Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

MANUAL DE USUARIO

TS-SV30

SOUS VIDE

Sistema de Cocción
por **Circulación de Agua**

Para alimentos envasados al vacío.

FRESHY FOOD

Every Day!

www.turbosaver.com.ar

Turbosaver

Muchas gracias por elegir un producto TurboSaver.
Antes de usar su **Sistema Sous Vide TS-SV30**, lea este manual de operación para asegurar que obtienes el máximo beneficio de ello.

INTRODUCCIÓN

A Rueda de Desplazamiento

B Interfaz de Control

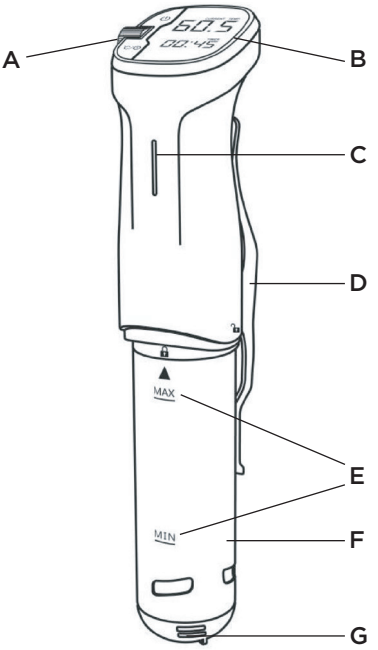
C Iluminador de Trabajo

D Abrazadera

E Máximo y Nivel Mínimo de Agua

F Cuerpo de Acero Inoxidable

G Tapa de la Bomba de Agua



ADVERTENCIA DE FUNCIONAMIENTO

Esta sección explica los peligros potenciales que pueden surgir al operar el Sistema Sous Vide **TS-SV30** y toma nota de muchas precauciones de seguridad importantes.
1 Las mesadas, de mármol o similares, no pueden soportar el calor generado por el Sistema Sous Vide **TS-SV30**. Coloque el recipiente de cocina en una superficie diferente para evitar daños.
2 No use cables de extensión. Nunca opere con un cable o enchufe dañado. Use enchufes eléctricos con conexión a tierra solamente.
3 No sumerja el Sistema Sous Vide **TS-SV30** más allá de la marca de grabado superior del cuerpo de acero inoxidable. Solo el cuerpo de acero inoxidable y la carcasa de la bomba son aptas para lavavajillas. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes del proceso de limpieza.
4 Peligro de quemaduras: el recipiente de cocción, la porción de acero inoxidable del Sistema Sous Vide **TS-SV30** y las bolsas de alimentos se calientan cuando se usan. Use

guantes para el horno o pinzas cuando maneje. Permita que el Sistema Sous Vide **TS-SV30** se enfríe antes de vaciar el baño de agua.

5 El Sistema Sous Vide **TS-SV30** es un electrodoméstico de interior y no es un juguete.

6 No desarmar. Observe todas las etiquetas de advertencia. No elimine las etiquetas de advertencia.

7 No use este aparato para otro fin que no sea el uso previsto. (Como trabajo de laboratorio o calefacción de una bañera de hidromasaje)

8 Fije firmemente el producto colocándolo en el costado de su recipiente. Coloque el recipiente en una superficie plana para evitar derrames y vuelcos. No coloque la unidad en una estufa o en un horno.

9 No use agua desionizada (DI agua).

10 Antes de conectar el enchufe a la red eléctrica verifique si su voltaje corresponde a la etiqueta de clasificación del aparato.

11 No permita que los niños usen y jueguen con este electrodoméstico. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

12 Nunca use un aparato dañado. Si se dañó, llévelo al centro de servicio aprobado, revisado o reparado.

13 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o su distribuidor oficial para evitar un peligro.

14 No permita que el exceso de cable cuelgue del borde de la mesa o mesada o toque la superficie caliente.

15 Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven en uso.

16 Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 12 años si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del artefacto de una manera segura y si comprenden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 12 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 12 años.

El dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y si comprenden el peligro involucrado.

17 Los niños no deben jugar con el aparato.

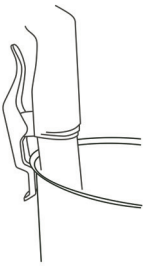
18 Este dispositivo está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Ambientes tipo bed and breakfast.

IMPORTANTE: El Sistema Sous Vide **TS-SV30** está diseñado para usarse solo con agua.

CONFIGURACIÓN
(Abrazadera y Olla)

El Sistema Sous Vide **TS-SV30** requiere un recipiente de 6 a 15 litros.
Bloquee firmemente el producto sujetándolo en el costado de su recipiente.



