Modelo GSV18

N.º de modelo: _____

N.º de serie: _____

Fecha de compra: _____

Intertek

Manual de instrucciones para el circulador de inmersión al vacío (Sous Vide) Modelo GSV18

Para cualquier ayuda posventa, visite www.globefoodequip.com

- **Completar el registro de garantía**
- **Localizar un servicio técnico autorizado**
- **Ver catálogos de piezas**

Para obtener asistencia técnica adicional, llame a Globe al 1-866-260-0522.

- AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD -

Este manual contiene instrucciones de seguridad importantes que deben seguirse de manera estricta cuando se use el equipo.

Conserve y utilice este manual como referencia para proporcionar capacitación

Índice

ATENCIÓN PROPIETARIOS Y OPERADORES 3

COMPONENTES CLAVE DEL CIRCULADOR DE INMERSIÓN SOUS VIDE 4

CONSEJOS DE SEGURIDAD DE GLOBE 5

DESEMBALAJE Y CORRECTA CONEXIÓN A TIERRA 6

DESCARGA DE LA APLICACIÓN 7

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 8-9

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 10-11

REINICIO DE FÁBRICA 12

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 12

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD
DAYTON, OH 45439
TEL.: 937-299-5493
LÍNEA GRATUITA: 800-347-5423
CORREO ELECTRÓNICO: info@globefoodequip.com
SITIO WEB: www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2025
Impreso en los EE.UU **900223** **2/18/2025 Ver 1_Rev. -**

Atención propietarios y operadores

Este equipo está diseñado para proporcionar un procesamiento seguro y productivo de productos alimenticios, siempre que el equipo se use de conformidad con las instrucciones de este manual y se realice un mantenimiento adecuado. Importante, a menos que el operador reciba una capacitación y supervisión adecuadas, existe la posibilidad de que sufra lesiones graves. Los propietarios de este equipo son responsables de asegurarse de que se use de manera correcta y segura, de seguir estrictamente todas las instrucciones que se incluyen en este manual y de cumplir con los requisitos de las leyes local, estatal y federal.

Los propietarios no deben permitir que ninguna persona toque el equipo, a menos que sea mayor de 18 años, reciba capacitación y supervisión adecuadas, y que haya leído y comprendido este manual. Los propietarios también deben asegurarse de que ningún cliente, niño, visitante o personal no autorizado toque el equipo. Recuerde que no podemos prever todas las circunstancias ni todos los entornos en los cuales se operará este equipo. Es responsabilidad del propietario y del operador permanecer alerta ante cualquier peligro que pueda representar el funcionamiento de este equipo y de sus partes móviles. Si en alguna ocasión no está seguro sobre una tarea en particular, o sobre el método adecuado para el funcionamiento de este equipo, consulte a su supervisor.

Al limpiar el circulador de inmersión sous vide, preste especial atención a la acumulación de sarro. Si su circulador de inmersión sous vide, o cualquiera de sus piezas, se daña o rompe, puede ser más difícil limpiar adecuadamente la unidad. Si su circulador de inmersión sous vide se daña o necesita reparación, comuníquese con un técnico o agente de servicio con experiencia. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con Globe al 866-260-0522.

En todo este manual se encuentran advertencias para ayudar a resaltar posibles peligros.

