Turboblender

El poder de lo que querés.

# Manual de usuario

# Freidora Eléctrica




## Modelos

TB-FR6V1 | TB-FR8V1 | TB-FR6V2

www.turboblender.com

# Freidora Eléctrica

## Manual de instrucciones

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

## Índice


Introducción ..... 3
Información sobre impacto del producto ..... 4
Recomendaciones Adicionales ..... 5
Condiciones de instalación y funcionamiento ..... 5
Operación ..... 6
Limpieza y mantenimiento ..... 7
Garantía ..... 7
Tarjeta de Garantía ..... 8

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

## Introducción:

**1.** Lea atentamente todas las instrucciones.

**2.** Verifique la etiqueta de clasificación del producto y asegúrese de que el voltaje de la freidora sea adecuado para su voltaje de salida antes de utilizarlo.

**3.** El enchufe debe estar conectado al bloque de tierra.

**4.** No use la freidora si el cable o el enchufe están dañados.

**5.** Apague el aparato antes de desenchufar.

**6.** Apague y deje enfriar el aceite siempre antes de intentar mover la freidora.

**7.** Sujete del enchufe cuando lo retire. No tire del cable.

**8.** No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa.

**9.** No encienda la freidora si el tanque está vacío.

**10.** No coloque la freidora cerca de cocinas de gas, quemadores eléctricos u hornos calientes.

**11.** En caso de accidente, apague el aparato inmediatamente, coloque la freidora sobre una superficie plana y estable; manténgala alejada del borde de la mesa.
El aparato debe colocarse en posición horizontal.

**12.** El cable de alimentación y el enchufe no pueden tocar el agua.

**13.** Retire el enchufe del tomacorriente y enfríe el aparato antes de limpiarlo.

**14.** Presione el botón Apagar y retire el enchufe después de usarlo.

**15.** El aparato solo debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.

**16.** El aparato contiene un protector térmico por sobrecalentamiento.

# 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:** Diseñamos herramientas para toda la vida. El mantenimiento preventivo y el uso de repuestos originales son la mejor forma de evitar descartes innecesarios.
- **Sustancias seguras:** Todos los materiales en contacto con alimentos están libres de tóxicos y cuentan con certificaciones INAL, cuidando tu salud en cada uso.
- **Limpieza:** Su diseño de fácil limpieza permite mantener la higiene óptima sin necesidad de recurrir a químicos agresivos para el entorno.

### *Uso responsable y eficiencia:*

- **Consumo inteligente:** Este equipo es de alta eficiencia energética. Aprovechá su potencia utilizándolo solo el tiempo necesario.
- **Seguridad eléctrica:** Para proteger tu hogar y la red eléctrica, respetá siempre el voltaje indicado y mantené el equipo fuera del alcance de niños (Certificación de Seguridad Eléctrica vigente).

**No dejes huella:** Si este equipo alguna vez cumple su ciclo, no lo deseches con la basura común. Llevalo a un centro de reciclaje de **RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)** de tu ciudad para reintegrar sus materiales a la economía circular.

*#Unite a la comunidad Turboblender*
Compartí tus recetas saludables y descubrí más sobre nuestro compromiso de **triple impacto (social, ambiental y económico)** en:
@turboblender | www.turboblender.com

### Manifiesto de Triple Impacto

***Tomamos decisiones sostenibles pensando en el futuro de todos.***



## Recomendaciones adicionales:

## IMPORTANTE:

**1.** No quemar el tubo térmico del producto en seco.

**2.** Conecte la conexión a tierra segura antes de usarla.

**3.** No Limpiar con Detergente ni agentes Quimicos.

**4.** No usar aceite viejo ni freir alimentos demasiado húmedos.

**5. Antes de encender tu freidora, verificá que el cabezal esté correctamente colocado presionando el Botón de seguridad contra la base de manera que el mismo quede activado.**

La freidora Turboblender cuenta con un estilo novedoso, y es fácil de operar.
Su recuperación y eficiencia logran cocciones rápidas y uniformes.

Producto recomendado para utilizar en hoteles, restaurantes, cafeterías mercados, supermercados y puestos de comida.

