Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario





Freezer vertical TB-FV3 | TB-FV5

Diseño Inteligente | Alto Rendimiento

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. Introducción 03
2. Información sobre impacto del producto 04
3. Información de seguridad importante 05
4. Especificaciones técnicas 06
5. Instalación 06
6. Descongelado 07
7. Instrucciones de colocación inversa de la puerta 08
8. Cuidado y mantenimiento 09
9. Garantía 11
10. Tarjeta de garantía 12
11. Atención al cliente 13

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.

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 y 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 energética. Utilizalo solo el tiempo necesario.
- **Seguridad:** Mantener fuera del alcance de niños y respetar el voltaje indicado para proteger la red eléctrica, cumpliendo con los certificados de seguridad eléctrica correspondientes.

No dejes huella. Si este equipo cumple su ciclo, llevalo a un centro de reciclaje de **RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)** de tu ciudad para reintegrar sus materiales a la cadena productiva.

#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



Información de seguridad importante

Este producto debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Un freezer vacío es una atracción muy peligrosa para los niños. Quite la junta o la tapa de los electrodomésticos no utilizados, o tome alguna acción que lo garantice inofensivo.

Peligro:
Riesgo de atrapamiento de niños. Antes de desechar su viejo freezer: Quite las puertas y quite los estantes para que los niños no puedan trepar o quedar atrapados fácilmente.

Advertencia importante:
Este aparato está equipado con un cable de alimentación con conexión a tierra y un enchufe con puesta a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente correctamente instalado y con puesta a tierra.

Advertencia:
El uso inadecuado del enchufe con puesta a tierra puede generar riesgo de descarga eléctrica. Si no está seguro de que el aparato esté correctamente conectado a tierra, consulte a un electricista calificado.

No utilice un cable de extensión:
Utilice un tomacorriente de pared exclusivo de 220V. No conecte su freezer a cables de extensión ni junto con ningún otro aparato en el mismo enchufe de pared. No empalme el cable.

Grada estas instrucciones
Asegúrese de que cualquier componente reemplazado sea sustituido por uno de las mismas características y que la reparación sea realizada únicamente por el servicio técnico oficial.

Para evitar riesgos de incendio o explosión ocasionados por la perforación

del circuito de refrigeración, no utilice objetos punzantes o afilados para retirar el hielo o acelerar el proceso de descongelamiento. Mantenga materiales y vapores inflamables, como la gasolina, alejados del freezer. Utilice únicamente productos de limpieza no inflamables.

Especificaciones técnicas

Modelo	Tensión	Frecuencia	Consumo	Corriente	Agente espumante	Gas refrigerante
TB-FV3	220V~	50 Hz	210 kW/año	0.85A	Ciclopentano	R600A/44g
TB-FV5	220V~	50 Hz	275 kW/año	0.60A	Ciclopentano	R600A/60g

Instalación

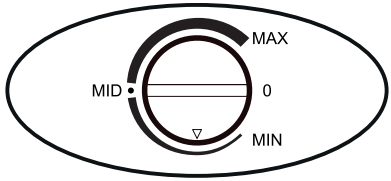
Retire los empaques exteriores e interiores, limpie el exterior a fondo con un paño suave seco y el interior con un paño húmedo y tibio. Evite colocar el gabinete en un hueco estrecho o cerca de cualquier fuente de calor, luz solar directa o humedad. Deje que el aire circule libremente alrededor del gabinete. Mantenga la parte trasera del freezer a 15 centímetros de la pared.

Localización:

1. Seleccione un lugar con un piso firma y nivelado.
2. Deje 15 centímetros de espacio entre la pared posterior del freezer y cualquier pared adyacente.
3. Evite la luz solar directa y el calor. La luz solar directa puede afectar el recubrimiento acrílico. Las fuentes de calor cercanas pueden causar un mayor recubrimiento acrílico. Las fuentes de calor cercanas pueden causar un mayor consumo de electricidad.
4. Evite los lugares muy húmedos. Demasiada humedad en el aire hará que se forme escarcha muy rápidamente en el evaporador, y su freezer tendrá que descongelarse con más frecuencia.

Instrucciones de operación

Los cambios den la temperatura ambiente afectarán las temperaturas internas del freezer (elija el ajuste correcto del mando del termostato):
En la posición "O" el aparato no funciona (e sistema de refrigeración está apagado), sin embargo, la fuente de alimentación no se interrumpe.
La temperatura en el freezer también depende de la frecuencia con la que se abre la puerta.