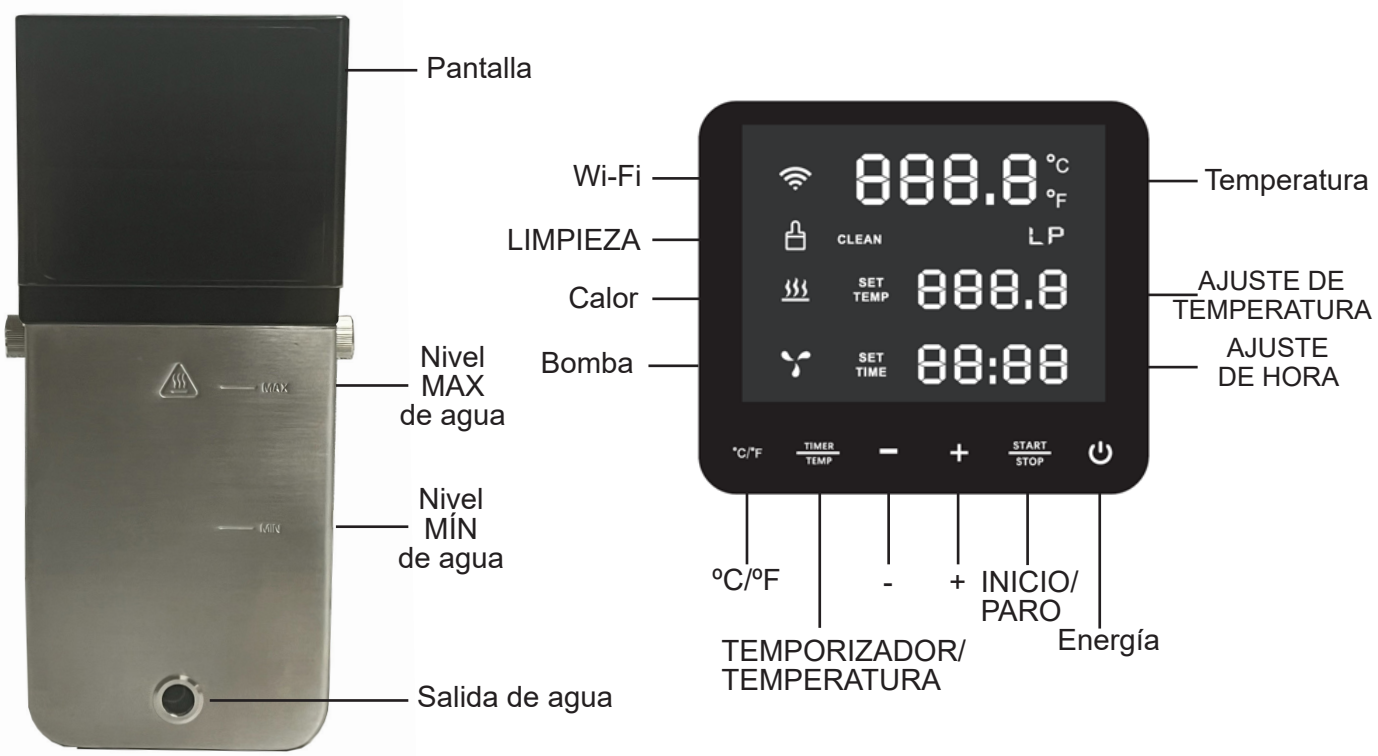
Las advertencias relacionadas con su seguridad personal se indican con:

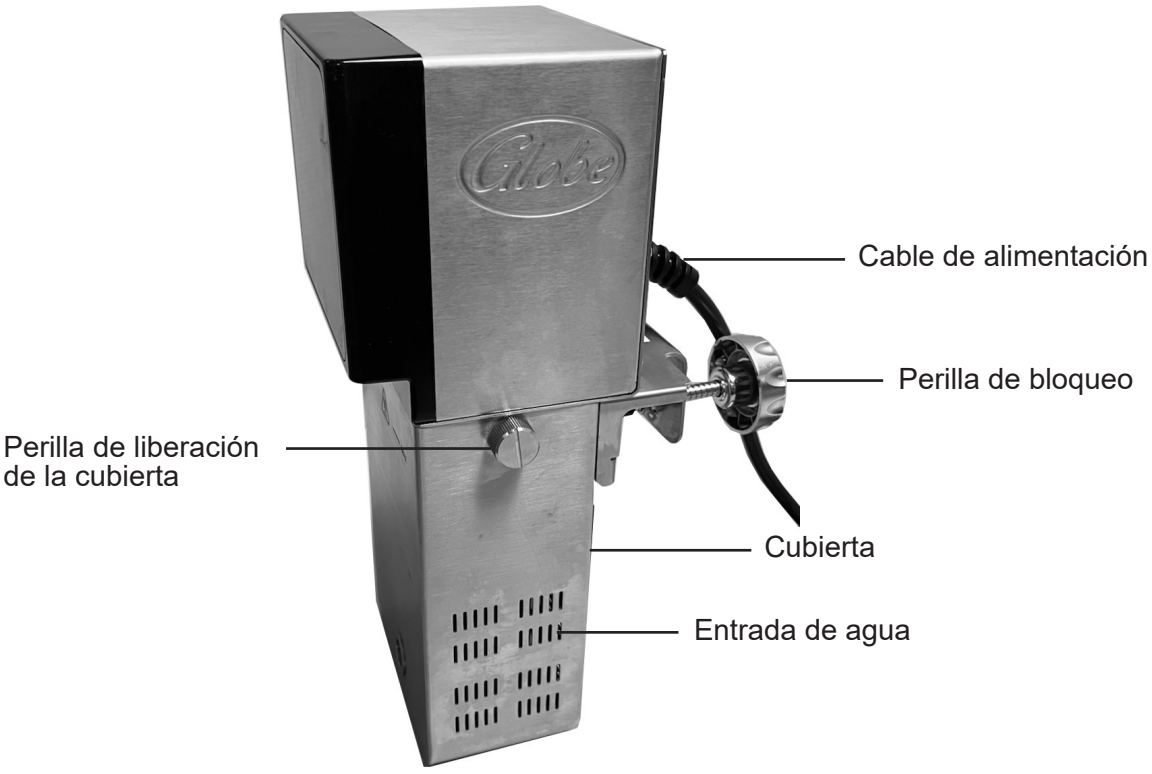
Las advertencias relacionadas con los posibles daños al equipo se indican con:

Asegúrese de que este manual esté disponible para que cualquier operador pueda consultarlo fácilmente. Se han colocado etiquetas de advertencia en inglés y francés en el circulador de inmersión sous vide. Si alguna de las etiquetas de advertencia o este manual se extravían, dañan o son ilegibles, o si necesita copias adicionales, comuníquese con su representante más cercano o directamente con Globe para obtenerlas sin costo.

Recuerde que ni este manual ni las etiquetas de advertencia reemplazan la necesidad de mantenerse alerta, de capacitar y supervisar correctamente a los operarios, ni de usar el sentido común al operar este equipo.

Componentes clave del Circulador de inmersión Sous vide





GSV18

Consejos de seguridad de Globe

Riesgo de descarga eléctrica

Riesgo de quemaduras

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES:

- **NUNCA** toque el circulador de inmersión antes de leer y comprender completamente todo el contenido de este manual de instrucciones. Debe tener por lo menos 18 años de edad y haber recibido la capacitación adecuada y la autorización de su supervisor.
- **NUNCA** puentee, altere ni modifique este equipo, de ninguna manera, con respecto a su condición original. Si lo hace, se pueden producir riesgos y se anula la garantía.
- **SIEMPRE** conecte a tierra el circulador de inmersión utilizando una fuente de energía adecuada.
- **NO** utilice el circulador de inmersión sous vide con un cable de alimentación dañado.
- **ÚNICAMENTE** sumerja la parte del calentador/bomba del circulador de inmersión sous vide en el agua. Si el cable de alimentación del circulador de inmersión sous vide cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. No meta las manos en el agua.
- **NUNCA** traslade ni mueva el circulador de inmersión sous vide cuando esté encendido o en uso.
- **MANTENGA DESENCHUFADA la unidad** cuando no la utilice, para evitar un arranque accidental.
- **NO** utilice el circulador de inmersión sous vide para otra cosa que no sea preparar alimentos.
- **ANTES DE LIMPIAR, DAR MANTENIMIENTO O DESMONTAR CUALQUIER PIEZA**, APAGUE siempre el circulador de inmersión sous vide y desenchufe el cable de corriente.