CONFIGURACIÓN
(temp./timer)

1 Enchúfelo a la toma de corriente. El ícono de “Encendido” y la lámpara de trabajo parpadearán y entrarán en el modo de espera.
Presione el ícono de “Encendido” para ingresar al modo de configuración. Escuchará un sonido de pitido.
2 Ajuste de temperatura. Deslice la rueda de desplazamiento para establecer la temperatura.
3 Ajuste de la hora. Presione el ícono de “Reloj” para establecer la hora. Puede encontrar que el temporizador parpadea.
Primero deslice la rueda de desplazamiento para establecer la hora, luego presione el icono de “Reloj” nuevamente para configurar el minuto.
El temporizador hará una cuenta regresiva cuando alcance la temperatura de ajuste.

4 Presione el ícono de “Encendido” para confirmar la configuración y la unidad funcionará. Si desea cambiar la configuración, mantenga presionado el ícono de “Reloj” durante 3 segundos y luego repita la configuración como se indicó anteriormente.
La unidad se detendrá automáticamente cuando se agote el tiempo y aparecerá un ícono de “FINALIZAR” en la pantalla.
5 Mantenga presionado el ícono de “Encendido” durante 3 segundos para detenerlo.

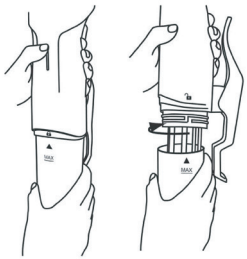
MANTENIMIENTO

- Siempre apague y desenchufe la unidad.
- El trabajo de servicio interno debe ser realizado únicamente por personal certificado.
- Asegúrese de que el sistema esté a temperatura ambiente.

Verifique que no haya signos de daños, incluidos cables tirados o daños físicos en el sistema o los calentadores. Si se encuentran signos de daños físicos, devuélvalos a la fábrica para obtener piezas de repuesto.

Instalación del Cuerpo de Acero Inoxidable

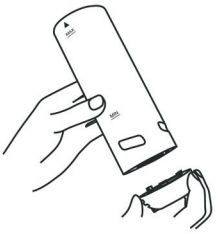
Sostenga la unidad y alinee el símbolo de desbloqueo y la flecha, gire el cuerpo de acero inoxidable en el sentido de las agujas del reloj hasta que pueda ver que la flecha y el símbolo de bloqueo están en la misma posición horizontal.



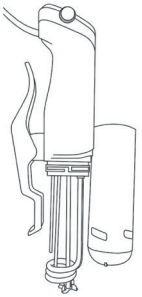
Desintalación del Cuerpo de Acero Inoxidable

Sostenga la unidad y gire el cuerpo de acero inoxidable en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarlo.

Mantenimiento (Cubierta Inferior / Bomba)
Gire la tapa de la bomba fuera de la posición de bloqueo y luego retírela.
El cuerpo de acero inoxidable y la tapa de la bomba se pueden colocar en el lavavajillas.



MANTENIMIENTO (LIMPIEZA)



Limpieza del Sistema Sous Vide TS-SV30
Permita que su Sistema Sous Vide **TS-SV30** se enfríe antes de su limpieza.
Para limpiar la bobina de calentamiento, el eje de la bomba y los sensores, use jabón para lavar platos, un cepillo de dientes suave y enjuague debajo del agua. No enjuague la parte superior del circulador, incluido el cuerpo principal en agua.

Limpieza del Cuerpo de Acero Inoxidable
Para limpiar el cuerpo de acero inoxidable y la bomba de acero inoxidable coloquelos en un lavaplatos o lavelos en el fregadero con detergente.

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Ruido:
En funcionamiento normal, el Sistema Sous Vide **TS-SV30** zumbará debido a que el motor, el impulsor y el ventilador de enfriamiento están en funcionamiento.

Ruido de Rechinar:
El cuerpo de acero inoxidable está suelto. Empuje el cuerpo de acero inoxidable hacia arriba en la ranura de guía y gire hacia la derecha hasta que escuche un clic. Con el cuerpo de acero inoxidable seguro, el ruido desaparecerá. También podría existir la posibilidad de que el eje de agitación se doblara inadvertidamente. Si este es el caso, desatornille el disco inferior de la bomba y empuje suavemente el impulsor hasta que esté centrado.

Ruido de Absorción:
Su bomba ha formado un vórtice de agua como cuando está vaciando el lavamanos o la bañera. Agregue más agua o agite suavemente el agua con una cuchara. No hay una forma segura de eliminar un vórtice debido a la rotación de la bomba, pero generalmente desaparecerá por sí solo.

Ruido de Goteo:
La bomba está succionando aire: agregue más agua. También debería ver pequeñas burbujas en su tanque.

