre el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 6.	También funciona como el botón de entrada del número 6 en el estado de configuración.
K7	Botón de inicio y parada del Menú 7: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o aparezca el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 7.	También funciona como botón de ingreso del número 7 en el estado de configuración.
K8	Botón de inicio y parada del Menú 8: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o aparezca el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 8.	También funciona como botón de ingreso del número 8 en el estado de configuración.

Cod.	Función	La función compuesta
K9	Botón de inicio y parada del Menú 9: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o aparezca el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 9.	También funciona como botón de ingreso del número 9 en el estado de configuración
K0	Botón de inicio y parada del Menú 0: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Cuando suene la alarma o aparezca el recordatorio, este botón elimina el aviso. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú 0.	También funciona como botón de ingreso del número 0 en el estado de configuración.
KR	Botón de inicio y parada del Menú R: Toque suave para iniciar el menú. Toque nuevamente para mostrar el tiempo de funcionamiento del menú. Pulsación prolongada: sale del estado de funcionamiento del Menú R.	En modo de edición, este botón actúa como tecla de desplazamiento a la derecha, permitiendo mover una posición de código hacia la derecha con un toque suave.

Instrucciones del proceso de opreación

Encendido
Modo de un solo cilindro: cuando el horno izquierdo está apagado, presione el botón del interruptor del horno izquierdo KA, el horno izquierdo se encenderá y el sistema de horno izquierdo comenzará a funcionar. Si la temperatura es más baja que la temperatura de descongelación, el sistema entrará en la operación de descongelación regular. Después de la descongelación, se calentará a la temperatura objetivo del horno. La pantalla digital es HEAT-S a la izquierda y ------ a la derecha.

Modo de doble cilindro: cuando el horno izquierdo está apagado, presione el botón KA del interruptor del horno izquierdo para abrir el horno izquierdo, el sistema del horno izquierdo comenzará a funcionar y el tubo digital mostrará HEAT-L. Si la temperatura es más baja que la temperatura de descongelación, ingresa a la operación de descongelación regular y luego se calienta a la temperatura objetivo del horno después de salir de la descongelación. Cuando el horno derecho esté apagado, presione el botón KB del interruptor del horno derecho para abrir el horno derecho, el sistema del horno derecho comenzará a funcionar y el tubo digital mostrará HEAT-R. Si la temperatura es más baja que la temperatura de descongelación, ingresa a la operación de descongelación regular y luego se calienta a la temperatura objetivo del horno después de salir de la descongelación.

Encendido y ajuste de Temperatura
- **Encendido:** Presione el botón de encendido para activar el equipo.
- **Ajuste de calor:** Presione el botón de temperatura y seleccione 180°C (o la temperatura deseada).
- **Confirmación:** Presione el botón de confirmación (icono de check) dos veces para fijar la temperatura.

Programación de los Menús (Memorias). La freidora cuenta con un total de 12 menús programables. Para configurar uno (ejemplo: Menú 1), siga estos pasos:
- Entrar al modo configuración: Mantenga presionado el botón de menú hasta que la pantalla muestre "SET".
- Selección de Menú: Presione el botón correspondiente al número de menú que desea editar (ej. Menú 1).
- Tiempo de agitación (Basket Shaking): Configure el tiempo en que la freidora le avisará para agitar la canasta (ej. 5 segundos). Presione confirmar.

- Tiempo de fritura (Frying Time): Configure el tiempo total de cocción (ej. 10 segundos).

Nota: Si se equivoca al ingresar un valor, presione la tecla L para retroceder.

Finalizar: Presione el botón de confirmación dos veces para guardar los cambios y salir.

Uso de la Memoria Programada
- **Activación:** Presione el botón del menú que acaba de configurar.
- **Aviso de agitación:** Al cumplirse el primer tiempo programado (agitación), la freidora emitirá una alarma sonora.
- **Continuación:** Presione el botón de cancelar para detener la alarma; el equipo continuará con el proceso de fritura hasta completar el tiempo total."

Establezca la temperatura objetivo del horno
Mantenga presionada la tecla de temperatura (KT) para ingresar al modo de configuración de temperatura del horno.
Cuando está en modo de un solo cilindro: el tubo digital izquierdo muestra la temperatura editada, el derecho muestra ------. Presione la tecla KS para guardar y salir. Si no opera en el estado de edición durante 10 segundos, saldrá automáticamente del modo de edición y volverá a la página principal.
Cuando está en modo de doble cilindro: la pantalla digital izquierda edita la temperatura objetivo del horno izquierdo, la pantalla digital de la derecha edita la temperatura objetivo del horno derecho. Edite primero la temperatura del horno izquierdo, luego la temperatura del horno derecho. Presione la tecla KS para guardar y salir. Si no opera en el estado de edición durante 10 segundos, saldrá automáticamente del modo de edición y volverá a la página principal.