Desembalaje y correcta conexión a tierra

⚠WARNING

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES, UTILICE el CIRCULADOR DE INMERSIÓN SOUS VIDE EN UNA AMPLIA ZONA DE TRABAJO

- **SIEMPRE** instale el equipo en un área de trabajo que cuente con luz y espacio adecuados.
- **NUNCA** puentee, altere ni modifique este equipo, de ninguna manera, con respecto a su condición original. Si lo hace, se pueden producir riesgos y se anula la garantía.
- **ÚNICAMENTE** opere el circulador de inmersión sous vide en un recipiente de cocción sobre una superficie sólida, nivelada y antideslizante.
- **NUNCA** opere el circulador de inmersión sous vide sin todas las advertencias señaladas.

DESEMBALAJE:

1. Inspeccione cuidadosamente el paquete antes de desembalarlo. Anote en los documentos de entrega cualquier daño que encuentre y tome fotografías.
2. Desembale el circulador de inmersión sous vide inmediatamente después de recibirlo. Si encuentra que la máquina está dañada, comuníquese inmediatamente con nosotros en help@globefoodequip.com o llame al 1-800-347-5423 ext. 253. Por favor, incluya su nombre, el n.º de serie, el artículo dañado, explicación del daño y fotografías si es posible. Se debe informar a Globe sobre los daños en un plazo de 7 días contados desde el momento del envío. Consulte la política de daños por transporte de Globe para obtener más información. https://globefoodequip.com/support/order-return-policy.html Debe recibir el circulador de inmersión sous vide y un manual de instrucciones.
3. Lea este manual de forma detallada antes de la operación. NO siga utilizando el circulador de inmersión sous vide si tiene alguna duda o no entiende todo lo que dice el manual. Comuníquese primero con su representante local o con la fábrica.
4. Saque el circulador de inmersión sous vide de la caja de cartón ondulado.
5. Examine el circulador de inmersión sous vide para asegurarse de que se entregaron todas las piezas.
6. Asegúrese de que las etiquetas de advertencia estén colocadas correctamente, que sean legibles y que el manual de instrucciones esté disponible cerca del circulador de inmersión sous vide.

CONEXIÓN A ENERGÍA ELÉCTRICA

⚠ ESTA MÁQUINA SE PROPORCIONA CON UN ENCHUFE DE TRES CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA. EL TOMACORRIENTE AL CUAL SE CONECTE ESTE ENCHUFE DEBE TENER UNA CONEXIÓN ADECUADA A TIERRA. SI EL RECEPTÁCULO NO TIENE EL TIPO DE CONEXIÓN A TIERRA ADECUADO, COMUNÍQUESE CON UN ELECTRICISTA. NO CORTE NI EXTRAIGA BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA TERCER CLAVIJA DE TIERRA DEL CABLE DE ENERGÍA, UTILICE UN ADAPTADOR DE ENCHUFE O UNA EXTENSIÓN. (FIGURA 6-1 Y FIGURA 6-2).

Figura 6-1 Correcto

Figura 6-2 Incorrecto

1. Registre en línea la garantía en: www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
2. Antes de utilizarlo limpie el circulador de inmersión sous vide.
3. Comuníquese con su representante local, o directamente con la fábrica, si tiene alguna duda o problema con la operación del circulador de inmersión sous vide.

DESCARGUE LA APLICACIÓN "GLOBE SOUS VIDE CONNECT"

No se requiere la APP para operar el circulador de inmersión sous vide. La APP mejora la experiencia del usuario, proporcionando conveniencia adicional, funciones adicionales y accesibilidad.

1. Utilice la APP Store de Apple o GooglePlay de Android para buscar la Aplicación "Globe Sous Vide Connect"' (Figura 7-1).

   NOTA: El Wi-Fi necesita una señal de 2.4 GHz para poder conectar al dispositivo.

