Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de usuario



Sous vide

Modelo TB-SV1200

0810-345-5502

www.turboblender.com

Manual de instrucciones

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

Índice

Introducción 3
Seguridad 4
Parámetros técnicos 4
Descripción del panel 5
Estructura del producto 6
Instrucciones de funcionamiento 7
Limpieza y mantenimiento 8
Solución de problemas 10
Garantía 11

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

Introducción

Los beneficios de la cocción Sous Vide

Con la cocción Sous Vide, los alimentos no necesitan estar en contacto directo con el aire y el agua, lo que reducirá la pérdida de nutrientes en los alimentos, la infiltración de sustancias nocivas, el uso de aceite o el consumo de una pequeña cantidad de sal para preservar el sabor de los propios ingredientes. La comida mantiene un buen sabor, e incluso la carne común puede realzar en gran medida el sabor.

El calor es más uniforme, el sabor puede penetrar en la comida de manera uniforme y el color de la comida se puede conservar; se ahorra energía en comparación con el horno y la estufa de gas, y se puede reducir la contaminación por humo de la cocina, se pueden cocinar diferentes alimentos por separado mediante el envasado al vacío.

No necesita ser chef, o tener alguna experiencia culinaria para cocinar alimentos saludables y deliciosos. Puede cocinar de combinando la temperatura y el tiempo.

Gracias al control preciso de la temperatura y el tiempo, es posible garantizar que los alimentos no se quemen ni se sequen debido a la sobrecocción, especialmente para los alimentos cocinados a temperaturas medias y bajas.

Preparación para la cocción Sous Vide

Máquina envasadora al vacío: Para eliminar la mayor parte del oxígeno de las bolsas y garantizar un cierre hermético, evitando la entrada de aire o líquido. Puede usar una envasadora al vacío para diferentes demandas.

Bolsas de envasado al vacío: Envasar los alimentos en su interior y sellarlos completamente, asegurándose de que no pueda entrar aire ni líquidos. Asegúrese también de que las bolsas de envasado al vacío puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C o 212 °F.

Depósito de agua de cocción: para cocinar es indispensable un deposito de agua para sujetar la máquina y colocar los alimentos con envasado al vacío. Para el termocirculador de inmersión, asegúrese también de que el tanque de agua pueda soportar una temperatura de hasta 100 °C o 212 °F.

Seguridad

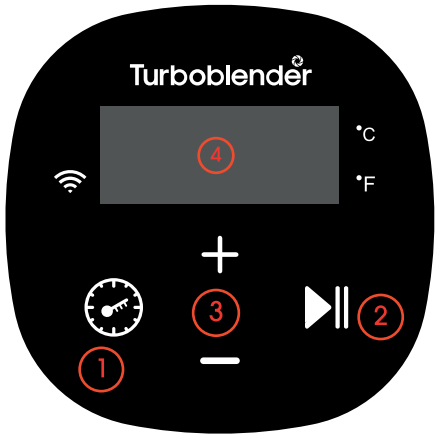
Por favor, siga siempre estas precauciones:

- Opere la máquina de acuerdo con el manual del usuario solamente, de lo contrario la máquina podría dañarse.
- Conecte únicamente fuentes de alimentación que cumplan con las especificaciones indicadas en la etiqueta de clasificación.
- Conéctelo solo con el suministro seguro con conexión a tierra.
- Corte la fuente de alimentación antes de retirar la máquina.
- No toque directamente el líquido para verificar la temperatura, use la pantalla de temperatura o el termómetro.
- Durante el uso de la máquina, coloque los alimentos necesarios para calentar en un baño de agua, controle que el nivel de agua esté entre el nivel de agua más bajo "MIN" y el nivel de agua más alto "MAX", para evitar dañar la máquina.
- No toque las superficies calientes de la máquina durante o después de trabajar para evitar lesiones.
- Si hay líquido en la parte superior de la máquina (por encima del nivel de agua MAX), corte la alimentación y séquela antes de usarla.
- Coloque la máquina y su cable fuera del alcance de los niños para evitar peligros.
- Los niños no deben jugar cerca del aparato
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados antes y se les ha dado supervisión.
- Para evitar peligros, el receptáculo de alimentación y la salida del ventilador en la parte posterior no pueden tocar el líquido.

Parámetros técnicos

Voltaje: 220-240V
Frecuencia: 50Hz
Potencia: 1200W
Volumen sugerido del contenedor: ≤30L
Rango de ajuste de temperatura: 5-90°C (41-194°F)
Rango de tiempo de ajuste: 5min - 99h 59min
Precisión de la pantalla: 0.1
Dimensiones: 2.8" x4.7" x13.0" (70x120x330mm)
Peso: 0.85Kg

Descripción del panel



1. Botón de interruptor de ajuste de temperatura y tiempo

- En el modo de espera, haga clic en para cambiar la temperatura o la configuración de tiempo. Al tocar una vez, el display parpadeará, luego ajuste la temperatura deseada presionando "+" y "-". al tocar dos veces el display parpadea, luego configure el tiempo deseado presionando "+" y "-". para salir del ajuste tocar tres veces y el display deja de parpadear, la máquina volverá el modo de ajuste de temperatura y tiempo.

