

SV G25L - SV G16L



115130 - 115131

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 3.0

Fecha de elaboración: 2020-04-02

Manual de instrucciones original

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | La seguridad..... | 2 |
| 1.1 | Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro..... | 2 |
| 1.2 | Indicaciones de seguridad | 3 |
| 1.3 | Uso conforme a su destino | 5 |
| 1.4 | Uso no conforme a su destino | 5 |
| 2 | Información general..... | 6 |
| 2.1 | Responsabilidad y garantía | 6 |
| 2.2 | Protección de los derechos de autor..... | 6 |
| 2.3 | Declaración de conformidad | 6 |
| 3 | Transporte, embalaje y almacenamiento..... | 7 |
| 3.1 | Control de entregas | 7 |
| 3.2 | Embalaje..... | 7 |
| 3.3 | Almacenamiento | 7 |
| 4 | Especificaciones..... | 8 |
| 4.1 | Datos técnicos | 8 |
| 4.2 | Funciones del aparato | 9 |
| 4.3 | Vista general de los subgrupos..... | 10 |
| 5 | Instalación y servicio | 11 |
| 5.1 | Instalación..... | 11 |
| 5.2 | Manejo | 12 |
| 6 | Limpieza | 19 |
| 6.1 | Indicaciones de seguridad para la limpieza | 19 |
| 6.2 | Limpieza | 20 |
| 7 | Posibles fallos..... | 22 |
| 8 | Recuperación | 24 |



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡AVISO!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.

Material inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

ES

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Tratamiento térmico a baño maría de productos alimenticios envasados al vacío.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

ES

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Versión / propiedades del aparato para la cocción sous-vide

- Regulación de la temperatura: en pasos de 0,1 °C
- Temporizador
- Pantalla digital
- Protección contra marcha en seco
- Control: electrónico
- Función de memoria con 5 posiciones para introducir datos libremente
- Ajuste de tiempo programable
- Temporizador acústico
- El set incluye: soporte / armazón para bolsas de vacío

| | |
|---|--|
| Denominación: | Horno de cocción al vacío SV G25L |
| N.º de artículo: | 115130 |
| Material: | Acero inoxidable |
| Número de cubetas: | 1 |
| Medidas de la cámara (an. x prof. x al.) en mm: | 300 x 500 x 200 |
| Rango de temperatura de - a en °C: | 25 - 90 |
| Regulación de temperatura en pasos de °C: | 0,1 |
| Ajuste de tiempo en minutos: | 0 - 99 |
| Intervalos de ajuste de tiempo en minutos: | 1 |
| Conexión a la red: | 2 kW / 220-240 V / 50 Hz |
| Medidas (an. x prof. x al.) en mm: | 345 x 575 x 317 |
| Peso en kg: | 9,5 |

| | |
|---|--|
| Denominación: | Horno de cocción al vacío SV G16L |
| N.º de artículo: | 115131 |
| Material: | Acero inoxidable |
| Número de cubetas: | 1 |
| Medidas de la cámara (an. x prof. x al.) en mm: | 300 x 330 x 200 |
| Rango de temperatura de - a en °C: | 25 - 90 |
| Regulación de temperatura en pasos de °C: | 0,1 |
| Ajuste de tiempo en minutos: | 0 - 99 |
| Intervalos de ajuste de tiempo en minutos: | 1 |
| Conexión a la red: | 2 kW / 220-240 V / 50 Hz |
| Medidas (an. x prof. x al.) en mm: | 345 x 400 x 317 |
| Peso en kg: | 7,5 |

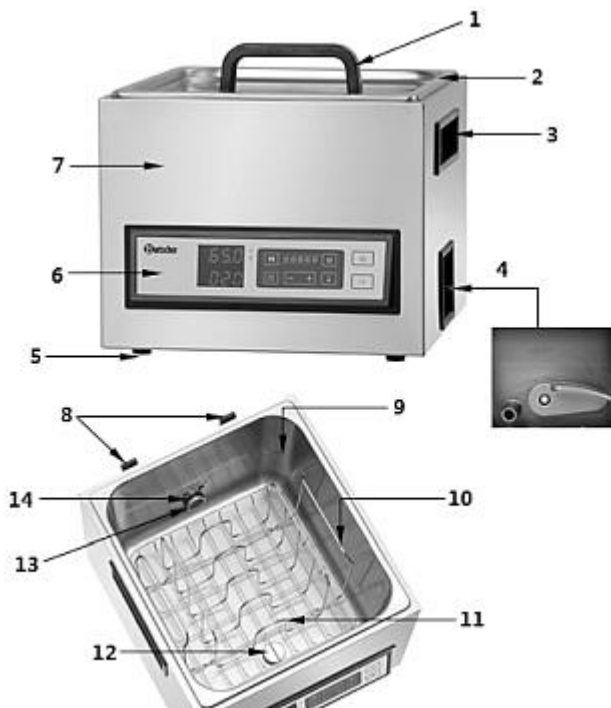
¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

ES

4.2 Funciones del aparato

En el aparato se pueden preparar con la mayor precisión productos alimenticios envasados al vacío a baño maría, manteniendo los valores nutricionales y el sabor a través del ajuste del tiempo y la temperatura por separado.