2. Abra la aplicación "Globe Sous Vide Connect".
3. Seleccione el circulador Sous Vide Globe y seleccione "Connect" (Figura 7-2).
4. Ingrese la contraseña de Wi-Fi (Figura 7-3).

   NOTA: Debe ingresar la contraseña WI-FI para que la APP se conecte al circulador de inmersión sous vide.

5. Seleccione "Confirm". Parpadeará la señal de Wi-Fi en la aplicación.
6. Seleccione "Start/Stop"' y "'ºC/ºF"' en la pantalla del circulador de inmersión sous vide hasta que se ilumine y parpadee el icono WI-FI (Figura 7-4).
7. Ya conectado, el dispositivo muestra el mensaje "Success WI-FI connection successful, the cooker is ready for connection" (Figura 7-5).

   NOTA: El símbolo Wi-Fi en la pantalla del circulador sous vide dejará de parpadear.

8. Seleccione "Finish".

   NOTA: Se pueden controlar varios circuladores sous vide usando la aplicación Globe Sous Vide Connect

9. Ingrese el nombre del circulador de inmersión sous vide (Figura 7-6).
10. Seleccione "Save name".
11. Para conectar circuladores de inmersión sous vide adicionales usando la aplicación Globe Sous Vide Connect, repita los pasos 1 a 8.

Figura 7-1

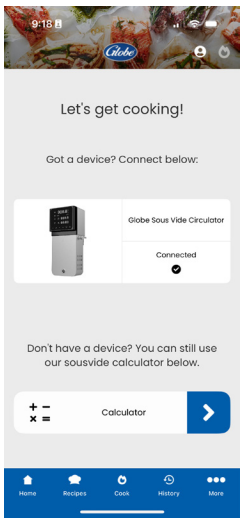


Figura 7-2

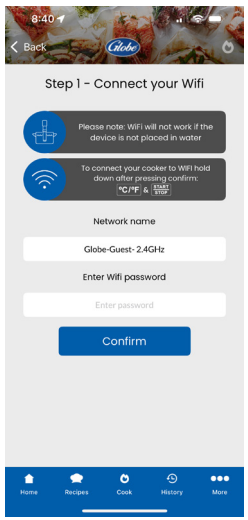


Figura 7-3

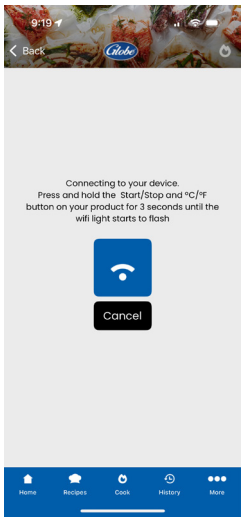
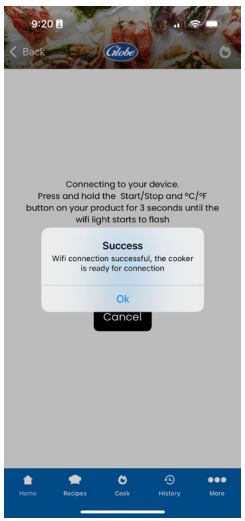


Figura 7-4



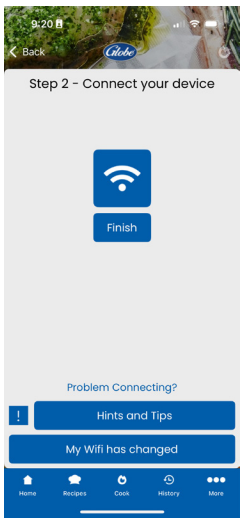


Figura 7-5

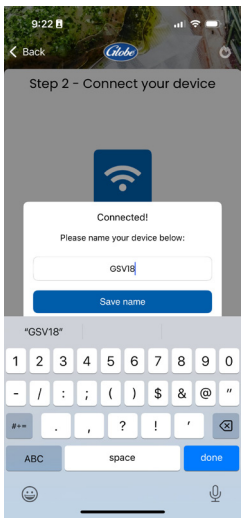


Figura 7-6

Instrucciones de operación

⚠WARNING

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES:

