

Solución de problemas

El Circulador de Inmersión al Vacío no se enciende -

- Asegúrese de que el aparato se encuentra correctamente conectado a un tomacorriente puesto a tierra.
- Compruebe el cable de alimentación para ver si hay cualquier rotura y si está deshilachado. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Asegúrese de que el botón de encendido está activado. La pantalla LCD se debería iluminar cuando la máquina esté encendida.

La pantalla LCD muestra el código de error “E01” -

- Asegúrese de que el nivel de agua que muestra el Circulador de Inmersión al Vacío se encuentra entre MIN y MAX. El aparato emitirá una alerta y se cortará la corriente cuando el nivel de agua se encuentre por debajo del MÍNIMO requerido para funcionar.

La pantalla LCD muestra el código de error “E02” -

- Si el cable del sensor no conecta bien, por favor contacte con el centro de atención al cliente y cámbielo por un nuevo sensor.

La pantalla LCD muestra el código de error “E05” -

- El ventilador del Circulador de Inmersión al Vacío tiene un problema. Por favor, cámbielo por un nuevo ventilador facilitado por el centro de atención al cliente.

La pantalla LCD muestra el código de error “E06” -

- Por favor compruebe si el Circulador de Inmersión al Vacío está inclinado. En caso afirmativo, colóquelo completamente vertical.
- La bomba del Circulador de Inmersión al Vacío tiene un problema. Por favor, cámbiela por una nueva bomba facilitada por el centro de atención al cliente.

El aparato está enchufado y encendido, pero la pantalla LCD no muestra ninguna información -

- Abra la tapa de plástico (utilizando un destornillador de mano plano o una herramienta similar) que se encuentra en la parte frontal del aparato y pulse el botón de RESET.

CIRCULADOR DE INMERSIÓN AL VACÍO



Guía de usuario
Número de modelo: SOUS-VIDE 30

Gracias por comprar el Circulador de Inmersión al Vacío. El circulador SOUS-VIDE 30 es uno de los instrumentos de cocina al vacío más eficientes y fiables. Este aparato, con su capacidad para ahorrar espacio, su diseño en acero inoxidable y mandos fáciles de usar consigue de manera rápida calentar el agua y mantener eficientemente la temperatura para poder cocinar de manera precisa en todo momento. Al utilizar una bomba para hacer circular el agua, el aparato consigue temperaturas de cocción para alcanzar uniformidad, la textura perfecta y un sabor superior. Está a punto de revolucionar su cocina con una de las tendencias que más está progresando en la cocina moderna.

Por favor, lea y siga todas las instrucciones de uso y mantenimiento antes de hacer funcionar el Circulador de Inmersión al Vacío.

5. Ajustar/configurar los mandos en grados Celsius o Fahrenheit: seleccione °C o °F para medir la temperatura.

Configurar TEMP: usando los botones de + o -, seleccione la temperatura del agua deseada. La máxima temperatura que se puede configurar es 99 °C o 210 °F.

Configurar TIME: usando los botones de + o -, seleccione el tiempo de cocción deseado. El tiempo máximo que se puede configurar es 99 horas.

