Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Hervidor de Pasta a Gas Natural

TB-PAS42GN

Cociná diferentes preparaciones al mismo tiempo.

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
Instalación 6
Tabla de especificaciones técnicas 7
Estructura del producto 7
Operación 8
Preparación 10
Limpieza 13
Análisis de fallas y solución de problemas 14
Vista explotada 15
Listado de partes 16
Garantía 17
Tarjeta de garantía 18
Atención al cliente 19

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 ni utilice un teléfono en las inmediaciones del equipo.

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

Una instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar daños materiales, lesiones graves o la muerte. Lea detenidamente estas instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o realizar cualquier tarea de servicio en este equipo.

ESTE EQUIPO NO ESTÁ DISEÑADO PARA COCINAR CON ACEITE. LLÉNELO ÚNICAMENTE CON AGUA POTABLE.

Cuando el agua se encuentra a alta temperatura y alta presión, puede producirse una salpicadura excesiva de agua caliente que podría provocar lesiones.

El agua caliente y las superficies calientes pueden causar quemaduras graves. Tenga precaución al operar el equipo. No intente mover el equipo mientras contenga agua caliente. No se acerque al área situada directamente sobre la salida de gases (chimenea) mientras el equipo esté en funcionamiento, ya que podrían producirse quemaduras graves.

ADVERTENCIA

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este equipo ni de cualquier otro aparato.
- Una instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Lea detenidamente las instrucciones de instalación y mantenimiento antes de instalar o realizar cualquier tarea de servicio en este equipo.
- La instalación debe ser realizada por un técnico calificado, de acuerdo con todas las normativas nacionales, provinciales y municipales vigentes.
- No instale ni utilice el equipo sin sus cuatro patas correctamente coloca-

das.
- Este equipo está diseñado para utilizarse únicamente en áreas con superficies no combustibles.
- No obstruya el flujo de aire necesario para la combustión ni la ventilación.
- No rocíe los controles ni el 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 deje el equipo funcionando sin supervisión.
- La suciedad o las partículas metálicas que ingresen a las líneas de gas pueden dañar la válvula y afectar su correcto funcionamiento.
- Si percibe olor a gas, siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas. No accione ningún interruptor eléctrico, no intente encender el quemador y no utilice un teléfono en las inmediaciones del equipo.

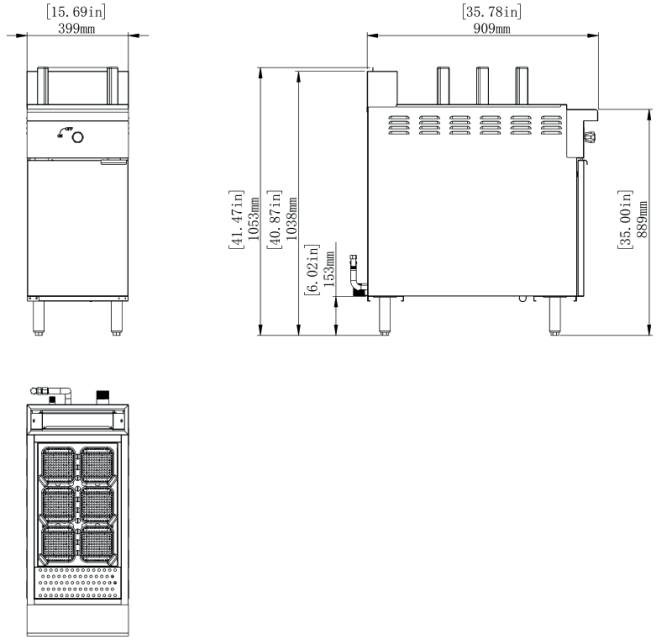
INSTALACIÓN

1. Retire todo el material de embalaje, las cintas de sujeción y cualquier película plástica de protección del equipo.
2. Coloque el equipo en la ubicación y altura deseadas.
3. Instale las cuatro (4) patas en el equipo.
4. Limpie y seque completamente el equipo antes de utilizarlo por primera vez.

