

TheSpace

Neovide | An All-in-One Sous Vide Cooker

User Manual



Model: NSV500

Manual de uso

Índice

Instrucciones de seguridad importantes	31
Especificaciones	32
Conozca su Neovide	33
Panel de control	34
Instrucciones de cocina	37
Cómo usar Neovide	38
Sonda para los alimentos	38
Bandeja de goteo	39
Antes de usar	39
Modo Neovide	39
Modo Manual	41
Modo Marinate	42
Modo Marinate Neovide	43
Modo Mild Sear	44
Conéctese a nuestra aplicación	45
Cómo conectarse a la Wi-Fi	45
Cómo usar la aplicación	47
Mantenimiento y limpieza	50
Solución de problemas	51
CUMPLIMIENTO NORMATIVO	54
INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA	55

Instrucciones de seguridad importantes

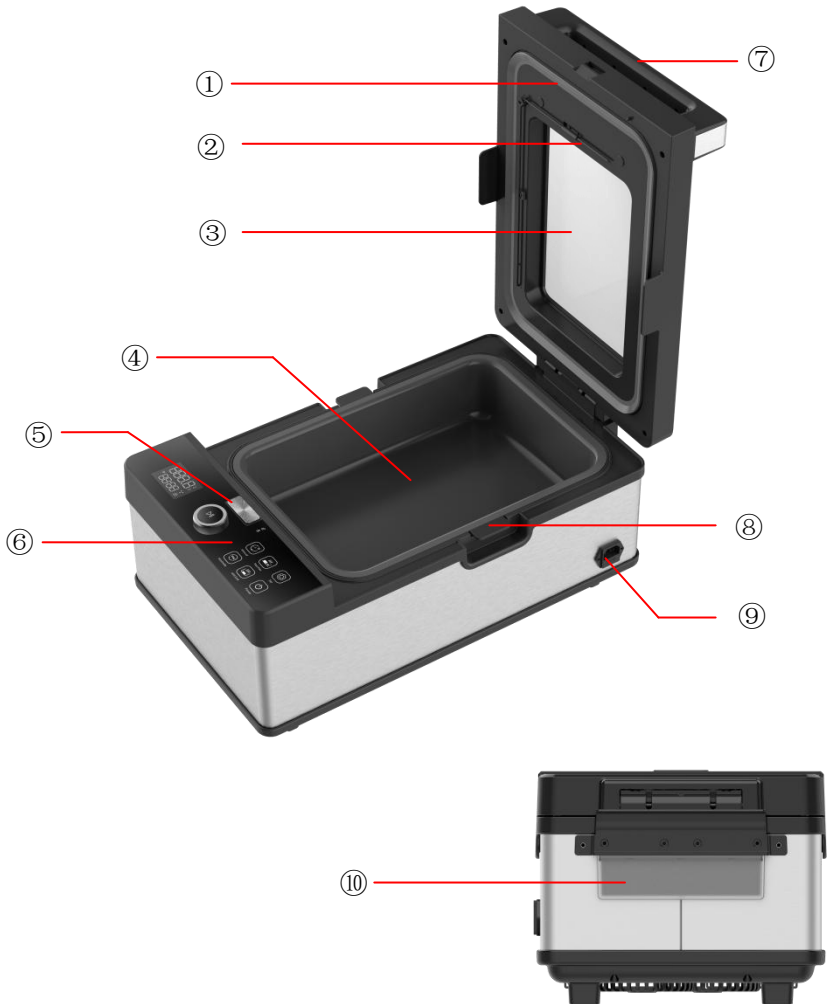
Cuando vaya a usar este producto, siga las siguientes instrucciones:

- Lea el manual de uso antes de usarlo.
- Conéctelo únicamente a la corriente que se especifica en la etiqueta.
- Use el producto en una superficie seca, firme y estable.
- Conéctelo a un enchufe con toma de tierra y disyuntor.
- Mantenga secos el cable y la clavija para evitar una descarga eléctrica.
- Antes de mover o limpiar el producto o cuando no esté en funcionamiento, desenchúfelo.
- Para desconectar el cable, tire de la clavija y desenchúfela. Jamás lo desenchufe tirando del cable.
- No use el producto si el cable o la clavija están dañados.
- No lo use con bases de enchufes ni cables de extensión.
- No toque las piezas calientes, como la tapa, la cámara y la sonda mientras el producto esté en funcionamiento o antes de que estas se enfríen.
- No toque la punta de la sonda porque puede provocar heridas.
- Para evitar que se estropee, no sumerja la sonda en agua cuando vaya a limpiar el dispositivo.
- No coloque ningún objeto, especialmente objetos metálicos, dentro de la cámara donde se coloca la bandeja interior.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y de personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas.
- Si el producto falla o se ha dañado, no lo vuelva a usar. Contacte con profesionales para que se lo revisen o le hagan mantenimiento.
- Este producto solo debe utilizarse con los fines previstos.