6. Cocinar la comida. Presione el botón Empezar para comenzar a calentar y hacer circular el agua.

Seguridad y mantenimiento del aparato

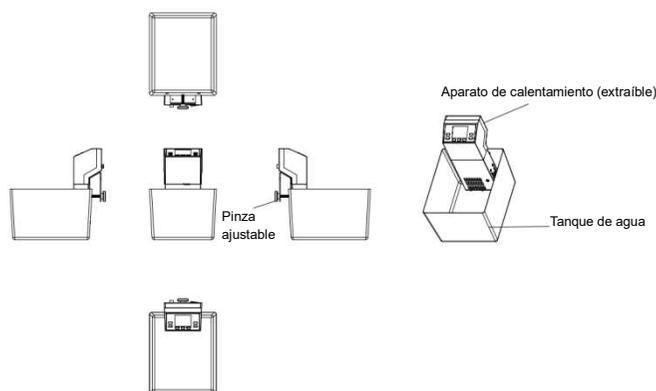
- Lea atentamente el manual antes de utilizar por primera vez el Circulador de Inmersión al Vacío.
 - Emplee el Circulador de Inmersión al Vacío para la finalidad para la que está diseñado.
 - No ponga a funcionar el aparato si tiene el cable dañado.
 - Emplee solamente tomacorrientes puestos a tierra. No utilice extensores.
 - Apague y desconecte el aparato antes de quitar el agua.
 - Compruebe la temperatura en el indicador de temperatura o con un termómetro. No ponga directamente las manos en el agua.
 - Manipule el Circulador de Inmersión al Vacío con cuidado antes de guardarlo después del uso. Los componentes del aparato puede que todavía estén calientes como para tocarlos.
 - Guarde el Circulador de Inmersión al Vacío en posición vertical después de su uso. Esto impedirá que el agua entre en el aparato.
 - Si hubiera líquido en la parte superior del aparato, apáguelo y séquelo antes de usarlo.
 - No utilice el aparato cerca de una llama viva o de un quemador.
 - Este es un aparato eléctrico. En caso de que quede totalmente sumergido, por favor desenchúfelo antes de manipularlo. Entienda cómo funciona el Circulador de Inmersión al Vacío siguiendo las recomendaciones básicas de seguridad eléctrica.
 - Antes de limpiar el Circulador de Inmersión al Vacío, asegúrese de que está desenchufado y enfríelo de modo que se pueda tocar.
 - Para prolongar el uso del aparato, se debería limpiar cada 20 usos o cada 100 horas de uso.
 - Limpie el filtro del Circulador de Inmersión al Vacío después de cada uso.
 - Para limpiar el Circulador de Inmersión al Vacío, llene el contenedor de agua con una solución de vinagre y agua y ponga el aparato en funcionamiento con agua aproximadamente 20 minutos. Además, desconéctelo, deje que se enfríe completamente y abra el interior del aparato (utilizando la llave que se incluye) para limpiar el filtro del interior.
- Si el aparato estuviera caliente, no lo introduzca en agua fría. Permita que se enfríe primero. Si estuviera frío, no lo introduzca en agua caliente. Permita que se caliente a temperatura ambiente antes y deje que el agua se enfríe también. Estos pasos prolongarán la vida de su circulador SOUS-VIDE 30.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de funcionamiento

Por favor, lea todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento el Circulador de Inmersión al Vacío.

1. **Seleccionar el contenedor de agua.** Seleccione el contenedor de agua que quiere utilizar para cocinar. Asegúrese de que el contenedor encaja en longitud, ancho y altura con el circulador SOUS-VIDE 30, dejando también suficiente espacio para su producto. Calienta y hace circular hasta 30 litros.

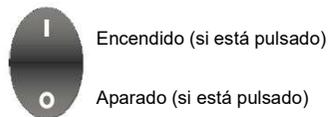
2. **Acoplar el circulador al contenedor de agua.** Coloque el circulador SOUS-VIDE 30 en el lateral del contenedor de agua, utilizando la pinza ajustable para fijar el circulador en su lugar. La pinza ajustará tanto la altura del aparato hacia arriba y abajo, como hacia dentro y hacia fuera, para adaptarse al ancho del contenedor de agua. Asegúrese de que el circulador está firmemente ajustado al lateral del contenedor.



3. **Llenar de agua el contenedor.** Llene el contenedor de agua, empleando el indicador de nivel del circulador SOUS-VIDE 30. El nivel del agua debería situarse entre el MIN y el MAX que se indica en la parte frontal del circulador.

Nota: a medida que la temperatura del agua aumente, el agua empezará a evaporarse. El circulador SOUS-VIDE 30 incluye una alarma que indica que el nivel del agua está bajo. Si el nivel del agua se situara por debajo de la marca MIN, el circulador se apagará.