- Después de que el display parpadee 10 veces, si no hay ninguna operación de configuración, la máquina saldrá del modo de configuración de temperatura y tiempo. Si necesita restablecerlos, haga clic en nuevamente para ingresar el estado de configuración.

- Mantenga presionado , para ver la temperatura y el tiempo preestablecidos; El display muestra la temperatura y el tiempo por turnos

2. Botón Start/Stop

- En el modo de espera, presione , la máquina comenzará a funcionar.
- Presione por segunda vez , el tiempo comienza a contar hacia atrás, el display muestra la temperatura actual y el tiempo por turnos a intervalos de aproximadamente 3 segundos.
- Presione por tercera vez , la máquina dejará de funcionar y volverá al modo de espera

3. Botón de ajuste “+” “-”

- Botón de ajuste: Haga clic en para seleccionar el contenido (temperatura o tiempo) que desea ajustar, luego use los botones “+” y “-” para ajustar la temperatura o el tiempo deseados.

- El interruptor de la unidad de temperatura: Presione “+”, “-” al mismo tiempo para cambiar y seleccionar la unidad de temperatura. Hay grados Celsius y Fahrenheit como opciones.

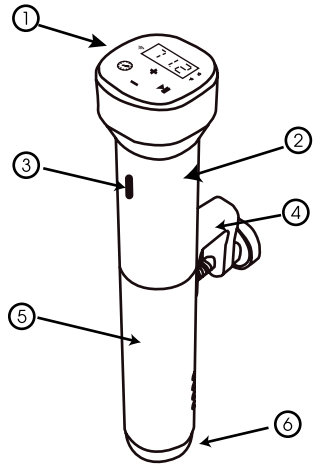
4. Display único

- Antes de que el tiempo se agote, el display siempre muestra la temperatura actual.
- Una vez que comienza la cuenta regresiva, el display muestra la temperatura actual y el tiempo de trabajo restante por turnos a intervalos de aproximadamente 3 segundos.

Restablecer los valores predeterminados

En el modo de trabajo listo, mantenga presionado y “+”, el display muestra la temperatura de ajuste de 60 °C, suelte el botón, el display parpadeará 10 veces al mismo tiempo y restablecerá el modo de configuración.

Estructura del producto



1. Control táctil | 2. Cuerpo | 3. Indicador: Indicación de estado: | 4. Mano de fijación. | 5. Carcasa. | 6. Cubierta inferior.

Luces del panel

- La luz roja funciona, no alcanza la temperatura preestablecida.
- La luz naranja siempre está encendida, alcanza la temperatura preestablecida pero no alcanza el tiempo preestablecido.
- La luz verde se ejecuta, alcanza la temperatura de ajuste deseada y comienza la cuenta regresiva.
- La luz verde siempre está encendida, la cuenta regresiva del tiempo se ha completado.

Instrucciones

1. Elija el contenedor adecuado y fije la máquina en el contenedor.
2. Agregue agua en el recipiente. (Nota: asegúrese de que el nivel del agua esté entre la línea mínima y la línea máxima)
3. Conecte la alimentación.
4. Presione "+" y "-" simultáneamente para seleccionar la unidad de temperatura, la unidad predeterminada es °C. Después de seleccionar la unidad de temperatura, esa unidad se establecerá de forma predeterminada para el próximo arranque, la máquina tiene función de memoria.
5. Haga clic en ⏲ para seleccionar la temperatura o el tiempo que se va a ajustar y establezca el valor objetivo con las teclas "+" y "-".
6. Después de finalizar la configuración, haga clic en ⏯ para comenzar a trabajar.
7. Cuando la temperatura sea la establecida, la máquina emitirá un pitido, luego presionará el botón ⏯ , hará una cuenta regresiva.
8. Una vez finalizada la cocción, la máquina emitirá un pitido. Haga clic en ⏯ para finalizar el trabajo de la máquina.
Nota: Si no hay operación, la máquina emitirá un pitido continuo después de 20 segundos, mientras la temperatura del agua permanecerá en la temperatura preestablecida.
9. Después de usar la máquina, corte la fuente de alimentación. Guarde la máquina en un lugar fuera del alcance de los niños.

Nota:

- El nivel del agua (después de poner la comida) debe ser más alto que el "MIN", pero más bajo que el "MAX" marcado en la máquina.

Limpieza y mantenimiento

Para evitar quemaduras, asegúrese de que la máquina esté apagada y se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.