Especificaciones

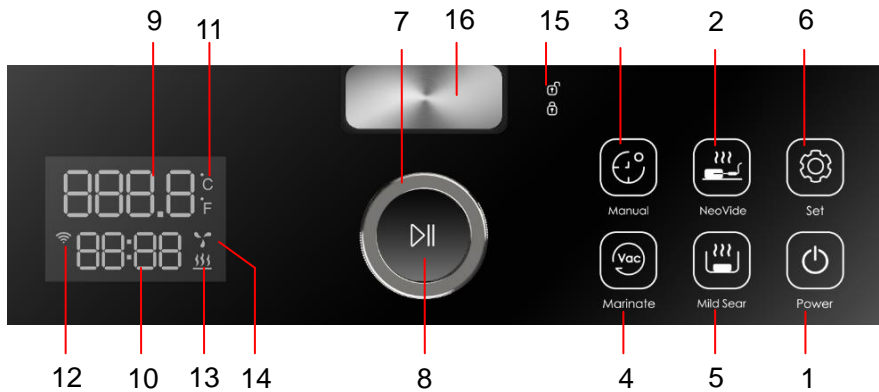
Modelo	NSV500		
Fuente de alimentación	EE. UU. 110-120 V, 60 Hz	UE 220-240 V, 50 Hz	JP 100 V, 50/60 Hz
Potencia	1500 W	1450 W	1250 W
Presión de la bomba de vacío	-779 mbar±5 %/-23" Hg±5 %		
Velocidad de flujo	11 L/min±10 %		
Capacidad de la bandeja	8,6 L		
Dimensiones del producto	587 mm × 343 mm × 294 mm (23,1" × 13,5" × 11,6")		
Dimensiones de la cámara	380 mm × 260 mm × 90 mm (15" × 10,2" × 3,5")		
Rango de temperatura (modo Manual/Neovide)	20-95 °C (68-203 °F)		
Temporizador (Modo Manual)	0:05-99:59		
Rango de temperatura (modo Mild Sear)	150 °C-210 °C (302 °F-410 °F)		
Temporizador (modo Mild Sear)	0:01-00:30		
Temporizador (Modo Marinade)	0:05-00:50 (1-10 ciclos, cada ciclo dura 5 min)		
Peso	13,9 kg (30,6 lb)		
Condiciones de funcionamiento	Temperatura: 5-35 ° C (41-95 ° F), humedad: ≤85 %		
Conectividad	Wi-Fi 802.11 b/g/n 2,4 GHz Bluetooth 5.0		
Aplicaciones	iOS/Android		

Conozca su Neovide



- ① Junta aislante ② Sonda para los alimentos ③ Tapa ④ Bandeja interna ⑤ Botón de la tapa
⑥ Panel de control ⑦ Mango de la tapa ⑧ Mango de la bandeja ⑨ Puerto de alimentación
⑩ Bandeja de goteo

Panel de control



N.º	Botón/Icono	Descripción
1	Potencia	<ul style="list-style-type: none"> - Al enchufar el dispositivo a la toma de corriente, se activará el modo de ahorro de energía y solo se iluminará levemente el botón «Power» (encender). - Pulse el botón «Power» para pasar al modo de espera, en el que se encenderá el botón «NeoVide» y, además, los otros botones de manera más tenue. - En el modo de espera o mientras esté el dispositivo en funcionamiento, pulse el botón «Power» para volver al modo de ahorro de energía.
2	Neovide	<ul style="list-style-type: none"> - Pulse este botón para activar el modo Neovide. Se encenderá este icono. - Mientras esté en este modo, introduzca la sonda en el centro del alimento. En la pantalla se mostrará la temperatura interna del alimento.
3	Manual	<ul style="list-style-type: none"> - Pulse este botón para seleccionar el modo Manual. Se

		<p>encenderá este icono.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En este modo, es posible seleccionar el tiempo y la temperatura de manera manual, por lo que no es necesario usar la sonda.
4	Marinate	Pulse este botón para seleccionar el modo Marinate (marinado). Se encenderá este icono.
5	Mild Sear	Pulse este botón para seleccionar el modo Mild Sear (sellado suave). Se encenderá este icono.
6	Set	<p>Ajustes: Una vez seleccionado el modo deseado, pulse este botón para configurar la temperatura y el tiempo. Cuando parpadee el número en la pantalla, gire la ruleta para ajustar la temperatura y el tiempo.</p> <p>Ver los ajustes: Mientras esté en funcionamiento, mantenga pulsado el botón «Set» durante 3 segundos para ver los ajustes de temperatura y de tiempo.</p> <p>Si no se modifica ningún ajuste, el número de la pantalla parpadeará 10 veces antes de que se cierre este menú automáticamente.</p>
7	Ruleta	Ajuste el tiempo y la temperatura previstos girando la ruleta cuando se muestre en pantalla el número correspondiente.
8	Start/Stop	Pulse este botón para iniciar el dispositivo en el modo seleccionado.
9	Indicador de temperatura	Muestra la temperatura actual o la temperatura seleccionada.
10	Indicador de tiempo	Muestra el tiempo de funcionamiento o el tiempo seleccionado.
11	°C/°F	En el modo de espera, mantenga pulsados los botones «Manual» y «Marinate» durante unos pocos segundos para cambiar la unidad de medida de la temperatura: °C o °F.
12	Icono de Wi-Fi	El icono de Wi-Fi se ilumina al conectar el dispositivo a la aplicación móvil.

13	Indicador de cocción	Este indicador se enciende cuando el dispositivo está calentando.
14	Indicador de la bomba de vacío	Este icono aparece cuando el dispositivo está vaciando el aire.
15	Bloqueado/Desbloqueado	La tapa solo puede abrirse cuando el icono de «desbloqueado» esté iluminado. Si el icono de «bloqueado» está encendido, significa que el dispositivo está en funcionamiento y la tapa no se puede abrir. Si desea abrirla, debe parar el dispositivo y abrirlo cuando se ilumine el icono de «desbloqueado».
16	Botón de la tapa	Pulse el botón de la tapa para abrirla.
17	Restablecer ajustes de fábrica	En el modo de espera, mantenga pulsados simultáneamente los botones «Mild Sear» y «Manual» durante 3 segundos. Cuando oiga un pitido, el dispositivo pasará al modo Neovide (la temperatura de la pantalla será de 60 °C y el temporizador mostrará 24:00); entonces puede soltar los botones. De esta forma, el dispositivo volverá a funcionar con los ajustes de fábrica.