TABLA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	TB-PAS42GN
Dimensiones (An × Pr × Al)	398,5 × 908,8 × 1.053,3 mm
Alimentación	Gas natural
Cantidad de quemadores	1
Potencia por quemador	17.5 kW
Potencia máxima total	17,5 kW
Capacidad	42 Litros
Máxima temperatura	100 °C
Presión de trabajo	19 mbar
Peso	77 Kg

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



OPERACIÓN

Desembalaje e inspección
Retire cuidadosamente el equipo de la caja. Quite toda la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios antes de conectar o realizar cualquier procedimiento de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de este manual y las instrucciones de instalación antes de comenzar la instalación del equipo.

Espacios libres y ubicación del equipo
- Este equipo debe instalarse únicamente junto a superficies no combustibles, manteniendo una separación mínima de 152 mm (6") respecto de todos sus lados.
- Debe mantenerse una distancia mínima de 152 mm (6") entre este equipo y cualquier otro equipo.
- El equipo debe instalarse con sus cuatro (4) patas correctamente colocadas y apoyarse sobre una superficie no combustible.

Suministro de aire y ventilación
- Mantenga libre el área ubicada delante y alrededor del equipo para evitar obstrucciones en el flujo de aire necesario para la combustión y la ventilación.
- Debe conservarse un espacio suficiente en la parte frontal y en los laterales del equipo para facilitar las tareas de mantenimiento y asegurar una ventilación adecuada.

Regulador de presión
- Todo equipo comercial de cocción a gas debe contar con un regulador de presión instalado en la línea de suministro de gas para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.
- El regulador de presión no se suministra de fábrica; el usuario deberá adquirirlo a través de un distribuidor o servicio técnico autorizado.
- Especificaciones del regulador:
    - Conexión de entrada y salida: ¾" NPT.
    - Presión de salida:
        - 2,000 Pa para gas natural.
        - 2,800 Pa para gas propano (GLP).

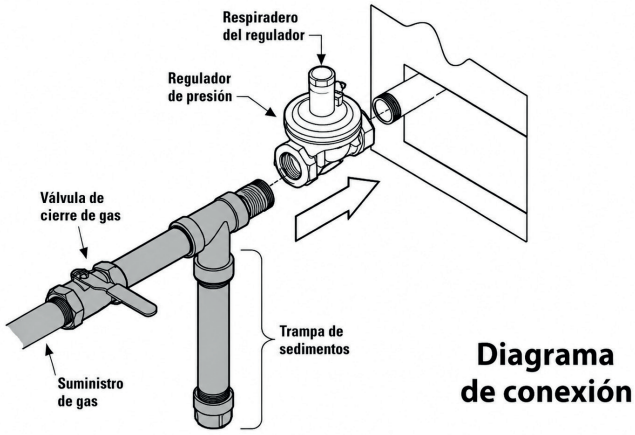


Diagrama de conexión

Antes de conectar el regulador de presión, verifique la presión de la línea de suministro de gas. El regulador puede soportar una presión máxima de ½ PSI (14" de columna de agua (WC)). Si la presión de la línea supera este límite, deberá instalarse un regulador reductor de presión antes del regulador del equipo.

La flecha ubicada en la parte inferior del regulador indica el sentido del flujo de gas y debe orientarse hacia el equipo, siguiendo la dirección del flujo.

Conexiones hidráulicas

La instalación hidráulica debe ser realizada por un plomero o instalador matriculado y cumplir con las normativas nacionales y locales vigentes.

La dureza del agua no debe superar los 2,0 gramos por litros. El pH del agua debe mantenerse entre 6,5 y 8,0. Estas condiciones pueden lograrse mediante el uso de un ablandador de agua correctamente mantenido.

La presión de suministro de agua debe estar comprendida entre 20 PSI y 60 PSI. Si la presión es superior, deberá instalarse un regulador de presión en la línea de entrada para evitar daños provocados por el golpe de ariete.

La temperatura máxima permitida del agua de entrada es de 180 °F (82 °C).