Daño a los Alimentos:
El chorro de agua de la bomba está agrietando huevos o dañando los filetes de pescado: gire la salida de la bomba hacia la pared del recipiente; esto templará en gran medida el flujo de la salida de la bomba. También es una buena práctica empacar los huevos para evitar que se “revienten” en ciertos recipientes.

El Sistema No Se Encenderá:
Verifique el enchufe y los interruptores.

Alarma de Bajo Nivel de Agua:
Agregue más agua: el nivel del agua puede caerse durante la operación de la bomba debido a la turbulencia del agua.
La alarma de bajo nivel de agua se enciende después de algunos segundos de operación: Agregue más agua: la bomba genera “ondas”: a veces estas ondas harán que el nivel del agua en los sensores fluctúe hacia arriba y hacia abajo. Las olas a veces bajan el nivel del agua justo debajo del sensor y provocarán una alarma de agua baja. Esto es normal y solo necesita agregar más agua.

La Lectura de Temperatura No Coincide Con el Termómetro:
El Sistema Sous Vide **TS-SV30** está calibrado con un estándar primario de platino científico que es mucho más preciso que los termómetros de tienda.

Las Luces Internas Parpadean Levemente Cuando el Sistema Está Encendido: Esto es normal ya que el Sistema Sous Vide **TS-SV30** está modulando la potencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tasa de Energía: 220 ~ 240V, 50HZ, 800W
Rango de Temperatura: 0°C ~ 90°C
Estabilidad de la Temperatura: +/- 0.1°C
Bomba de Circulación: 8 LMP Max

No deseche el dispositivo en la basura doméstica normal. Deseche el dispositivo en una empresa de eliminación de residuos registrada o a través de su instalación común de eliminación de residuos.
Observe las regulaciones vigentes. En caso de duda, consulte a su instalación de eliminación de residuos.

Turbosaver

The vacuum sealing system #1

USER MANUAL

TS-SV30

SOUS VIDE

Cooking System
by **Water Circulation**

For vacuum packed foods.

FRESHY FOOD

Every Day!

www.turbosaver.com.ar

Turbosaver

Thank you very much for choosing a TurboSaver product.
Before using your Sous Vide **TS-SV60WI** System, read this operation manual to ensure that you get the maximum benefit from it.

INTRODUCTION

A Scroll Wheel

B Control Interface

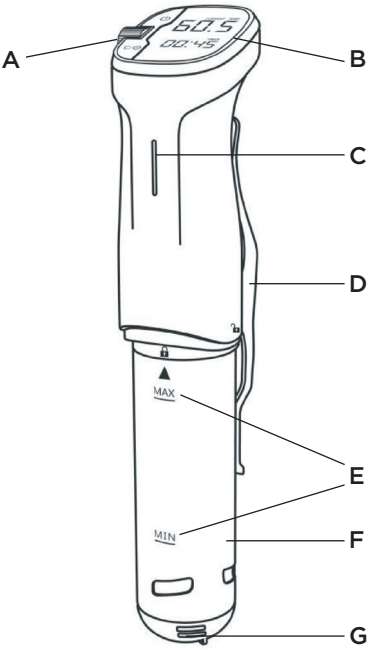
C Working Illuminator

D Clamp

E Max and Min Water Level

F Stainless Steel Skirt

G Water Pump Cap



OPERATION WARNING

This section explains the potential dangers that may arise when operating the sous vide circulator and notes many important safety precautions.

1 Counter tops such as marble and corian cannot withstand the heat generated by the circulator. Place cooking container different surface to prevent damage.

2 Do not use extension cords. Never operate with a damaged cord or plug. Use properly grounded electrical outlets only.

3 Do not immerse system past the top etch mark of stainless steel skirt. Only the stainless steel skirt and the pump housing are dishwasher safe.Unplug from outlet when not in use and before the cleaning process.

4 Burn Hazard - the cooking container, the stainless steel portion of circulator, and food pouches all get hot when used. Use oven mitts or tongs when handling. Allow system to cool before emptying the water bath.

5 This system is an indoor appliance and is not a toy.

6 Do not disassemble. Observe all warning labels. Do not remove warning labels.

7 Do not use this appliance for anything other than intended use. (Like laboratory work or heating a hot tub)
8 Firmly lock the product by clamping it on the side of your container . Place the container on an even surface to prevent spills and tipping over. Do not place unit on a stove, or in an oven.
9 Do not use deionized water (DI water).
10 Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
11 Don't let children use and play with this appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
12 Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service center, checked or repaired.
13 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14 Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
15 Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
16 This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and it's cord out of reach of children aged less than 8 years.
Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazard involved.
17 Children shall not play with the appliance.
18 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
• staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
• farm houses;
• by clients in hotels, motel and other residential type environments;
• bed and breakfast type environments.