Instrucciones de cocina

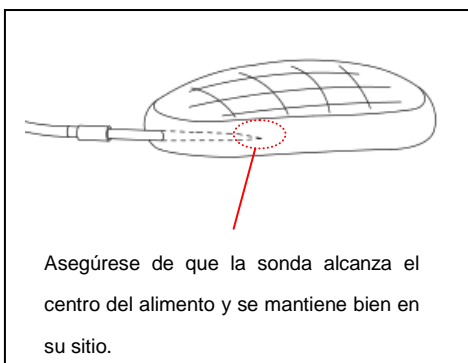
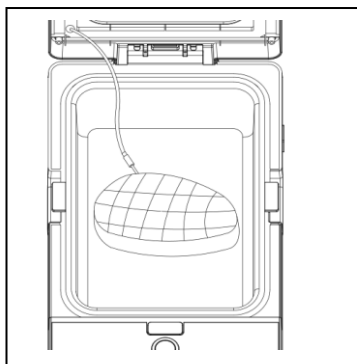
4. Es recomendable usar el modo Neovide con la sonda si se trata de alimentos en lonchas o troceados, tales como filetes de ternera, chuletas de cerdo, pechugas de pollo, salmón, etc. Para ello, coloque el alimento en la cámara e introduzca la sonda con firmeza en el centro de dicho alimento.
5. Se recomienda usar el modo Manual para la comida en la que sea complicado introducir la sonda. En este modo, al igual que en la técnica sous vide tradicional, se puede regular el tiempo y la temperatura. Es optativo usar agua y bolsas de vacío, lo que le da más libertad a la hora de cocinar.
6. Si va a cocinar verduras, seleccione el tiempo y la temperatura adecuados. Al igual que ocurre con el sous vide tradicional, algunas verduras pueden liberar gases y estropearse si se cocinan al vacío durante mucho tiempo.

Cómo usar Neovide

Sonda para los alimentos

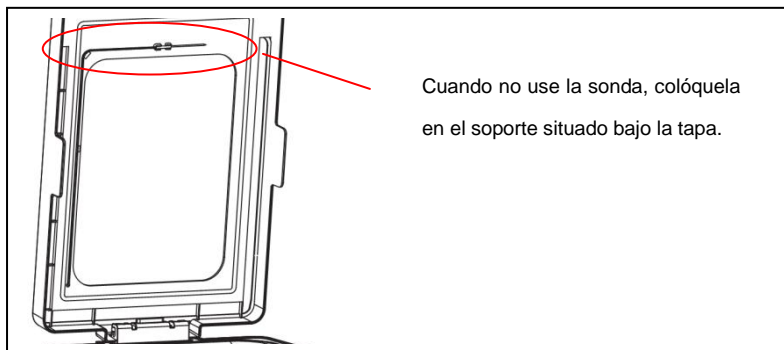
- En el modo Neovide, se debe introducir la sonda en el centro del alimento.

Aviso: La punta de la sonda (10 mm) es el sensor de temperatura. Asegúrese de haber introducido la punta de la sonda en el centro del alimento. Es recomendable introducir la sonda desde uno de los laterales hasta el centro del alimento para que se quede fija. En caso de que sea complicado, también puede introducir la sonda desde la parte superior, siempre y cuando se asegure de que esta llega al centro del alimento y está bien sujeta. De lo contrario, es posible que no se detecte la temperatura con precisión.



Asegúrese de que la sonda alcanza el centro del alimento y se mantiene bien en su sitio.

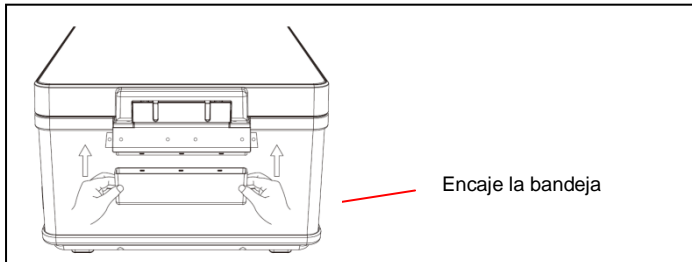
- Cuando no use la sonda, colóquela en el soporte situado bajo la tapa.



Cuando no use la sonda, colóquela en el soporte situado bajo la tapa.

Bandeja de goteo

La bandeja de goteo se encuentra en la parte trasera del dispositivo, en ella se acumula el líquido generado durante la cocción.



Antes de usar

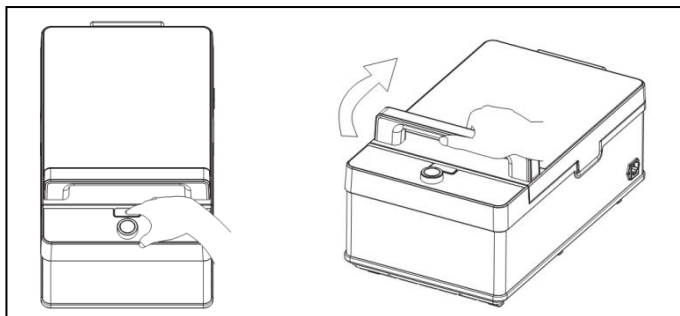
- Enchufe el dispositivo en la toma de corriente y se activará el modo de ahorro de energía; solo se iluminará el botón «Power» levemente.
- Pulse el botón «Power» para pasar al modo de espera, en el que se encenderá el botón «Neovide» y, además, los otros botones de manera más tenue.
- Mantenga pulsado los botones «Manual» y «Marinate» simultáneamente durante 3 segundos para cambiar la unidad de medida de la temperatura, °C o °F. (Se guardará como unidad por defecto).