Cada tanque dispone además de una línea de rebose (overflow). La conexión del rebose se encuentra después de la válvula de drenaje para proporcionar un paso libre en caso de desbordamiento. Las líneas de drenaje y rebose de cada tanque se unen para formar una línea de desagüe común.

PREPARACIÓN

Llenado del equipo
Siga el procedimiento que se indica a continuación para llenar el tanque de cocción antes de poner el equipo en funcionamiento.

Verifique que la válvula de drenaje esté completamente cerrada.
Llene el tanque con agua hasta que el nivel alcance la(s) marca(s) indicadora(s) de nivel.

Antes de utilizar el equipo, inspecciónelo para asegurarse de que se encuentre limpio.

Las perillas de control del quemador deben accionarse únicamente con la mano. Nunca utilice herramientas para girarlas.

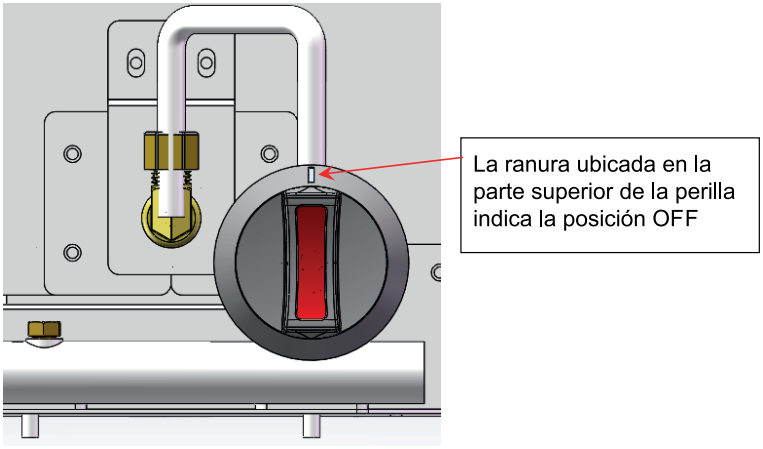
Verifique que la válvula de cierre del suministro de gas esté abierta y espere aproximadamente 5 minutos para permitir que el aire sea purgado de las tuberías antes de encender el equipo.

Llenado del tanque de enjuague
Una vez que la pasta (fideos) haya alcanzado el punto de cocción deseado, continuará cocinándose incluso después de retirarla del tanque de cocción, hasta que su temperatura interna disminuya.

Sumergir la pasta en agua fría o enjuagarla con agua reduce su temperatura interna y detiene el proceso de cocción. Además, este procedimiento evita que la pasta se pegue y elimina el exceso de almidón disuelto.

Si el equipo está equipado con un tanque de enjuague, este puede llenarse con agua fría (o con agua y hielo) para sumergir la pasta inmediatamente después de retirarla del tanque de cocción.

Encendido de la llama piloto y puesta en funcionamiento
Asegúrese de que la válvula manual de cierre del suministro de gas se encuentre abierta (ON) y de que las perillas de control estén en la posición OFF (Apagado) antes de proceder al encendido.



El equipo debe haber permanecido el tiempo suficiente para que el aire haya sido purgado de las tuberías. Presione y gire la perilla 45° en sentido antihorario, manténgala presionada en esa posición y utilice un encendedor para encender el piloto al mismo tiempo. Mantenga presionada la válvula de seguridad durante 30 segundos para encender correctamente el piloto y luego suéltela.

Si el encendido no se produce en 5 segundos, coloque el(los) control(es) del quemador en la posición OFF (Apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

La primera vez que se utilice el equipo, el encendido del piloto puede demorar más tiempo debido a la presencia de aire en la tubería de gas.

