Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Freidora Industrial a Gas Natural

TB-FR38GN

Recuperación térmica inmediata

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

Introducción 3
Información sobre impacto de producto 4
Medidas importantes de seguridad 5
Tabla de parámetros del producto 6
Instalación 6
Operación 7
Limpieza 10
Análisis de fallas y solución de problemas 12
Garantía 13
Tarjeta de garantía 14
Atención al cliente 15

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 periódico y el 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 en el uso de gas. Utilízalo solo el tiempo necesario para optimizar la combustión y reducir emisiones innecesarias.
- **Seguridad:** Mantener fuera del alcance de niños. Respetar el tipo de gas y la presión indicada para proteger tu instalación, cumpliendo con los certificados de seguridad para artefactos a gas correspondientes. Verificá periódicamente el estado de mangueras, conexiones y válvulas.

Fin de vida responsable:
No dejes huella. Cuando este equipo cumpla su ciclo, cerrá la llave de paso de gas y llevalo a un centro de reciclaje de tu ciudad para reintegrar sus materiales a la cadena productiva. Para las partes metálicas y de fundición, consultá centros de reciclaje de metales ferrosos en tu zona.

#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.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Si percibe olor a gas, siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.

No intente encender el quemador; no utilice teléfonos en las inmediaciones del equipo.

Para su seguridad
No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este o de cualquier otro equipo.

ADVERTENCIA

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este o de cualquier otro equipo.
- Una instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados pueden provocar daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.
- Lea detenidamente las instrucciones de instalación y mantenimiento antes de instalar o realizar tareas de servicio técnico en este equipo.
- Haga instalar el equipo por un técnico calificado, de acuerdo con todas las normativas nacionales, provinciales y municipales vigentes.
- No instale ni utilice el equipo sin las cuatro (4) patas correctamente colocadas.
- Este equipo está diseñado para su uso únicamente en lugares con superficies no combustibles.
- No obstruya el flujo de aire necesario para la combustión y la ventilación.
- No rocíe los controles ni la parte exterior del equipo con líquidos o productos de limpieza.
- Deje que las partes calientes se enfríen antes de limpiar o mover el equipo.
- Este equipo debe utilizarse únicamente sobre una superficie plana y nivelada.
- No permita que suciedad, residuos o partículas metálicas ingresen en las líneas de gas del equipo, ya que pueden dañar la válvula y afectar su funcionamiento.
- Si percibe olor a gas, siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas. No intente encender el quemador ni utilice teléfonos en las inmediaciones del equipo.
- Nunca intente mover la rejilla mientras esté cocinando.

TABLA DE PARÁMETROS DEL PRODUCTO

Modelo	**TB-FR38GN**
Dimensiones (An × Pr × Al)	533 x 765 x 1162 mm
Capacidad	38 Litros
Peso	79 Kg
Alimentación	Gas natural
Cantidad de quemadores	5
Potencia por quemador	7.3 kW
Potencia máxima total	36.5 kW
Rango de temperatura	93 - 204 °C
Presión de trabajo	19 mbar

Capacidad de la cesta para freír:
TB-FR38GN: Capacidad recomendada por cesta 1,4 Kg.

INSTALACIÓN

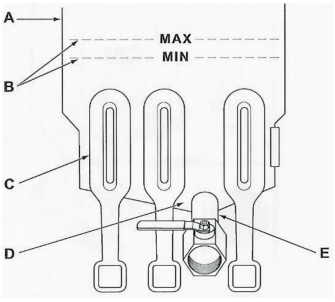
1. Retire todo el material de embalaje, las cintas adhesivas y cualquier película plástica protectora del equipo.
2. Coloque el equipo en la ubicación deseada, sobre una superficie firme y a la altura adecuada.
3. Instale las cuatro (4) patas en el equipo.
4. Antes del primer uso, limpie y seque completamente el equipo.

- **Advertencias de operación**
  El aceite caliente y las superficies del equipo pueden causar quemaduras. Tenga precaución durante la operación, la limpieza y el mantenimiento de la freidora.
- El derrame de aceite caliente puede provocar quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes vaciar completamente el aceite del tanque.
- No utilice la freidora durante un corte del suministro eléctrico.