Modo Neovide

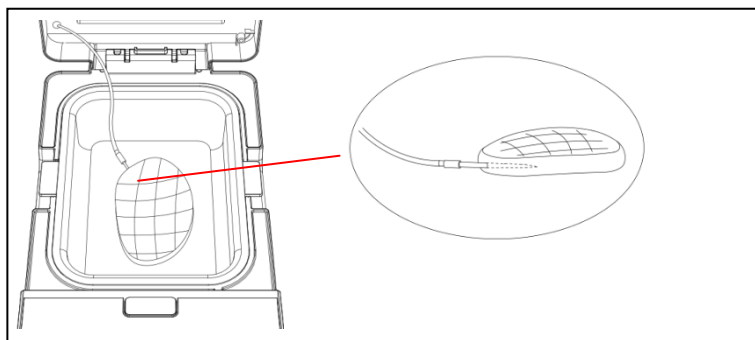
En el modo Neovide, la sonda mide y controla con exactitud la temperatura del centro del alimento, por lo que se consigue así una cocción sous vide muy precisa. Seleccione la temperatura deseada para usar este modo, pues no es necesario configurar los ajustes de tiempo. Es posible probar diferentes temperaturas para crear platos únicos que se adapten a su gusto.

(Está en el modo Neovide cuando está iluminado el icono «Neovide»).

1. Pulse el botón «Neovide» para activar el modo Neovide. En este modo, se usa la sonda para ver la temperatura del alimento en el indicador.
2. Pulse el botón «Set» y gire la ruleta para ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón de la tapa para abrirla.



4. Coloque la comida en la bandeja, extraiga la sonda de la tapa e introdúzcala en el alimento. Asegúrese de que la sonda alcanza el centro del alimento y se mantiene bien sujeta.



5. Cierre la tapa y pulse el botón «Start/Stop» para que el dispositivo empiece a hacer el vacío y a calentar.
6. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el dispositivo emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo en que se mantiene la temperatura. En este modo, aparecerá en el indicador superior «Hold» (espera) y en el inferior el tiempo de espera. Puede pulsar el botón «Start/Stop» para finalizar el proceso.

Aviso: Durante los primeros cinco minutos de este modo, se emiten tres pitidos con un intervalo de un minuto.

7. Cuando finalice el programa seleccionado, se encenderá el icono de «desbloqueado» y se podrá

abrir la tapa en cualquier momento.

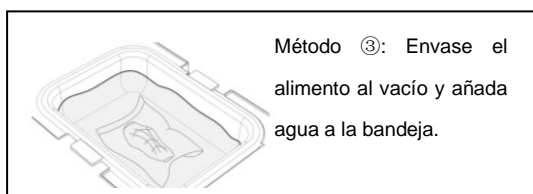
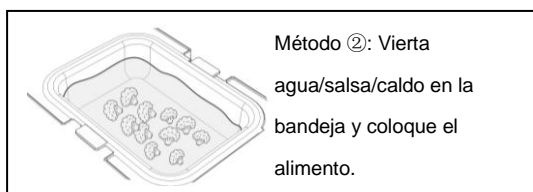
Aviso: La tapa solo puede abrirse cuando el icono de «desbloqueado» esté iluminado. Mientras esté en funcionamiento, el icono de «bloqueado» estará iluminado y no se podrá abrir la tapa. Si desea abrirla, pulse el botón «Start/Stop» para detener el funcionamiento.

Modo Manual

Puede usar el modo Manual para los alimentos en los que no se pueda introducir la sonda, como es el caso de sopas, huevos o verduras con forma irregular. En este modo, al igual que en la técnica sous vide tradicional, se puede regular el tiempo y la temperatura. Sin embargo, es optativo usar agua y bolsas de vacío, lo que le da más libertad a la hora de cocinar.

(Está en el modo Manual cuando está iluminado el icono «Manual»).

1. Pulse el botón «Manual».
2. Pulse el botón «Set» para abrir el panel de configuración. Ajuste la temperatura y el tiempo con la ruleta cuando se ilumine el número correspondiente.
3. Pulse el botón de la tapa para abrirla.
4. Elija el método adecuado para cocinar el alimento.



Aviso: Cuando use alguno de estos métodos anteriores, deje la sonda en el soporte y no la sumerja en agua para evitar que se dañe.

5. Cierre la tapa y pulse el botón «Start/Stop» para iniciar el proceso.

6. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el dispositivo emitirá un pitido y comenzará la cuenta atrás.

Aviso: Si desea comenzar la cuenta atrás antes de alcanzar la temperatura seleccionada, pulse el botón «Start/Stop» de nuevo.

7. Cuando termine la cuenta atrás, el dispositivo emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo en que se mantiene la temperatura.

Aviso: Durante los primeros cinco minutos de este modo, el dispositivo emitirá tres pitidos con un intervalo de un minuto.

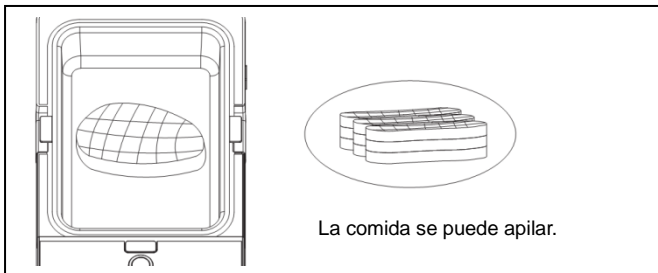
8. Cuando finalice el método seleccionado, se encenderá el icono de «desbloqueado» y se podrá abrir la tapa en cualquier momento.