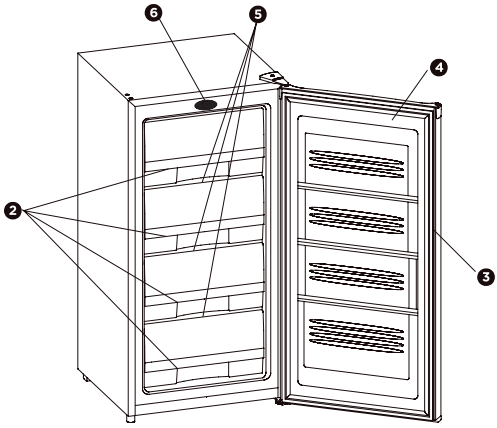
Descongelado

Descongele completamente y limpie su freezer cuando la escarcha se haya acumulado hasta aproximadamente 6 mm de espesor. La limpieza debe realizarse al menos 2 veces por año.
En áreas de alta humedad, un freezer puede necesitar este proceso con más frecuencia.

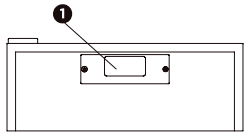
Importante:
No use un picahielo, cuchillo u otra herramienta con punta para descongelar el freezer. Pueden ocurrir daños.

1. Gire el control de temperatura a "O" (apagado) y desenchufe el cable de alimentación.
2. Retire todos los alimentos. Envuélvalos en varias capas de papel film para mantenerlos congelados durante varias horas. Si dispone de otro refrigerador o freezer, almacénelos allí; de lo contrario, consérvelos temporalmente en un lugar fresco hasta completar el descongelamiento.
3. Quite la escarcha.
4. Limpie el agua de las paredes y el fondo del freezer con una toalla o una esponja.
5. Lave las paredes interiores.
6. Enjuague y seque completamente.
7. Coloque nuevamente los alimentos congelados.
8. Enchufe el cale de alimentación y seleccione la temperatura.

Freezer vertical



1) Dial del termostato
2) Cajón
3) Junta magnética
4) Puerta
5) Estantes refrigerados
6) Perilla del termostato



Instrucciones de colocación inversa de la puerta

Precaución:
Para evitar lesiones personales a usted o al freezer, le recomendamos que alguien lo ayude durante el proceso de inversión de la puerta.

Si encuentra inconveniente la dirección de apertura de la puerta de su electrodoméstico, puede cambiarla siguiendo los pasos que se muestran en los siguientes diagramas:

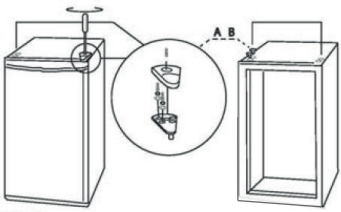


Fig 1.



Fig 2.

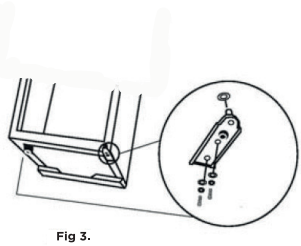


Fig 3.

Cuidado y mantenimiento

Limpieza:
Para limpiar el interior, utilice un paño suave humedecido con una solución de una cucharada de bicarbonato de sodio disuelta en un litro de agua. También puede emplear una solución de jabón neutro o un detergente suave.

Lave los estantes de vidrio con agua y detergente suave, luego enjuáguelos y séquelos con un paño limpio y suave.

Para limpiar el exterior, utilice un paño suave y húmedo con una pequeña cantidad de detergente suave o un limpiador específico para electrodomésticos.

Tiempo de vacaciones:
Para períodos cortos de vacaciones, deje la perilla de control en su posición normal. Durante ausencias más largas:
1. Retire toda la comida.
2. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
3. Limpie el freezer a fondo, incluida la bandeja de goteo (bandeja de descongelación), ubicada en la parte inferior de la unidad.
4. Deje la puerta abierta para evitar posibles formaciones de condensación, moho u olores.

Fallo de alimentación:
La mayoría de las fallas de energía se corrigen en una o dos horas y no afectarán a la temperatura de su freezer.
Sin embargo, debe minimizar el número de puertas que se abren mientras la unidad está apagada. Durante cortes de energía de mayor duración, tome medidas para proteger su comida.

Mudanza:
Retire o asegure firmemente todos los elementos sueltos del interior del freezer. Para evitar daños en las patas niveladoras, ajústelas girándolas completamente hasta que queden totalmente retraídas.

Freezer vertical

Algunas reglas importantes para el correcto uso del freezer:

- Nunca coloque alimentos calientes en el freezer.
- Nunca coloque alimentos en mal estado.
- No sobrecargue el gabinete.
- No abra la puerta a menos que sea necesario.
- Si el freezer va a permanecer fuera de uso durante un período prolongado, límpielo cuidadosamente y deje la puerta entreabierta para permitir la circulación del aire en su interior. Esto ayudará a evitar la formación de condensación, moho y malos olores.

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 freezer vertical, 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

IRAM
GESTIÓN DE CALIDAD
RI 9000-10447
IRAM-ISO 9001:2015

IQNET
RECOGNIZED CERTIFICATION

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

IRAM
GESTIÓN DE COMPLIANCE
RI 37300-15
IRAM-ISO 37301:2021

IQNET
RECOGNIZED CERTIFICATION

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.