4. **Enchufar el aparato y encender.** Enchufe correctamente el cable eléctrico al tomacorriente puesto a tierra. Después, pulse ON (I) para encenderlo. La pantalla LCD se iluminará cuando el botón de encendido se active. Encendido (ON, al pulsarlo) Apagado (OFF, al pulsarlo)

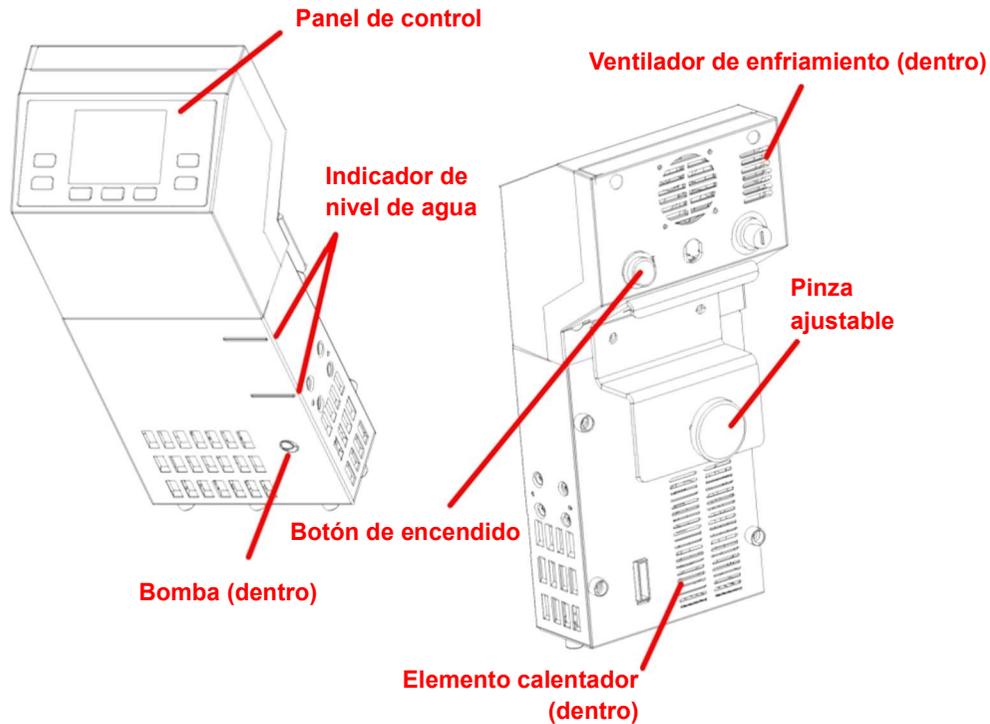


Nota: cuando esté en posición de Encendido (ON), la pantalla LCD mostrará la temperatura actual del agua, la temperatura configurada anteriormente y el tiempo configurado anteriormente.

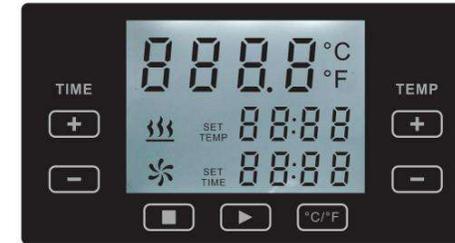
Contenido

Características	4
Panel de control	5
Instrucciones de funcionamiento.....	6
Seguridad y mantenimiento del aparato.....	7
Solución de problemas.....	8

Características SOUS-VIDE 30



Panel de control



Pantalla LCD:	Muestra la temperatura actual del agua, la temperatura predeterminada y un contador de tiempo.
	Indica calentamiento de agua
	Indica circulación de agua
 Botón °C / °F:	Púlselo para cambiar la temperatura actual del agua a fin de que se muestre en grados Celsius (°C) o Fahrenheit (°F)
 Botones TEMP:	Púlselos para subir o bajar la temperatura del agua.
 Botones TIME:	Púlselos para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
 Botón Empezar:	Púlselo para empezar a calentar y circular el agua.
 Botón Parada:	Púlselo para parar el funcionamiento.