Aviso: Solo se puede abrir la tapa si el icono de «desbloqueado» está encendido. Mientras esté en funcionamiento, el icono de «bloqueado» estará iluminado y no se podrá abrir la tapa. Si desea abrirla, pulse el botón «Start/Stop» para detener el funcionamiento.

Modo Marinate

(Está en el modo Marinate [marinado] cuando el icono «Marinate» está iluminado).

1. Pulse el botón «Marinate» para activar el modo Marinate.
2. Pulse el botón «Set» y ajuste el tiempo con la ruleta.
3. Pulse el botón de la tapa para abrirla y coloque el alimento en la bandeja. La comida se puede apilar.



4. Cierre la tapa y pulse el botón «Start/Stop» para comenzar con el marinado.
5. Cuando finalice el tiempo de marinado, el dispositivo emitirá tres pitidos.
6. Una vez finalizado el proceso, se iluminará el icono de «desbloqueado». Ya puede pulsar el botón

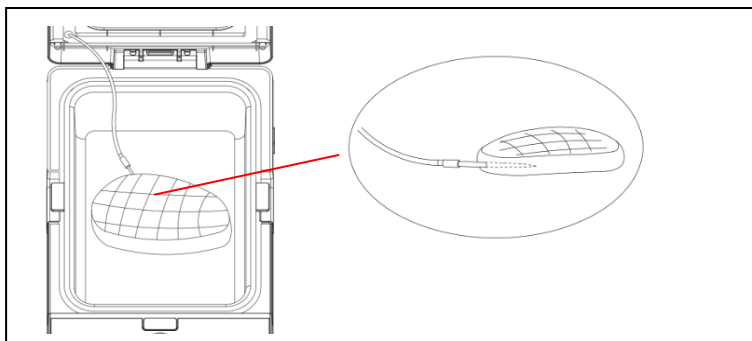
de la tapa para abrirla y sacar el alimento.

Aviso: La tapa solo puede abrirse cuando el icono de «desbloqueado» esté iluminado. Mientras esté en funcionamiento, el icono de «bloqueado» estará iluminado y no se podrá abrir la tapa. Si desea abrirla, pulse el botón «Start/Stop» para detener el funcionamiento.

Modo Marinate Neovide

(Está en el modo Marinate Neovide cuando los iconos «Marinate» y «Neovide» estén iluminados).

1. Pulse los botones «Marinate» y «Neovide» para activar el modo Marinate Neovide. En este modo, el dispositivo comenzará primero a marinar y, más tarde, la cocción sous vide con la sonda.
2. Pulse el botón «Set» para abrir el panel de configuración. Ajuste el tiempo de marinado y la temperatura del sous vide con la ruleta cuando parpadee el número correspondiente.
3. Pulse el botón de la tapa para abrirla y coloque el alimento en la bandeja.
4. Extraiga la sonda de la tapa e introdúzcala en el alimento. Asegúrese de que la sonda alcanza el centro del alimento y se mantiene bien sujeta.



5. Cierre la tapa y pulse el botón «Start/Stop» para comenzar primero con el modo Marinate y más tarde con el modo Neovide.
6. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el dispositivo emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo en que se mantiene la temperatura si no se pulsa el botón «Start/Stop». En este modo, aparecerá en el indicador superior «Hold» (espera) y en el inferior el tiempo de espera. Durante los primeros cinco minutos de este modo, se emiten tres pitidos con un intervalo de un minuto.

7. Cuando finalice el proceso, se encenderá el icono de «desbloqueado» y se podrá abrir la tapa en cualquier momento.

Aviso: La tapa solo puede abrirse cuando el icono de «desbloqueado» esté iluminado. Mientras esté en funcionamiento, el icono de «bloqueado» estará iluminado y no se podrá abrir la tapa. Si desea abrirla, pulse el botón «Start/Stop» para detener el funcionamiento.

Modo Mild Sear

(Está en el modo Mild Sear [sellado suave] cuando el icono "Mild Sear" esté iluminado).

1. Pulse el botón de la tapa para abrirla.
2. Pulse el botón «Mild Sear» para activar en el modo Mild Sear.
3. Pulse el botón «Set» para ajustar el tiempo y la temperatura girando la ruleta cuando parpadee el número correspondiente.
4. Pulse el botón «Start/Stop» para iniciar la cocción.

Aviso: Si tras pulsar el botón «Start/Stop» aparece «Clos» en la pantalla, significa que la tapa está cerrada y deberá abrirla para comenzar.

5. Compruebe que la bandeja está seca antes de añadir el aceite.
6. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el dispositivo emitirá un pitido y comenzará la cuenta atrás. En ese momento, coloque el alimento sobre la bandeja y se comenzará a dorar. Durante el proceso, puede darle la vuelta a la comida en el momento oportuno.

Aviso: Si desea comenzar a dorar antes de que se alcance la temperatura seleccionada, pulse el botón «Start/Stop» para que se inicie la cuenta atrás y pueda colocar el alimento en la bandeja.

7. Cuando termine la cuenta atrás, el dispositivo emitirá tres pitidos y finalizará el proceso.

Aviso: Si no ha finalizado la cuenta atrás, pulse el botón «Start/Stop» para que el dispositivo pare el proceso.

Conéctese a nuestra aplicación

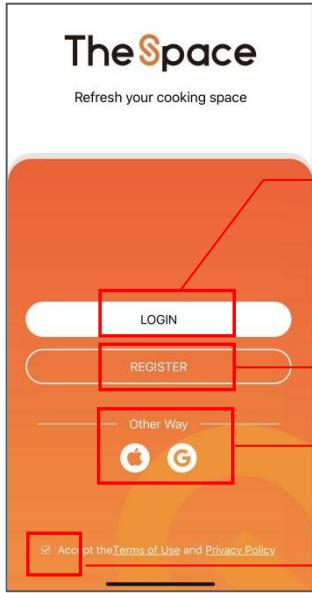
Cómo conectarse a la Wi-Fi

2. Descárguese la aplicación «The Space»:



- iOS: Vaya a la App Store y busque «The Space Sous Vide». Descargue e instale la aplicación con este icono.
- Android: Vaya a Google Play y busque «The Space». Descargue e instale la aplicación con este icono.