Establecer el cronometraje del menú y el tiempo de cuna
Mantenga presionado el botón de configuración KS para ingresar al menú de configuración para el cronometraje y el tiempo de cuna. En este punto, los tubos digitales izquierdo y derecho se muestran como SET y TIME respectivamente, mientras que las luces LED parpadean en rojo en su conjunto.
Entra en el menú Modo de configuración. Haga clic en los doce botones de MENÚ a continuación (KL-KR). El tubo digital de la izquierda muestra el Menú-X (X es el número de botones correspondientes), y el de la derecha muestra SHTT: TT (T es el tiempo de cuna) corresponde a la luz LED de edición, la luz roja siempre está encendida y las demás están apagadas. Una vez completada la edición, presione la tecla KS; Guarde la hora de cuna del menú correspondiente e introduzca la hora de temporización del menú de ajustes.
El lado derecho muestra T0TT: TT (T es el tiempo de temporización).

Después de editar, presione KS para guardar y salir. Regrese al tubo digital izquierdo y derecho que se muestran respectivamente como página SET, TIME, puede continuar editando el siguiente menú. Si no opera en el estado de edición durante 10 segundos, saldrá del modo de edición automáticamente.

Menú de arranque
Presione las 12 teclas de menú correspondientes (KL-KR) para iniciar el menú que se ha configurado. Cuando se abren varios menús al mismo tiempo, la hora se muestra como el último menú abierto; El lado izquierdo muestra Menu-X (X es el último MENÚ que se abre), y el lado derecho muestra X-TT: TT (T es el tiempo de trabajo restante). La luz azul del MENÚ para empezar a trabajar está siempre encendida.

Recordatorio de agitación de la canasta
Cuando el proceso de fritura alcanza el tiempo de agitación establecido en el menú de trabajo, el sistema emitirá un recordatorio de agitación: el zumbador sonará de forma intermitente durante diez segundos y la luz azul del menú correspondiente parpadeará.
Presione el botón del menú correspondiente para apagar el recordatorio de agitación.

Detenimiento forzado
Durante el proceso de fritura, si es necesario detener forzosamente un ciclo de fritura en curso, puede mantener presionado el botón del menú correspondiente. Esto detendrá de forma forzada el temporizador del menú en cuestión.
Si ningún menú está en funcionamiento, se regresará a la página principal.

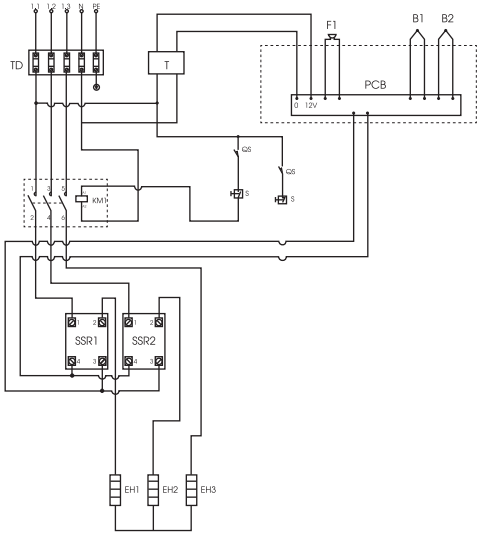
Apagar el equipo
Modo de un solo cilindro: desde la página principal, mantenga presionado el botón de encendido KA. El dispositivo apagará todas las salidas del horno izquierdo y entrará en estado de apagado del horno izquierdo.

Modo de doble cilindro: desde la página principal, mantenga presionado el botón de encendido KA. El dispositivo apagará todas las salidas del horno izquierdo y entrará en estado de apagado del horno izquierdo.
Luego, presione el botón de encendido KB, y el dispositivo apagará todas las salidas del horno derecho, entrando en el estado de apagado del horno derecho.

Comprobar la temperatura
En el modo de edición, presione el botón de temperatura (KT) para visualizar la temperatura actual del horno correspondiente.
Modo de un solo cilindro: el tubo digital izquierdo muestra la temperatura del horno izquierdo, el tubo digital derecho muestra "------".
Modo de doble cilindro: el tubo digital izquierdo muestra la temperatura del horno izquierdo, y el tubo digital derecho muestra la temperatura del horno derecho.

Conmutación de cilindro simple y doble
Mantenga presionado el botón (KB + KS + KL) para cambiar el modo de cilindro simple y doble.