OPERACIÓN

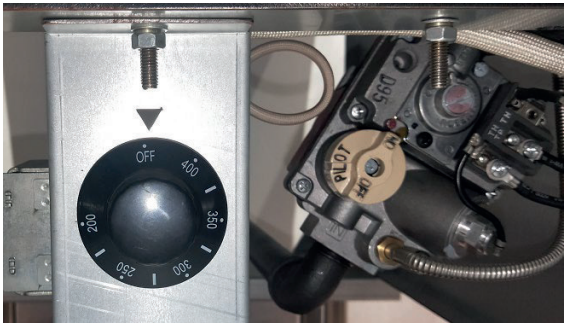
Llenado del tanque con aceite

Importante: No utilice grasa sólida en esta freidora. Derretir grasa sólida dentro del tanque puede dañarlo y anular la garantía del equipo.



1. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté completamente cerrada.
2. Llene el tanque de la freidora con aceite líquido apto para frituras.
3. El nivel de aceite debe mantenerse entre las marcas MIN y MAX indicadas en el interior del tanque.
4. Tenga en cuenta que el aceite se expande al calentarse. No llene el tanque por encima de la marca MAX.
5. Agregue aceite nuevo cuando sea necesario para mantener el nivel adecuado.

Encendido del piloto



1. Abra la puerta del equipo.
2. Coloque el termostato en la posición OFF (Apagado). El termostato se encuentra detrás de la puerta.
3. Presione la perilla de la válvula de control de gas y gírela hasta la posición OFF. Espere 5 minutos para permitir que el gas no quemado se disipe.
4. Presione la perilla de la válvula de control de gas y gírela hasta la posición PILOT (Piloto).
5. Mientras mantiene presionada la perilla, encienda el piloto con una llama. Continúe presionando la perilla hasta que el piloto permanezca encendido al soltarla. Si el piloto se apaga, repita los pasos 3 al 5.
6. Presione nuevamente la perilla y gírela hasta la posición ON (Encendido).
7. Si el suministro de gas se interrumpe, repita los pasos 2 al 6.

Encendido de la freidora

1. Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.
2. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, el termostato interrumpirá automáticamente el suministro de gas a los quemadores.
3. El piloto permanecerá encendido y los quemadores se encenderán y apagarán automáticamente para mantener la temperatura programada.

Apagado de la freidora

1. Coloque el termostato en la posición OFF (Apagado).
2. Si desea mantener encendido el piloto, gire la válvula de gas hasta la posición PILOT.
3. Para cortar completamente el suministro de gas, incluido el piloto, gire la perilla de la válvula de gas hasta la posición OFF (Apagado).

Advertencias – Protección por sobretemperatura

Si el aceite alcanza una temperatura excesiva, el dispositivo de seguridad de alta temperatura cortará automáticamente el suministro de gas y apagará el piloto.

Si la freidora se apaga debido a un sobrecalentamiento, NO vuelva a encender el piloto hasta que la temperatura del aceite sea inferior a 149 °C (300 °F).

Apagado prolongado

1. Gire la perilla del termostato hasta la posición OFF (Apagado).
2. Presione la perilla del piloto y gírela hasta la posición OFF (Apagado).
3. Drene completamente el aceite de la freidora. Consulte la sección Drenaje de la freidora.
4. Limpie la freidora siguiendo las instrucciones de la sección Limpieza.
5. Cierre la válvula principal de suministro de gas.

Cómo prolongar la vida útil del aceite

La vida útil del aceite puede prolongarse siguiendo estas recomendaciones:

1. No agregue sal a los alimentos sobre la freidora.
2. Utilice aceite de buena calidad, apto para frituras.
3. Filtre el aceite diariamente, como mínimo.
4. Reemplace el aceite cuando presente mal sabor, olor desagradable o signos de deterioro.
5. Mantenga limpios el equipo y el área circundante. Cuando la freidora no esté en uso, utilice la tapa del tanque (accesorio opcional).
6. Ajuste el termostato a la temperatura adecuada para cada preparación.
7. Elimine el exceso de humedad y las partículas sueltas de los alimentos antes de introducirlos en la freidora.
8. Utilice una tapa para tanque de tamaño adecuado (accesorio opcional) para mantener el aceite protegido de la luz y del contacto con el oxígeno.

Drenaje del aceite

Advertencia: El aceite caliente y las superficies del equipo pueden causar quemaduras. Tenga precaución durante la operación, la limpieza y el mantenimiento de la freidora.