2. Abra la aplicación, cree una cuenta e inicie sesión.



Si ya tiene una cuenta, inicie sesión directamente.

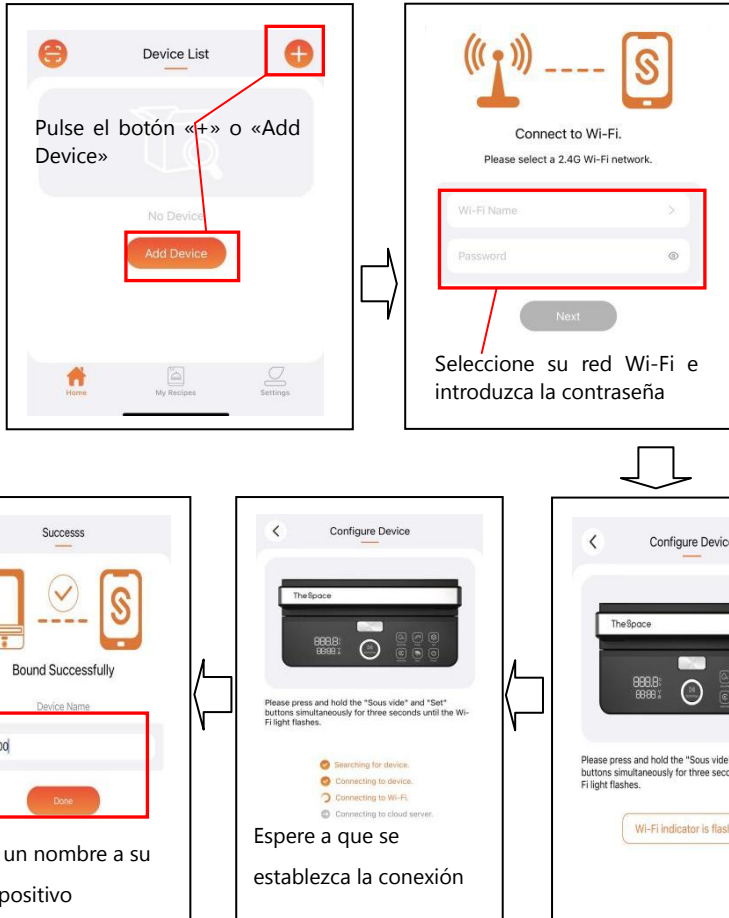
En cambio, si es un usuario nuevo, debe crear una cuenta.

También puede iniciar sesión con su cuenta de Apple o Google.

Marque la casilla

3. Añada su dispositivo

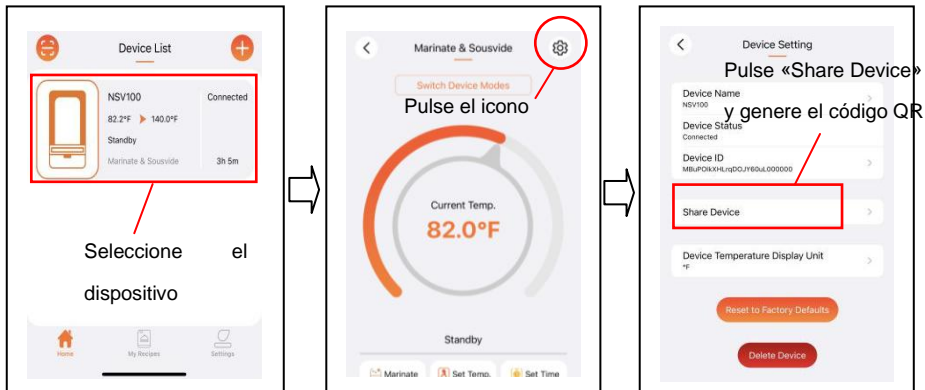
Pulse el botón «+» o «Add Device» → Seleccione su red Wi-Fi e introduzca la contraseña → Pulse y mantenga los botones «Manual» y «Set» a la vez hasta que parpadee el icono de Wi-Fi → Espere a que se establezca la conexión → Dé un nombre a su dispositivo



Aviso: La imagen del producto que aparece en la interfaz de la aplicación puede ser diferente, ya que hay varios modelos. Eso no afectará a su funcionamiento ni al control.

**Comparta su dispositivo:

Puede compartir su dispositivo con otros usuarios en la aplicación The Space. Diríjase a la ventana «Settings» (configuración de la aplicación), pulse «Share Device» y se generará un código QR. Escanee el código QR con la app The Space de otro usuario: Diríjase a la página «Home» de la app, pulse el icono que está en la esquina superior izquierda y escanee el código QR.



