Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de usuario



Sous Vide

Modelo TB-SV1500

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.

- 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.

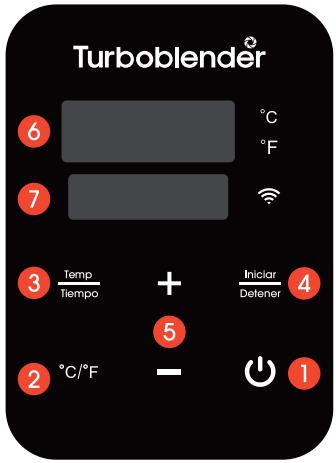
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados antes y se les ha dado supervisión.

- Para evitar peligros, el receptáculo de alimentación y la salida del ventilador en la parte posterior no pueden tocar el líquido.

Parámetros técnicos

Tensión: 110-120 V / 220-240 V
Frecuencia: 60HZ / 50 HZ
Potencia: 1200 W / 1500 W
Rango de ajuste de temperatura: 5----95 °C (41----203 °F)
Rango de ajuste de tiempo: 5 min---99 hs 59min
Precisión de la pantalla: 0.1
Tamaño: 2.8"x5.7"x13.4" (71X145X340 mm)

Descripción del panel



1. Botón de encendido

- Cuando se enciende la alimentación, la máquina entra en el modo de ahorro de energía. (solo encendido)
- En el modo de ahorro de energía, presione este botón para despertar la máquina y entrar en el modo de espera, listo para trabajar, en este momento el display (6) mostrará la temperatura actual. El display (7) muestra las horas de trabajo establecidas del último proceso de trabajo.
- En el modo de espera y durante el trabajo, presione este botón para ingresar al modo de ahorro de energía (solo encendido)

2. Botón de cambio de la unidad de temperatura °C/°F

- Haga clic en "°C / °F" para seleccionar la unidad de visualización de temperatura de la máquina. Hay dos unidades de temperatura de Celsius y Fahrenheit para elegir.

3. Temperatura, interruptor de ajuste de tiempo TEMP / TIEMPO

- Haga clic en "TEMP / TIEMPO" para alternar la configuración de temperatura o tiempo. Cuando el display de temperatura (6) está parpadeando, ajuste la temperatura objetivo deseada con "+" y "-"; cuando el display de tiempo (7) está parpadeando, el tiempo objetivo deseado se puede ajustar con "+" y "-".

* Después de que el display parpadee 10 veces, si no hay ninguna operación de configuración, la máquina saldrá del estado de configuración de temperatura / tiempo. Si necesita restablecerlo, haga clic en "TEMP / TIME" nuevamente para ingresar el estado de configuración.
* En el modo de trabajo, mantenga presionado el botón "TEMP / TIME", el display muestra el tiempo y la temperatura que se han configurado.

4. Botón de Iniciar/Detener

- En el modo de espera, haga clic en "Iniciar/detener" y la máquina comienza a funcionar.
- Vuelva a pulsar "iniciar/detener" y el tiempo comienza a contar hacia atrás.
- Pulse "iniciar/detener" por tercera vez y la máquina deja de funcionar, volviendo al modo de espera.

5. Botón de ajuste + / -

- Haga clic en "TEMP / TIEMPO" para seleccionar el contenido (temperatura o tiempo) que desea ajustar, luego use los botones "+" y "-" para ajustar la temperatura o el tiempo deseados.

6. Display de temperatura

- Muestra la temperatura de trabajo en tiempo real;

7. Display de tiempo

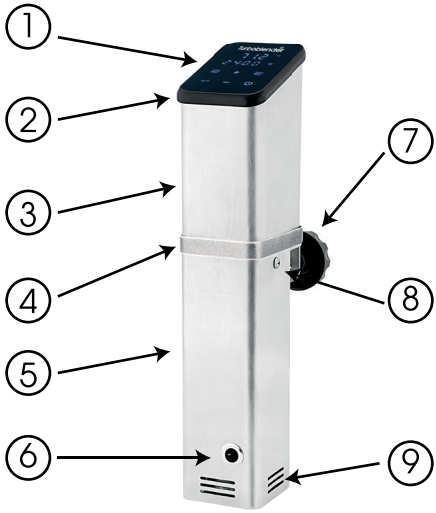
- En el modo de espera, muestra el tiempo objetivo establecido.
- En el modo de trabajo, muestra el tiempo de trabajo restante.