## Modelos Disponibles:

TB-FR6V1 Freidora 1 Tanque 6 Lts. 2,3KW
TB-FR8V1 Freidora 1 Tanque 10 Lts. 2,8KW
TB-FR6V2 Freidora 2 Tanques 6 Lts. c/u 4,6KW

## 1- Condiciones de instalación y funcionamiento:

**1.** Para mover la unidad, deje de calentar y corte la corriente.

**2.** El producto debe colocarse en un lugar estable, y la distancia de sus dos lados debe ser superior a 10 cms. respecto a las cosas no combustibles. La parte posterior debe dejar más de 20 cms. de cosas no combustibles (ejemplo: una pared de ladrillo)

**3.** La fuente de alimentación de trabajo debe cumplir con la tensión nominal.

**4.** El aceite agregado debe sumergir el tubo de calentamiento para alcanzar el nivel máximo de aceite. No quite el aceite hasta que se enfríe.
No mueva ni doble la barra térmica dentro del canal.

**5.** El usuario debe equipar el interruptor de encendido, el fusible y el protector de fugas cerca del dispositivo en un intervalo mínimo de 3 mm. En pos de una operación fácil, no coloque artículos diversos frente al interruptor.

**6.** El dispositivo debe estar conectado a tierra de forma segura antes de su uso.

**7.** Antes del inicio, verifique que todos los órganos eléctricos estén bien conectados y que la conexión a tierra segura sea confiable.

**8.** El cable de alimentación debe ser reemplazado por el mismo modelo.

**9.** La conexión eléctrica, la instalación y el mantenimiento del producto deben ser realizados por un electricista certificado.

## 2- Operación:

**1.** En primer lugar, agregue aceite al nivel más alto en la freidora; El nivel de aceite no debe ser inferior al nivel del líquido para evitar accidentes.
**¡No quemar el tubo térmico en seco!**

**2.** ¡No use aceite viejo, ya que podría disminuir el punto de calentamiento debidamente y causar ebullición!

**3.** El termostato debe instalarse frente al producto para controlar la temperatura de calentamiento del tubo térmico, a fin de controlar la temperatura del aceite en la freidora.

**4.** Encienda la alimentación y se encenderá la luz indicadora de alimentación verde. Gire los termostatos en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. La luz indicadora naranja se encenderá, cuando se suministre la corriente al dispositivo, y el tubo térmico comenzará a funcionar.
Cuando la temperatura sube al nivel deseado, el termostato desconectará la alimentación automáticamente, la luz indicadora naranja se apagará y el tubo térmico dejará de calentarse.
Cuando la temperatura baja un poco, el termostato se encenderá automáticamente, la luz indicadora naranja se encenderá y el tubo térmico restablecerá el calentamiento para aumentar la temperatura, y así sucesivamente, para mantener la temperatura dentro de cierto límite.
Ajuste la temperatura al nivel deseado, para lograr un efecto de fritura ideal.

**5.** La unidad de carga de la freidora no debe exceder los 500 g por temor al desbordamiento de aceite. No freír los alimentos demasiado húmedos.

**6.** En caso de anomalías durante el funcionamiento, deje de usarlo de inmediato hasta que lo revise y solucione problemas.

## 3- Limpieza y mantenimiento:

**1.** Durante la limpieza y el mantenimiento, corte el suministro eléctrico para evitar contingencias.

**2.** Después de la operación diaria, limpie la superficie de la freidora y la superficie del cable de alimentación con una toalla húmeda sin detergente corrosivo. No lo enjuague directamente por miedo a dañar el rendimiento eléctrico.

**3.** Durante la limpieza, limpie el agua del contenedor de aceite por temor a que se desborde.

## 4- Garantía:

**1.** Período de garantía: 24 meses.

**2.** Confirmación del período de garantía:
El período de garantía comienza a partir de la fecha indicada en el recibo de compra excluyendo el retraso debido a la reparación comprometida o la falta de repuestos.

**3.** En cualquiera de las siguientes circunstancias, la garantía será reemplazada por una reparación pagada:

A - Más allá del período de garantía.

B- Sin garantía ni recibo, exclusivo de aquellos que verifican el período de garantía.

C - El contenido de la garantía no está de acuerdo con el logotipo del producto o ha sido desarmado por profesionales no autorizados.

D - Daños causados por el uso, mantenimiento y cuidado sin seguir las instrucciones del manual.

E - Daños causados por fuerza mayor.

F- Todas las piezas, componentes y accesorios reemplazados durante la reparación pertenecen a nuestra fábrica .

## 5-Tarjeta de garantía

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestra Freidora 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, contacte 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 | www.turboblender.com

0810-345-5502