Cómo usar la aplicación

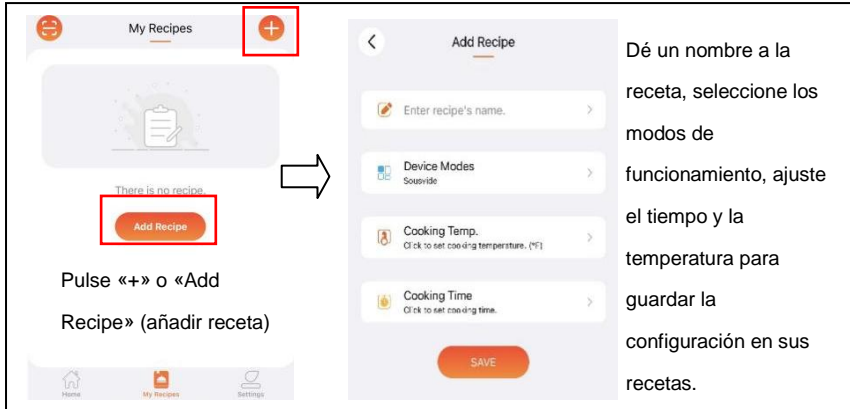
1. Home:

Elija el modo del dispositivo. Ajuste el tiempo y la temperatura antes de comenzar. Los ajustes se pueden guardar como recetas en «My Recipes» para su uso posterior.



2. My Recipe:

Puede personalizar sus recetas y guardarlas en la aplicación. Si desea volver a usar una receta, puede enviarla directamente a su dispositivo.

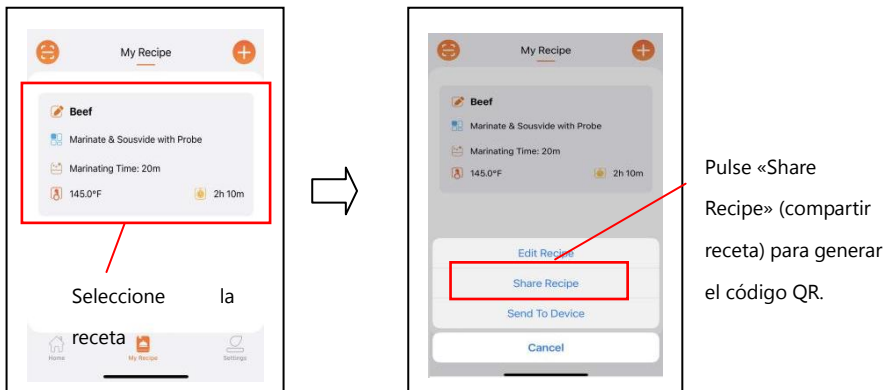


Dé un nombre a la receta, seleccione los modos de funcionamiento, ajuste el tiempo y la temperatura para guardar la configuración en sus recetas.

Pulse «+» o «Add Recipe» (añadir receta)

**Comparta su receta:

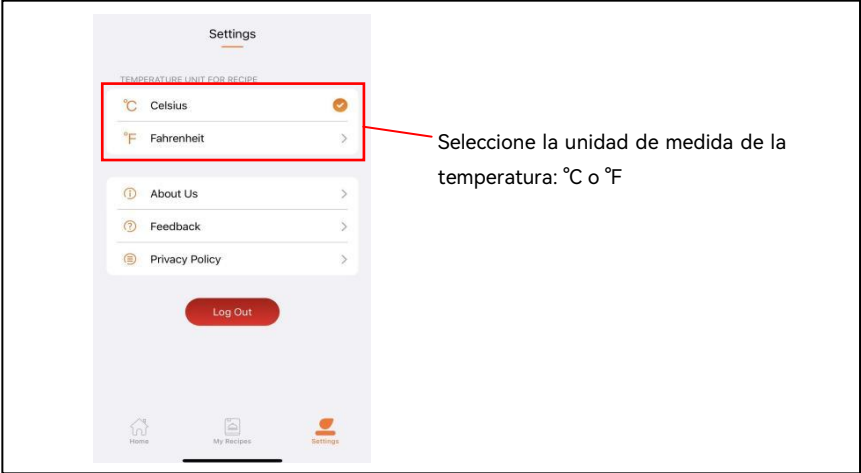
Puede generar un código QR de su receta para que otros usuarios puedan escanearlo y guardar la receta en sus aplicaciones.



Pulse «Share Recipe» (compartir receta) para generar el código QR.

Seleccione la receta

Puede seleccionar °C o °F como unidad de medida de la temperatura.



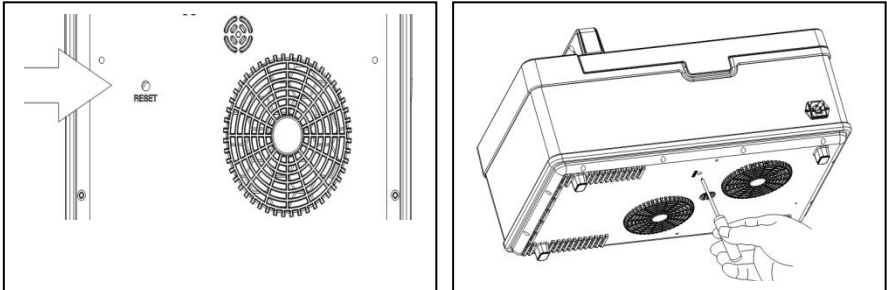
Mantenimiento y limpieza

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo o hacerle mantenimiento.
- Limpie la superficie del dispositivo con un paño suave y agua tibia.
- Saque la bandeja y límpiela después de cada uso. No use estropajos ásperos que puedan dañar la superficie de la bandeja. Vuelva a colocar la bandeja en su lugar después de limpiarla.
- Si va a limpiar el dispositivo, no sumerja la sonda en agua, ya que puede estropearse.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la tapa o la junta aislante no estén rotas o dañadas. Si es el caso, no use el dispositivo.
- No coloque objetos calientes/afilados/pesados sobre la tapa, ya que puede dañarse.
- Extraiga la bandeja de goteo regularmente, vacíe el agua y límpiela.
- Solo los profesionales deben desmontar o reparar el dispositivo.
- Si va a mover o transportar el dispositivo, apóyelo sobre sus patas.
- La fábrica no se responsabiliza de ningún daño o problemas de calidad causados por un error o fallo del usuario al seguir las instrucciones de este manual.