4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Asa de la tapa | 2. Tapa |
| 3. Asa de transporte (2x) | 4. Drenaje de agua con válvula |
| 5. Patas (4x) | 6. Panel de control |
| 7. Carcasa | 8. Soporte del cable / tubo de drenaje de agua |
| 9. Cubeta | 10. Asa |
| 11. Armazón para bolsas de vacío | 12. Salida de agua |
| 13. Filtro de entrada de agua | 14. Entrada de agua |

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
 - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

La carcasa del aparato y la tapa se calientan fuertemente durante el funcionamiento.

No toque las superficies calientes.

Para manipular el aparato use solo los elementos de control y asas previstos.

¡Riesgo de quemaduras!

Tenga especial cuidado al abrir la tapa de la cubeta durante el proceso de cocción porque se desprende vapor de agua caliente y se acumula agua condensada.

Para retirar la tapa use guantes protectores.

Preparación para el uso

1. Antes de comenzar a utilizar el aparato, límpielo de acuerdo con las instrucciones del punto **6 "Limpieza"**.
2. Antes de poner en funcionamiento el aparato, rellene la cubeta de agua observando la marca "MIN" en la pared posterior de la cubeta.

Si el nivel de agua se encuentra por debajo de la marca "MIN", el sensor situado justo debajo lo reconoce y el aparato no se enciende. En la pantalla digital aparece el mensaje de error **E001**.



Fig. 2

3. Siempre rellene la cubeta de agua por encima de la marca "MIN".
4. Conecte el aparato a una toma de corriente individual con contacto de protección.
5. Encienda el aparato pulsando el botón de **Encen./Apag.** (1, Fig. 3).
Se oye un "clic". En la pantalla digital aparece la temperatura actual del agua en la cubeta.

Panel de control / Funciones de los botones y pantallas

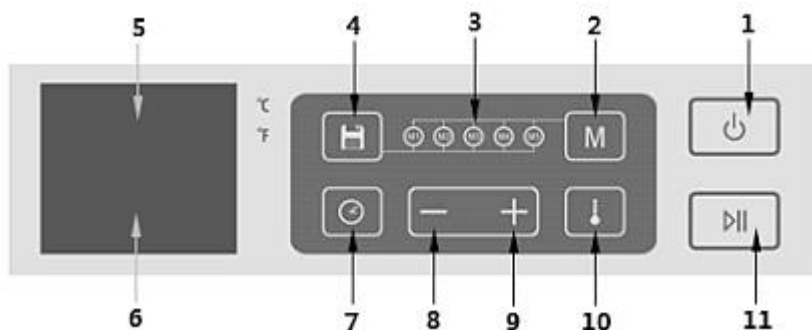


Fig. 3

1 Botón de ENC./APAG.

Mantenga apretado el botón durante 1 segundo para encender el aparato. Se enciende el piloto LED que indica que el aparato está conectado a la fuente de alimentación eléctrica.

2 Botón de los programas

Apretando este botón se pueden seleccionar los programas memorizados (M1-M5).

3 Pilotos LED M1-M5

Con la selección de un programa memorizado se enciende el piloto LED correspondiente.

4 Botón "Guardar"

Pulsando este botón se puede guardar el ajuste introducido.

5 Pantalla digital de la temperatura

Muestra la temperatura actual del agua en la cubeta.

6 Pantalla digital del tiempo

Indica el tiempo que queda para finalizar el ciclo de cocción.

7 Botón de ajuste del tiempo

Se puede ajustar el tiempo entre 00:00 y 99:00 horas.

El tiempo ajustado por defecto es: 02:00.

- 8 Botón para reducir la temperatura o el tiempo
- 9 Botón para aumentar la temperatura o el tiempo
- 10 **Botón de ajuste de la temperatura**
El rango de temperatura que se puede ajustar está entre los 25 °C y 90 °C.
La temperatura ajustada por defecto es de 60 °C.
- 11 **Botón Start/Stop**
Apretando este botón se inicia y finaliza el proceso de cocción.

Configuración

Temperatura

La temperatura ajustada por defecto es de 60 °C. El rango de temperatura que se puede ajustar está entre 25 °C y 90 °C.

1. Pulse una vez el botón de ajuste de temperatura (10) para establecer la temperatura deseada.

En la parte superior de la pantalla digital aparece la temperatura por defecto que parpadea. Mientras que el indicador de temperatura parpadea, con ayuda de los botones "-" (8) o "+" (9), se puede reducir o aumentar el valor ajustado.

Manteniendo apretado el botón, durante los primeros 2 °C es posible ajustar con exactitud de 0,1 °C, y luego de 1,0 °C.

2. Para guardar la temperatura ajustada, mantenga apretado el botón "Guardar" (4) durante 6 segundos.

¡RECOMENDACIÓN!

El aparato mide la temperatura por defecto en °C (Celsius).

Para pasarla a °F (Fahrenheit), apriete el botón de ajuste de temperatura (10), hasta que en la pantalla digital aparezca °F.