**El indicador WIFI se utiliza cuando se opera la red de distribución con un teléfono móvil. Si no se requiere el funcionamiento de la red y del teléfono móvil, este indicador no se muestra.

Restablecer los valores predeterminados:

En el modo de trabajo listo, mantenga presionado "Start / Stop" y "+", el display superior mostrará la temperatura de ajuste de 60 °C, el display inferior mostrará el tiempo de ajuste a las 24:00, suelte el botón, los dos display parpadearán 10 veces al mismo tiempo y restablecerá el modo de configuración.

Estructura del producto



1Panel de control | 2 Cubierta superior | 3 Cuerpo principal (arriba) | 4 Anillo de conexión | 5 Cuerpo principal (abajo) | 6 Salida de agua |7 Empuñadura fija | 8 tornillo de liberación rápida | 9 la entrada de agua

Instrucciones

1. Elija el contenedor adecuado y fije la máquina en el contenedor.
2. Agregue agua al tanque de cocción. (Nota: Asegúrese de que el nivel de agua se encuentre entre la línea mínima y la línea máxima después de agregar el agua en el recipiente).
3. Conecte el cable de alimentación para energizar la máquina y, a continuación, haga clic en ⏻ para poner la máquina en modo de espera.
4. Haga clic en "°C/°F" para seleccionar la unidad de visualización de temperatura de la máquina. El valor predeterminado 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 "TEMP /TIEMPO" para seleccionar la temperatura o el tiempo que se va a ajustar y establezca el valor objetivo con las teclas "+" y "-".
6. Una vez completada la configuración, haga clic en "INICIAR /DETENER" para que la máquina comience a funcionar.

7. Cuando la temperatura sea la establecida, la máquina emitirá un pitido, coloque los alimentos envasados al vacío en el recipiente y presione el botón "Start/Stop" y hará una cuenta regresiva.
8. Una vez finalizada la cocción, la máquina emitirá un pitido. Haga clic en "Start/Stop" para finalizar el trabajo de la máquina.

Nota:

Si no hay operación, la máquina emitirá un pitido continuo después de 20S, 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: (1) Antes de cocinar al vacío, primero se deben envasar los alimentos al vacío. (2) 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. (3) Para evitar que la máquina envejezca, drene el agua después de su uso y limpie el baño de agua.

Limpieza y mantenimiento

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

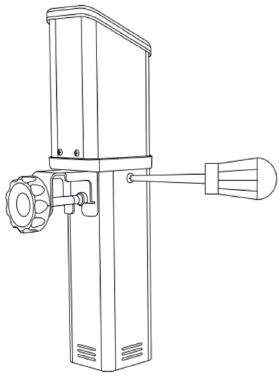
1. Coloque la máquina verticalmente después de la limpieza, no la coloque horizontalmente ni boca abajo.

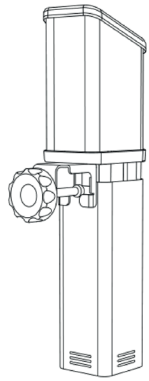
2. Durante la limpieza, no dañe los componentes del interior de la máquina. Una vez que los componentes estén dañados, solicite a un especialista que los revise y repare. No intente reparaciones no autorizadas para evitar accidentes.

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.

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.

4. 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.





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 está por debajo del nivel de agua mínimo o más alto que el nivel máximo de agua.	Apague la alimentación de la máquina: Si el nivel del agua es demasiado bajo, agregue la cantidad correcta de agua al recipiente; Si el nivel del agua es demasiado alto, retire el agua del 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

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