Solución de problemas

No se enciende

- Asegúrese de que el dispositivo esté enchufado y encendido.
- Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado. Si lo está, no use el dispositivo.
- Use un destornillador para presionar el botón de reinicio situado en el orificio de «RESET» en la parte inferior del dispositivo y vuelva a encender el dispositivo.



- Si no se debe a ninguna de las causas anteriores, contacte con un profesional para que lo revise (posibles problemas: panel de control dañado, conector de cable suelto, etc.).

No hace el vacío

- Compruebe que la junta aislante esté instalada correctamente.
- El conducto de la bomba de vacío podría estar suelto, por lo que es necesario mantenimiento profesional.
- El panel de control, el panel eléctrico o el conector del cable podrían estar sueltos, por lo que es necesario mantenimiento profesional.

No calienta

- Compruebe que la bandeja esté bien colocada.
- El panel de control, el panel eléctrico o el conector del cable podrían estar sueltos, por lo que es necesario mantenimiento profesional.

No se abre la tapa

- Si el icono de «bloqueado» está iluminado, la tapa no se puede abrir. Solamente se puede abrir la tapa cuando el icono de «desbloqueado» esté iluminado.
- Pulse el botón «Power» cuando el dispositivo esté enchufado.
- El conector del cable de la válvula solenoide podría estar suelto, por lo que necesita mantenimiento profesional.

No se puede ajustar la temperatura y el tiempo

- El conector del cable del panel podría estar suelto, por lo que necesita mantenimiento profesional.
- El panel de control o eléctrico podrían estar dañados, por lo que necesita mantenimiento profesional.

No se conecta a la Wi-Fi

- Compruebe que la red funciona correctamente.
- Reinicie el dispositivo y pruebe de nuevo.
- El módulo Wi-Fi podría estar dañado, por lo que necesita mantenimiento profesional.

Códigos de diagnóstico de problemas

Si el dispositivo muestra los siguientes códigos, siga las instrucciones para resolver el problema:

Código	Indicador	Solución
LP	El dispositivo se quedó sin electricidad durante la última cocción.	Pulse el botón «Start/Stop» para que el código deje de aparecer.
HF	El dispositivo no calienta porque la bandeja no está bien colocada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse el botón «Start/Stop» o el botón «Power» para que el código deje de aparecer. 2. Compruebe que la bandeja esté en su sitio. 3. Si la bandeja está en su sitio y el código sigue apareciendo, podría ser un problema de la sonda, del panel de control, del panel eléctrico o del conector del cable. En este caso, contacte con un profesional para repararlo.

OH	El transistor IGBT o la bobina magnética se han sobrecalentado.	Pare el dispositivo y deje que se enfríe durante al menos 30 minutos.
PR_E	La sonda no se ha introducido correctamente en el alimento en el modo Neovide o en el modo Marinate Neovide.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse el botón «Start/Stop» o el botón «Power» para que el código deje de aparecer. 2. Compruebe que la sonda esté introducida correctamente en el alimento. 3. Si la sonda está en su sitio y el código sigue apareciendo, podría deberse a un daño en esta o a que el conector del cable esté suelto. En este caso, contacte con un profesional para repararlo.
Clos	La tapa está cerrada durante el modo Mild Sear.	Abra la tapa.
Open	La tapa está abierta durante el modo Neovide, Manual o Marinate Neovide.	Cierre la tapa.

Aviso: Si el problema no se resuelve con ninguna de las soluciones de arriba, contacte con un profesional.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

El logotipo de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) presente en este producto o su documentación indica que el producto no se debe desechar como residuo doméstico. Con el fin de prevenir posibles daños a la salud humana o al medio ambiente, este producto se debe desechar en un punto autorizado de recogida de residuos. Para más información acerca de cómo desechar este producto correctamente, contacte con la autoridad local responsable de la gestión de residuos en su zona.



Todos los productos y piezas de The Space se han sometido a pruebas rigurosas con el fin de cumplir con los estándares y especificaciones establecidos por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos de The Space cuentan con las siguientes marcas de la UE:

Directiva de baja tensión 2014/35/UE

EN 60335-2-15:2016+A11:2018, junto con

EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 62233:2008+AC:2008

Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011,

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008,

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009,

EN 61000-3-3:2013

Directiva RUSP 2011/65/UE

IEC 62321-3-1:2013 Ed. 1.0

IEC 62321-5:2013 Ed. 1.0

IEC 62321-4:2013 +AMD1:2017

IEC 62321-7-2:2017 Ed. 1.0

IEC 62321-7-1:2015 Ed. 1.0

IEC 62321-6:2015 Ed. 1.0

IEC 62321-8:2017 Ed. 1.0



INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Nuestros productos tienen una garantía limitada de 2 años. Se puede solicitar una sustitución por garantía en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra original. Para obtener una sustitución por garantía, usted debe:

- Haber adquirido el producto en los últimos 2 años.
- Conservar el número de pedido original o el correo electrónico que empleó durante la compra. Si se compró por reventa, a través de un socio comercial o en un sitio web diferente, debe proporcionar una copia de su recibo original.

** Envíenos un correo para solicitar el servicio de garantía: service@thespacetec.com **



LA TARJETA DE GARANTÍA DE THE SPACE

** Envíenos un correo para solicitar el servicio de garantía: service@thespacetec.com **

Nombre del cliente _____

Dirección _____

Ciudad/Estado o provincia/Código Postal _____

Número de teléfono _____

Correo electrónico _____

Fecha de compra original _____

Número de modelo del producto _____

Número de serie (Si procede) _____

Nombre del vendedor _____