- **NUNCA** toque el circulador de inmersión sous vide si no ha recibido entrenamiento y autorización de su supervisor, o si es menor de 18 años. Lea primero el manual de instrucciones.
- **ÚNICAMENTE** opere el circulador de inmersión sous vide en un recipiente de cocción sobre una superficie sólida, nivelada y antideslizante.
- **ÚNICAMENTE** utilice el circulador de inmersión sous vide en un área de trabajo limpia y bien iluminada, lejos de niños y visitantes**.**
- **NUNCA** compruebe con las manos la temperatura del agua del circulador de inmersión sous vide. Utilice la pantalla o un termómetro.
- **NUNCA utilice el circulador de inmersión sous vide sin la tapa bien colocada.**
- **NO** Permita que los alimentos entren en contacto directo con el circulador de inmersión sous vide. Todos los alimentos deben colocarse en bolsas al vacío aprobadas por la FDA.
- **ANTES DE LIMPIAR, DAR MANTENIMIENTO O DESMONTAR CUALQUIER PIEZA,** APAGUE siempre el circulador de inmersión sous vide y desenchufe la unidad.
- **MANTENGA DESENCHUFADA la unidad cuando no la utilice, para evitar un arranque accidental.**

Figura 8-1

ENSAMBLADO DEL CIRCULADOR DE INMERSIÓN SOUS VIDE

1. Coloque el circulador de inmersión sous vide en el borde del recipiente de cocción (Figura 8-1).
2. Apriete la perilla de fijación en sentido horario para asegurar el circulador de inmersión sous vide al recipiente de cocción.

⚠CAUTION

Asegúrese de que el nivel del agua se encuentre entre MIN y MAX. El nivel del agua después de colocar los alimentos en el circulador de inmersión sous vide debe ser superior al mínimo (MIN) pero inferior al máximo (MAX). El circulador de inmersión sous vide puede sufrir daños.

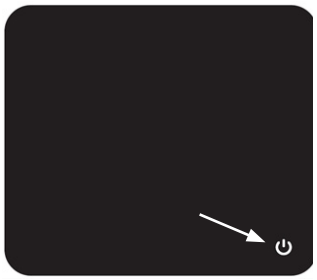


Figura 8-2

NOTA: El circulador de inmersión sous vide emitirá un pitido y aparecerá el símbolo H2O en el panel de visualización si el nivel del agua es inferior al indicador MIN o superior al indicador MAX.

3. Llene el recipiente de cocción con agua. Asegúrese de mantener los niveles de agua entre las marcas MIN y MAX del circulador de inmersión sous vide.

CALIBRACIÓN DE TEMPERATURA

1. Seleccione el botón de encendido para quedar en modo de espera. (Figura 8-2).

NOTA: El circulador de inmersión sous vide conserva el último ajuste de calibración utilizado.

2. Mantenga presionados el botón "°C/°F" y el botón "TIME/TEMP" durante 1 segundo para entrar al modo de calibración del termostato (Figura 8-3).

Figura 8-3

3. La pantalla mostrará "P±calibration value".

NOTA: El ajuste máximo de calibración es ± 3ºC/37°F.

4. Seleccione los botones "+" y "-" para ajustar la calibración.

NOTA: Después de 13-15 segundos, el circulador de inmersión sous vide saldrá automáticamente del modo de calibración.

5. Seleccione el botón de encendido para salir del modo de calibración.

Instrucciones de operación

OPERACIÓN DEL CIRCULADOR DE INMERSIÓN SOUS VIDE

El circulador de inmersión sous vide está diseñado para cocinar alimentos sellados en bolsas al vacío aprobadas por la FDA, sumergidas en agua mantenida a una temperatura constante y controlada.

Figura 9-1

⚠WARNING Solo las personas calificadas en la cocina al vacío deben cocinar utilizando este método. Es importante seguir los procedimientos para minimizar el riesgo de formación de bacterias anaeróbicas.