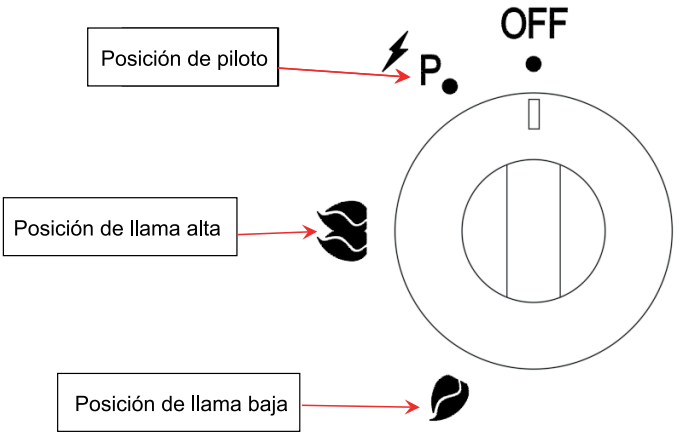
Cuando el piloto esté encendido, coloque la perilla de control en la posición deseada. La regulación puede reajustarse en cualquier momento.

Operación
Asegúrese de que la llama piloto esté encendida antes de poner el equipo en funcionamiento.

Las perillas de control del quemador deben accionarse únicamente con la mano. Nunca utilice herramientas para girarlas.

El control de este equipo ofrece un rango continuo de regulación, desde OFF (Apagado) hasta ON (Encendido).

Encienda el quemador girando la perilla de control hasta la posición de llama alta. La regulación puede reajustarse en cualquier momento.



LIMPIEZA

Limpieza diaria:
Para mantener la apariencia y prolongar la vida útil del equipo, realice una limpieza diaria.

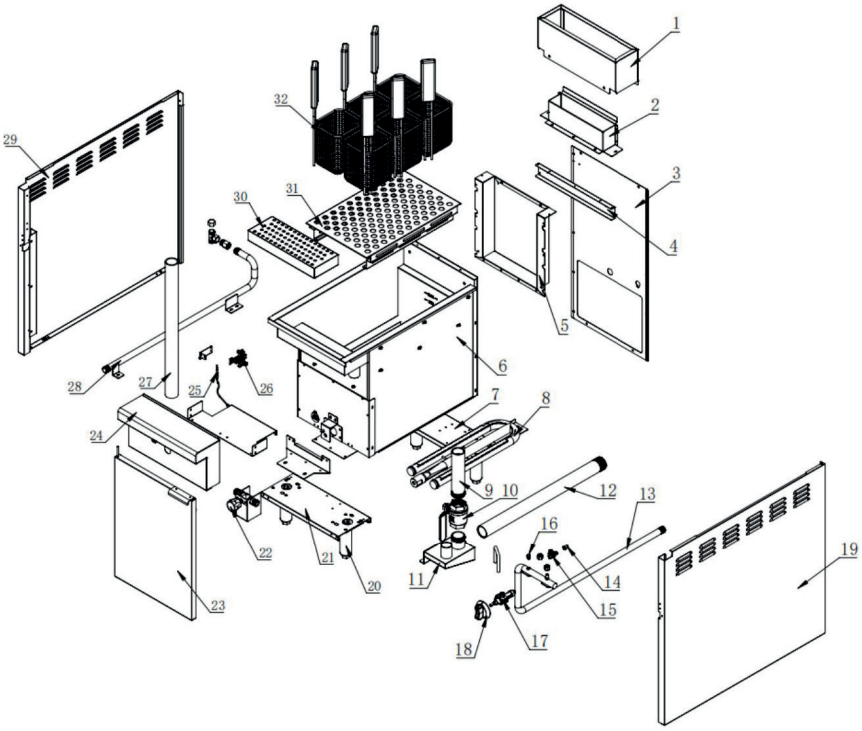
NO limpie el equipo con lana de acero.
1. Deje que el equipo se enfríe completamente antes de realizar la limpieza.
2. Drene y enjuague completamente el recipiente, asegurándose de eliminar todos los residuos de sales del mismo.
3. Retire y lave cuidadosamente todas las piezas "sueltas" (soporte de la cesta, cestas, rejillas para migas, etc.).
4. Limpie todas las superficies y piezas accesibles, tanto exteriores como interiores.
5. Si el equipo tiene un uso intensivo, reemplace el agua con mayor frecuencia durante el día.