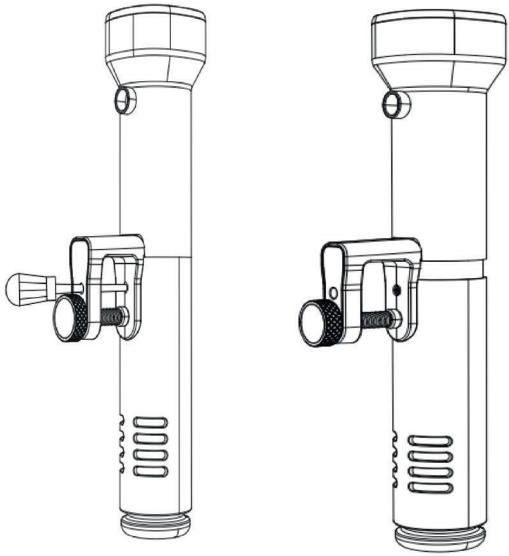
1. Coloque la máquina verticalmente después de la limpieza. No lo coloque horizontalmente o boca abajo.

2. Durante la limpieza, no dañe los componentes del interior de la máquina. Una vez que los componentes estén dañados, solicite al servicio técnico que los revise y repare. No intente reparaciones no autorizadas para evitar accidentes.

3. Elimine el agua vieja después de cada uso y llénela con agua fresca la próxima vez. Si el agua se reutiliza muchas veces, alguna sustancia mineral puede hundirse o adherirse a la superficie de los componentes, lo que influye en el rendimiento de la máquina.

4. Cuando note que la capacidad de descarga se reduce o que los componentes de la máquina tienen mucha ceniza y suciedad, desmonte la parte baja de la carcasa de la máquina (consulte a continuación "Cómo desmontar rápidamente") para limpiar el tubo de calor y la sonda. Es mejor limpiar cada 20 veces o 100 horas de trabajo.

5. (Cómo desmontar rápidamente):



1.Utilice la herramienta para quitar el tornillo.
2. Extraiga la carcasa de la parte baja para limpiar los componentes internos.

- Es mejor no usar la máquina caliente en agua fría. Debe enfriarse la máquina a temperatura ambiente y colocarse en agua fría para su uso. De lo contrario, influirá en el funcionamiento y la vida útil de la máquina. Por el contrario, no coloque la máquina fría en agua caliente para usarla.

Normalmente, el agua del grifo contiene minerales. Cuando el agua se calienta a una cierta temperatura, se formarán incrustaciones en el calentador o en la superficie de la máquina. En ese caso, las incrustaciones afectarán el rendimiento de la máquina. Por lo tanto, le sugerimos que limpie la máquina después de cada 20 usos, y el tiempo de trabajo acumulado es inferior a 100 horas. O puede limpiar la máquina de acuerdo con sus necesidades reales debido a diferentes tipos de agua en diferentes lugares.

Cómo limpiar:

Preparación:
- Vinagre de grado alimenticio (vinagre blanco, vinagre de manzana, etc.)

Por qué es necesario limpiarlo:
Normalmente, el agua del grifo contiene minerales. Cuando el agua se calienta a cierta temperatura, se forman incrustaciones en el calentador o en la superficie del aparato. En este caso, las incrustaciones afectarán el rendimiento del aparato y lo deteriorarán. Por lo tanto, le sugerimos limpiarlo cada 20 usos, siempre que su tiempo de funcionamiento acumulado sea inferior a 100 horas. También puede limpiar la máquina según sus necesidades, ya que el agua varía según el lugar.

Cómo limpiar:
1. Mezcle el líquido con un 75 % de agua y un 25 % de vinagre y viértalo en un recipiente hasta la línea de máxima potencia.
2. Encienda la máquina, ajuste la temperatura de funcionamiento a 80 °C (176 °F) y el tiempo a 3 horas (03:00). A continuación, pulse el botón "Inicio/Parada". Cuando alcance la temperatura preestablecida deseada, pulse el botón "Inicio/Parada" para iniciar el temporizador.
3. Cuando el temporizador llegue a las 00:00, pulse el botón "Inicio/Parada" para detener el funcionamiento, apague la máquina, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe.
4. Retire la carcasa inferior de la máquina (consulte la sección "Desmontaje rápido" a continuación). Utilice agua limpia para limpiar el calentador y otros componentes, así como la carcasa inferior, para eliminar mejor la cal reblandecida.
5. Después de limpiar, seque la máquina y la carcasa, y luego vuelva a instalar la carcasa inferior.

Nota: Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la corriente y se haya enfriado antes de desmontarla y limpiarla.

Solución de problemas

Error Código	Causa del problema	Solución del problema
H20	El nivel del agua es más bajo que el nivel de agua más bajo	Presione ⏯ falla de salida y apague la energía de la máquina, agregue la cantidad correcta de agua al recipiente.
E02	Después de unos 30-60 minutos de calentamiento, la temperatura del agua no aumentó en 1°c	Necesidad de pedir reparación a un profesional 1. Si la tubería de calefacción es normal; 2. Si el cableado interno de la máquina es normal; 3. ¿Es normal el sensor de temperatura?

Garantía

Tu Sous vide 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.

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

El poder de lo que querés.



GESTION
DE LA 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.

info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502