1. Enchufe el cable de alimentación.
2. La luz del botón de energía se iluminará (Figura 9-1).
3. Presione el botón de energía para iluminar la pantalla.
4. Seleccione "°C/°F" en la pantalla para cambiar la escala de temperatura de Fahrenheit (°F) o Centígrados (°C) (Figura 9-2).
5. Seleccione el botón "TEMP/TIME"' para seleccionar la temperatura (Figura 9-3).
6. Utilice los botones "+" y "-" para ajustar la temperatura.
7. Seleccione el botón "'TEMP/TIME"' para seleccionar el tiempo.
8. Seleccione los botones "+" y "-" para ajustar el tiempo.

Figura 9-2

Figura 9-3

⚠CAUTION **Asegúrese de que el nivel del agua se encuentre entre MIN y MAX. El nivel del agua después de colocar los alimentos en el circulador de inmersión sous vide debe ser superior a mínimo (MIN) pero inferior al máximo (MAX).**
El circulador de inmersión sous vide puede sufrir daños.

9. Coloque los alimentos envasados al vacío en el circulador de inmersión sous vide.
10. Seleccione el botón "START/STOP"' para empezar a calentar el agua (Figura 9-4).

Figura 9-4

⚠WARNING **El recipiente de cocción, el circulador de inmersión sous vide y las bolsas de vacío se calientan durante el proceso de cocción. Utilice protección para las manos cuando manipule el recipiente de cocción, el circulador de inmersión sous vide y las bolsas de vacío.**

NOTA: Cuando el agua del baño sous vide alcance la temperatura seleccionada, el circulador de inmersión sous vide emitirá un pitido cada 10 segundos hasta que se presione el botón START/STOP.

NOTA: Cuando se presione el botón START/STOP, sonará un único "chirrido" y los dos puntos de la pantalla digital empezarán a parpadear indicando que inició la cuenta regresiva.

11. Seleccione el botón "'START/STOP"' del temporizador digital para empezar la cuenta regresiva.

NOTA: Cuando se termine el tiempo de cocción, el circulador de inmersión sous vide emitirá tres pitidos.

NOTA: Si no se hace nada cuando el circulador de inmersión sous vide termine la cocción, el circulador de inmersión sous vide seguirá emitiendo un pitido cada 20 segundos. La temperatura del agua se mantendrá a la temperatura preestablecida.

12. Presione el botón "'START/STOP"' para APAGAR el circulador de inmersión sous vide.

Limpieza y desinfección

⚠WARNING Para evitar lesiones personales graves. Antes de limpiar, dar mantenimiento o desmontar cualquier pieza, apague siempre el circulador de inmersión sous vide y desenchufe la unidad.

⚠CAUTION

- **NO coloque el circulador de inmersión sous vide en el lavavajillas.**
- **NO lave con manguera o a presión, ni vierta agua en el circulador de inmersión sous vide.**
- **NUNCA utilice un estropajo o una lana de acero ni ningún material abrasivo para limpiar el circulador de inmersión sous vide.**

MUESTRA LAS HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL CIRCULADOR DE INMERSIÓN SOUS VIDE

⚠CAUTION **Para evitar la acumulación de sarro en el interior del circulador de inmersión sous vide, éste debe limpiarse a fondo cada 100 horas de funcionamiento.**

1. Presione el botón de energía para iluminar la pantalla (Figura 10-1).
2. Presione y mantenga presionados los botones "+" y "-" durante 3 segundos. La pantalla mostrará las horas de funcionamiento del circulador de inmersión sous vide (Figura 10-2).