Mantenimiento:
Una empresa de servicio técnico calificada debe realizar una revisión anual del equipo para garantizar su funcionamiento seguro y eficiente.
La tubería de gas debe tener el diámetro adecuado y estar instalada de manera que proporcione un suministro de gas suficiente para cubrir el consumo máximo del equipo.
Se debe instalar una válvula de cierre manual antes del colector de gas, a una distancia máxima de 4 pies (1,2 m) del equipo y en una ubicación accesible para poder accionarla en caso de emergencia.
Verifique periódicamente todo el sistema de tuberías de gas para detectar posibles fugas. Se recomienda utilizar un detector de fugas de gas o una solución de agua jabonosa.
Instale el equipo debajo de una campana extractora eficiente con filtros ignífugos, manteniendo una distancia mínima de 4 pies (1,2 m) entre la parte superior del equipo y los filtros u otros materiales combustibles.

ANÁLISIS DE FALLAS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntomas	Causas	Soluciones
Los quemadores no encienden	Suministro de gas cerrado	Verifique las válvulas principales y las válvulas de gas del equipo.
	Aire en las tuberías	Abra la válvula de gas. Intente encender el piloto cada 15 segundos.
	Válvula del piloto no encendida	Cierre el suministro de gas y deje que el equipo se ventile durante 5 minutos. Luego vuelva a abrir el gas y encienda el piloto.
El piloto no enciende	Suministro de gas cerrado	Verifique las válvulas principales y las válvulas de gas del equipo.
	Aire en las tuberías	Abra la válvula del piloto. Intente encender el piloto cada 15 segundos.
	Válvula del piloto apagada	Encienda la válvula del piloto y ajústela correctamente.
El quemador no alcanza suficiente temperatura	Control de temperatura mal configurado	Ajuste el control a la temperatura deseada.
	Obturador o boquilla fuera de ajuste	Contacte a un técnico calificado para realizar el ajuste.
	Control de temperatura, quemador u otro componente interno dañado	Contacte al fabricante para realizar las reparaciones necesarias.
El agua se quema y se degrada	Temperatura de funcionamiento demasiado alta	Configure el equipo a la temperatura adecuada.
	Agua utilizada en exceso	Reemplace el agua por agua nueva.
	El agua no se filtra con la frecuencia necesaria	Filtre el agua con mayor frecuencia.

VISTA EXPLOTADA



LISTADO DE PARTES

N°	Código de pieza	Descripción	Cantidad
1	20139001035	Conjunto de placa trasera	1
2	20139001024	Conjunto de extensión de chimenea	1
3	20239001130	Placa de sellado trasera	1
4	20239001068	Placa de conexión superior trasera	1
5	20239001105	Placa de borde de chimenea	1
6	20139001036	Conjunto de tanque de agua	1
7	20239001066	Viga inferior trasera	1
8	30213000056	Quemador	1
9	Tubo de llama	Tubería superior de salida de agua	1
10	30205000065	Válvula de drenaje de agua	1
11	20139001022	Conjunto de codo de drenaje de agua	1
12	30206001072	Tubería trasera de salida de agua	1
13	30218000307	Tubería de entrada de gas	1
14	30215000053	Inyector de gas propano	1
	30215000223	Inyector de gas natural	1
15	30214000056	Codo de conexión de boquilla de tubo de aluminio Ø10	1
16	30214000023	Tapón de prueba	1
17	30205000024	Válvula de gas	1
18	30111000009	Perilla	1
19	20239001127	Placa lateral derecha	1
20	30209000024	Pata ajustable de 6"	4
21	20239001065	Viga inferior frontal	1
22	30205000066	Válvula de entrada de agua	1
23	20139001034	Conjunto de puerta	1
24	20139001033	Conjunto de panel decorativo frontal	1
25	30217000020	Termopar	1
26	30215000191	Piloto de gas propano	1
	30215000190	Piloto de gas natural	1
27	30206001084	Manguera de alambre de acero	1
28	30206001086	Tubería inferior de entrada de agua	1
29	20239001090	Placa lateral izquierda	1
30	20239001090	Placa frontal del filtro	1
31	20239001145	Placa de soporte de cesta	1
32	30211000146	Cesta	6

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 hervidor de pasta a gas natural, 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.