IMPORTANT: Sous Vide TS-SV30 System is designed to be used only with water.

SETUP
(clamp & pot)

Sous Vide circulator requires a 6-15L container or pot.
Firmly lock the product by clamping it on the side of your container.

SETUP
(temp./timer)

1 Plug it into the outlet. The “Power ” icon and working lamp will flash and it will enter the standby mode.
Press the “Power ” icon to enter the setting mode. You will hear a sound of beep.
2 Temperature setting. Slide the scroll wheel to set the temperature.
3 Time setting. Press the “Watch” icon to set the time. You can find the timer blinks.
First slide the scroll wheel to set hour, then press “Watch” again to set the minute.
The timer will countdown when it meets the setting temperature.
4 Press the “Power” icon to confirm the setting and the unit will work. If you want to change the setting, press and hold the ”Watch” icon for 3 seconds, and then repeat the setting as above.
The unit will stop automatically when it runs out of time and an “END” icon will show on the screen.
5 Press and hold the “Power” icon for 3 seconds to stop.

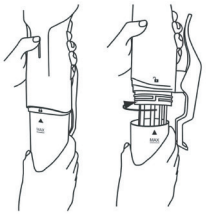
MAINTENANCE

- Always turn off and unplug the unit.
- Internal service work must be performed by certified personnel only.
- Make sure system is at room temperature.

Check for signs of damage including pulled cord or physical damage to system or heaters. If any signs of physical damage are found, please send back to factory for replacement parts.

Install the skirt

Hold the unit and align the unlocking symbol and the arrow, rotate the skirt in clockwise direction until you can see the arrow and locking symbol are in the same horizontal position.

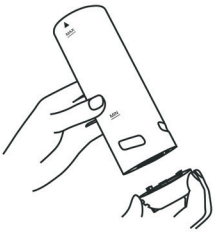


Uninstall the skirt

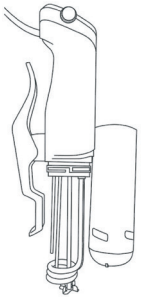
Hold the unit and rotate the skirt in anticlockwise direction to take off the skirt.

Maintenance (skirt/pump)

Turn the pump cap out of the lock position then pull off.
The skirt and pump cap can be placed into the dishwasher.



Maintenance (cleaning)



Cleaning the circulator

For cleaning the heating coil, pump shaft, and sensors,
use dish soap, a soft tooth brush and rinse under water. Do not rinse the top part of the circulator including the main body in water.

Cleaning the skirt

To clean the stainless steel skirt and pump
cover – place into a dishwasher or wash in the sink with detergent.

TROUBLE SHOOTING FAQ

Noise:

Under normal operation the system will hum due to the motor, impeller and cooling fan in operation.

Grinding noise:

The stainless steel skirt is loose. Push the stainless skirt up into the guide groove and turn to the right until you hear a click. With the skirt secure, the noise will go away. There also might be the chance the stirring shaft was inadvertently bent. If this is the case, unscrew the bottom pump disk and gently push the impeller until it is centered.

Slurping noise:

Your pump has formed a water vortex like when you are emptying out a bathroom sink or tub. Add more water or gently disturb water with a spoon. There is no sure way to eliminate a vortex from forming due to the pump rotation but usually will go away on its own.

Gurgling + Woosh noise:

The pump is sucking air - add more water. You should also see small bubbles in your tank.

Food damage:
The pump's water jet is cracking eggs or damaging fish fillets: Turn the pump outlet to face the container wall; this will greatly temper the flow of the pump output. It is also good practice to bag eggs to prevent them from being "blown" around in certain containers.
System will not turn on:
Check power plug and breakers.

Low water level alarm:
Add more water – the water level can be dropped during operation by the pump due to water turbulence.

Low water level alarm turns on after a few seconds of operation:
Add more water – The pump generates "waves" – sometimes these waves will cause the water level at the sensors to fluctuate up and down. The waves sometimes drop the water level right under the sensor and will cause a low water alarm. This is normal and you just need to add more water.

Temperature read does not match thermometer:
Sous Vide circulators are calibrated to a scientific platinum primary standard which is far more accurate than store thermometers.

Lights in house are slightly flickering when system is on:
This is normal as the circulator is modulating power.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Rate: 220 ~ 240V, 50HZ, 800W
Temperature Range: 0°C ~ 90°C
Temperature Stability: +/- 0.1°C
Circulation Pump: 8 LMP Max

Do not dispose of the device in normal domestic waste.
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1