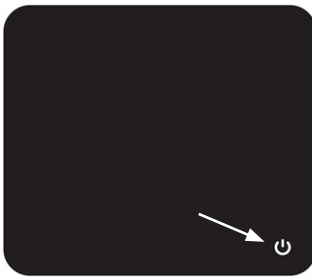


Figura 10-1

Figura 10-2

LIMPIEZA DEL CIRCULADOR DE INMERSIÓN SOUS VIDE

NOTA: Se recomienda limpiar el circulador de inmersión sous vide cada 100 horas de funcionamiento. Aparecerá el símbolo "CLEAN" en la pantalla.

1. Asegúrese de que el circulador de inmersión sous vide está apagado y desenchufado.
2. Coloque el circulador de inmersión sous vide en el borde del recipiente de cocción.
3. Llene el recipiente de cocción con un 75% de agua y un 25% de vinagre blanco o de sidra de manzana hasta la línea MAX.
4. Presione el botón de energía para iluminar la pantalla.
5. Presione los botones "START/STOP" y "-" (Figura 10-3).
6. La pantalla digital de temperatura se ajustará a 80 ºC (176 ºF).
7. La pantalla digital de tiempo se ajustará a 3:00 horas.
8. Suelte el botón “'START/STOP”', la pantalla de temperatura y tiempo parpadearán 10 veces.
9. Seleccione el botón “'START/STOP”' para iniciar la operación de limpieza.
10. Después de 3 horas, el circulador de inmersión sous vide emitirá un pitido y se apagará.

Figura 10-3

Limpieza y desinfección

NOTA: Al finalizar la operación de limpieza, las horas de funcionamiento del circulador de inmersión sous vide mostrarán cero.

11. Seleccione los botones “'START/STOP”' y "-" para mostrar la función de limpieza.
12. Seleccione los botones "+" y "-" para confirmar que el tiempo esté en cero "0" en la pantalla (Figura 11-4).

Figura 11-4

⚠WARNING **El recipiente de cocción, el circulador de inmersión sous vide y las bolsas de vacío se calientan durante el proceso de cocción. Utilice protección para las manos cuando manipule el recipiente de cocción, el circulador de inmersión y las bolsas de vacío.**

13. Deje que el circulador de inmersión sous vide se enfríe completamente.
14. Desenchufe el circulador de inmersión sous vide sáquelo del recipiente de cocción.
15. Retire las dos perillas de liberación de la cubierta del circulador de inmersión sous vide.
16. Retire la cubierta del circulador de inmersión sous vide.
17. Limpie la cubierta con agua jabonosa y un paño.
18. Limpie el calentador y otros componentes con agua limpia para retirar el sarro reblandecido.
19. Seque el circulador de inmersión Sous Vide, la cubierta, el calentador y los demás componentes.
20. Utilice las dos perillas de liberación para instalar la cubierta del circulador de inmersión sous vide.

Reinicio de fábrica

NOTA: El circulador de inmersión sous vide mantendrá la última programación programada. Si es necesario, puede utilizar la función de Reinicio de fábrica para restaurar la unidad a su configuración original de fábrica.

1. Presione los botones "START/STOP" y ''+" durante tres segundos. "SET TEMP" mostrará 60 ºC y "SET TIME" mostrará 24.00 (Figura 12-1).
2. Seleccione "°C/°F" en la pantalla para cambiar la escala de temperatura de Fahrenheit (°F) o Centígrados (°C).

Figura 12-1

Resolución de problemas

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
H2O	El nivel del agua es inferior al indicador MIN.	APAGUE la energía. Agregue agua hasta llegar por encima del indicador MIN.
	El nivel del agua es superior al indicador MAX.	APAGUE la energía. Retire el agua para que descienda por debajo del indicador MAX.
E02	Problemas con la tubería de calefacción	Llame a un técnico de servicio.
	Problemas con el cableado interno	Llame a un técnico de servicio.
	Problemas con el sensor de temperatura	Llame a un técnico de servicio.
LP	La máquina perdió la energía durante la cocción normal.	Presione el botón START/STOP para iniciar de nuevo la cocción y borrar el código LP.

Si el problema persiste y la solución anterior no lo remedia, llame al servicio técnico de Globe al 866-260-0522.