1. Coloque la perilla del termostato en la posición OFF (Apagado).
2. Inserte el tubo de extensión de drenaje en la válvula de drenaje. Ajústelo únicamente con la mano; no utilice herramientas.
3. Dirija el tubo de extensión hacia el recipiente o sistema de filtrado móvil que vaya a utilizar.
4. Abra lentamente la válvula de drenaje para permitir que el aceite fluya desde el tanque de fritura hacia el recipiente de filtrado. Una vez iniciado el flujo, abra completamente la válvula.
5. Cuando el tanque esté vacío, utilice el cepillo para limpiar el interior del tanque y retirar los residuos restantes.
6. Cierre la válvula de drenaje.

7. Llene el tanque con aceite nuevo. El nivel debe alcanzar como mínimo la marca MIN y no superar el punto medio entre las marcas MIN y MAX. Recuerde que el aceite se expande al calentarse.
8. Una vez que el tanque esté lleno de aceite nuevo, ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada. Los quemadores se encenderán automáticamente para calentar el aceite.

LIMPIEZA

Avisos importantes para la limpieza
Advertencia: El aceite caliente y las superficies del equipo pueden causar quemaduras. Tenga precaución durante la operación, la limpieza y el mantenimiento de la freidora.

Para mantener la higiene y prolongar la vida útil del equipo, la freidora debe limpiarse diariamente.

No sumerja el equipo en agua ni en ningún otro líquido. Si algún líquido ingresa al compartimiento eléctrico, puede provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

No utilice productos de limpieza que contengan cloro, sulfatos o sulfuros.

Limpieza diaria
Limpie la freidora periódicamente utilizando el cepillo para el tanque junto con un paño húmedo y, posteriormente, seque y pula las superficies con un paño suave y seco.

Si la limpieza regular se descuida, la grasa se carbonizará sobre las superficies, provocando manchas y decoloraciones.

Las huellas dactilares pueden hacerse visibles en las superficies de acero inoxidable pulido. Para reducirlas, puede utilizar un limpiador específico para acero inoxidable que deje una fina película protectora de aceite o cera.

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

Procedimiento de limpieza por ebullición (Boil Out)

1. Drene el tanque siguiendo el procedimiento indicado en la sección Drenaje del aceite.
2. Una vez retirado el aceite, elimine los restos de alimentos y sedimentos utilizando el cepillo suministrado para el tanque.
3. Cierre la válvula de drenaje y llene el tanque con agua. Agregue un detergente o desengrasante de baja espuma, siguiendo las instrucciones del fabricante del producto.
4. El nivel de la solución debe mantenerse entre las marcas MIN y MAX del tanque.
5. Ajuste el termostato a 93 °C (200 °F) o a la temperatura recomendada por el fabricante del producto de limpieza. Deje que la solución hierva suavemente durante 15 a 20 minutos.
6. Drene completamente la solución de limpieza.
7. Cierre la válvula de drenaje y vuelva a llenar el tanque con agua limpia. Agregue 1 taza (250 ml) de vinagre para neutralizar los residuos alcalinos del producto de limpieza. Mantenga nuevamente el nivel entre las marcas MIN y MAX.
8. Lleve la solución a un hervor suave y luego apague el termostato. Déjela reposar durante unos minutos.
9. Drene el tanque siguiendo el procedimiento de Drenaje del aceite y enjuáguelo cuidadosamente con agua caliente limpia hasta eliminar por completo cualquier resto del producto de limpieza. Seque completamente el interior del tanque.
10. Cierre la válvula de drenaje y llene el tanque con aceite nuevo siguiendo el procedimiento indicado en la sección Llenado del tanque con aceite. La freidora estará lista para su uso.

ANÁLISIS DE FALLAS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Posible causa
La freidora no calienta.	La perilla del termostato no está encendida. El piloto no está encendido.
	El suministro de gas está cerrado o interrumpido.
	Conexiones eléctricas flojas (comuníquese con el servicio técnico).
	Las conexiones eléctricas requieren limpieza (comuníquese con el servicio técnico). Termopila defectuosa (comuníquese con el servicio técnico).
Calentamiento insuficiente o excesivo.	La perilla del termostato no está ajustada a la temperatura deseada. Se activó el limitador de alta temperatura (comuníquese con el servicio técnico).
	Sonda de temperatura defectuosa (comuníquese con el servicio técnico).
El tanque no drena.	El aceite está demasiado frío.
	La tubería o válvula de drenaje está obstruida por residuos.

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 industrial a gas, 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.