Diagrama de cableado eléctrico



1. Bloque de terminales. TD
2. Contractor de CA KM
3. Microinterruptor QS
4. Limitador de temperatura S
5. Transformador T
6. Zumbador F
7. Sonda de temperatura B
8. Relé de estado sólido SSR
9. Tubo de calentamiento eléctrico EH

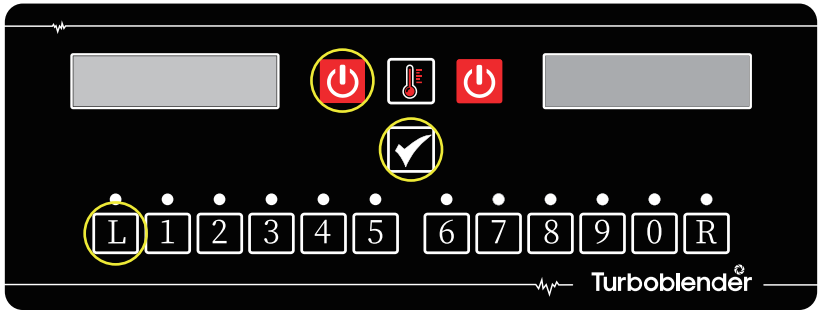
Solución de problemas

Código de error	Descripción del problema	Descripción del error	Causa probable	Solución sugerida
ERR1	Mal funcionamiento del sensor de temperatura.	El error aparece porque el cabezal está levantado al inicio.	Sensor suelto, desconectado o cabezal levantado.	Verificar conexión del sensor / Bajar el cabezal de resistencias.
ERR2	Exceso de temperatura.	Seguridad: Evita que el aceite se incendie.	Falla en el relé de estado sólido (siempre encendido).	Revisar / Reemplazar el relé de estado sólido.
ERR3	Falla en el elemento calefactor.	La máquina no calentará aunque el timer corra.	Resistencia quemada o sin continuidad.	Revisar conexiones o reemplazar resistencia.
ERR5	Mal funcionamiento del limitador.	Es la última barrera de seguridad antes de un daño mayor.	El termostato de seguridad se activó.	Resetear el limitador o revisar exceso de calor.

ERR 0 – Configuración para una sola cubeta

El código ERR 0 aparece porque la placa de control viene configurada de fábrica para trabajar con dos freidoras (dos cubetas) funcionando en simultáneo. Como este equipo tiene una sola cubeta, el control busca el segundo juego de sonda y resistencias, no lo encuentra y muestra el aviso. No es una falla eléctrica ni un componente dañado: es un ajuste que se hace una sola vez, antes de poner el equipo en servicio. Una vez configurada, la placa guarda el ajuste y el aviso no vuelve a aparecer.

Botones que intervienen

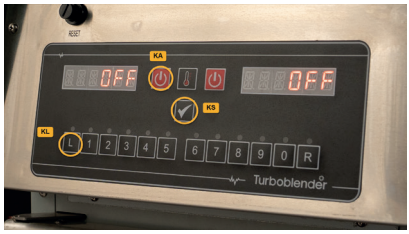


- **KA** Botón de encendido/apagado del horno izquierdo, visto de frente.
- **KS** Botón de confirmación, el tilde (OK) del centro del panel, debajo del botón de temperatura KT.
- **KL** Primera tecla de la botonera, la identificada con la letra "L".

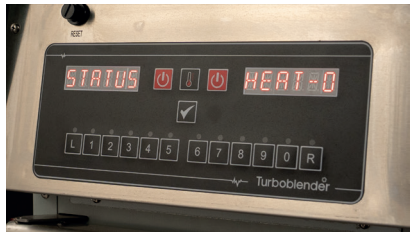
IMPORTANTE
Hacé esta configuración con el equipo frío y sin aceite, antes del primer uso. El procedimiento completo está en la página siguiente.

ERR 0 – Procedimiento

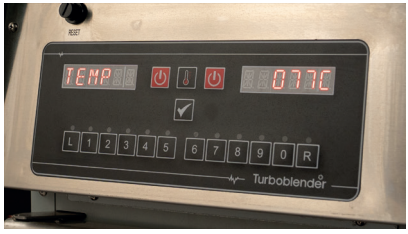
1. Con el equipo conectado y la llave general en posición I, verificá que los dos displays muestren OFF.
2. Presioná los tres botones al mismo tiempo: KA + KS + KL. El contacto tiene que ser simultáneo; si tocás uno antes que los otros, el control lo toma como una pulsación normal y arranca un menú.
3. Mantenelos apretados, sin soltarlos, hasta que cambie el display: el visor izquierdo pasa a mostrar STATUS y el derecho HEAT-0. Eso indica que el control entró al modo de configuración y quedó tomada la opción de una sola cubeta.
4. Soltá los tres botones. Con el botón de temperatura (KT) podés recorrer el resto de los parámetros; por ejemplo TEMP muestra la temperatura que está leyendo la sonda.
5. Salí del modo de configuración y apagá el equipo. Al volver a encenderlo, ERR 0 ya no debe aparecer.



Las tres teclas presionadas al mismo tiempo: KA, KS y KL.



Al soltarlos, el display muestra STATUS / HEAT-0.



Con KT se recorren los parámetros; TEMP muestra la lectura de la sonda.

NOTA
Si el aviso vuelve a aparecer, repetí el procedimiento asegurándote de presionar los tres botones exactamente al mismo tiempo. Si aun así persiste, comunicate con el servicio técnico 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 tales como canastos, manijas, y otros accesorios que se dañen por su uso, por ejemplo.

• 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.