Tiempo de cocción

El tiempo ajustado por defecto es de 02:00 horas. Se puede ajustar el tiempo de cocción entre 0 minutos y 99 horas.

1. Pulse el botón de ajuste del tiempo (7) para ajustar el tiempo de cocción deseado.

En la parte inferior de la pantalla digital aparece el tiempo ajustado por defecto de 02:00 horas que estará parpadeando. Mientras que el indicador del tiempo de cocción parpadea, con ayuda de los botones "-" (8) o "+" (9), se puede reducir o aumentar el valor ajustado.

Los intervalos con los que se puede ajustar el tiempo de cocción son los siguientes:

- 0 - 0,30 h en intervalos de 1 minuto;
- 0,30 - 3 h en intervalos de 10 minutos;
- 3 - 99 h en intervalos de 30 minutos.

2. Para guardar el tiempo ajustado, mantenga apretado el botón "Guardar" (4) durante 6 segundos.

Transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se desconecta y la pantalla digital regresa a la indicación de la temperatura después de 5 segundos.

Cuando el aparato está a punto de apagarse, en la pantalla digital se muestra una cuenta atrás de 10 segundos antes de desconectarse.

Programas

Se pueden ajustar hasta 5 programas (M1 - M5).

El programa deseado se ajusta del siguiente modo:

1. Apriete una vez el botón de los programas "M"(2).

Se enciende el piloto LED M1.

2. Ahora seleccione una posición para guardar los datos.

3. Una vez seleccionado el programa libre, pulse el botón "Guardar" (4).

Nota: para seleccionar la siguiente posición libre y programarla, pulse el botón de los programas "M" (2), dependiendo de la posición libre:

M2: programa 2, dos veces

M3: programa 3, tres veces

M4: programa 4, cuatro veces

M5: programa 5, cinco veces

En el caso de apretar por error seis veces el botón de los programas "M" (2), se apagan los pilotos LED. Para regresar a la introducción de los datos, vuelva a pulsar el botón de los programas "M".

4. Para introducir los datos en cada posición libre, vuelva a apretar el botón de programas "M" (2) para guardar en la posición M1 los ajustes de la temperatura y el tiempo de cocción deseados.

Se enciende el piloto LED M1.

5. Pulse el botón de ajuste de temperatura (10).

El indicador de temperatura parpadea.

6. Mientras el indicador de temperatura parpadea, ajuste con los botones "-" (8) o "+" (9) la temperatura deseada en un rango de 25 °C a 90 °C.

Instalación y servicio

7. Luego pulse el botón "Guardar" (4).

El piloto LED de la posición M1 sigue encendida y se puede ajustar el tiempo de cocción.

8. Pulse el botón de ajuste de tiempo (7).

El indicador del tiempo de cocción parpadea, y se puede reducir o aumentar el tiempo de cocción con los botones "-" (8) o "+" (9).

9. Luego pulse el botón "Guardar" (4).

10. Una vez ajustada la posición M1, pulse dos veces el botón de los programas "M" (2) para seleccionar la posición libre M2 e introducir los datos.

Los ajustes para el resto de los programas se realizarán de forma analógica a los ajustes de la posición M1.

Cocinar alimentos

1. Tras introducir los ajustes deseados de temperatura y tiempo de cocción, apriete el botón Start/Stop (11) para calentar el agua de la cubeta hasta la temperatura ajustada.
2. Si desea utilizar algunos de los programas ajustados previamente, apriete el botón de los programas "M" (2) las veces necesarias dependiendo del programa que desee utilizar (p. ej., para M3 tres veces).
3. Luego apriete el botón Start/Stop (11) para calentar el agua de la cubeta hasta la temperatura ajustada.

Se oye una señal acústica cuando el aparato empieza a calentarse.

Una vez alcanzada la temperatura ajustada, se oyen 3-5 señales acústicas.

El indicador del tiempo parpadea.



Fig. 4

4. Retire cuidadosamente la tapa por el mango.
5. Coloque el armazón e introduzca los alimentos envasados al vacío.
6. Utilizando las asas, coloque el soporte con el armazón y los alimentos dentro de la cubeta con el agua precalentada.
7. Los trozos de comida más grandes envasados al vacío se pueden colocar directamente en la cubeta al lado del soporte (Fig. a la izquierda).

¡ATENCIÓN!

Asegúrese de que las bolsas de vacío en la cubeta siempre estén completamente sumergidas en el agua. De lo contrario, sumérgalas con unas pinzas.

ES

8. Vuelva a colocar la tapa sobre la cubeta.
9. Pulse el botón Start/Stop (11).
Se inicia el proceso de cocción y transcurrirá según los ajustes introducidos.
Se empieza a contabilizar el tiempo de cocción.
10. Para leer el tiempo restante de cocción durante el proceso de cocción, presione el botón de ajuste del tiempo (7).
El tiempo de cocción aparece en la parte posterior de la pantalla digital.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se oye una señal acústica.
11. Retire cuidadosamente la tapa y extraiga de la cubeta los alimentos listos con ayuda de las asas o las pinzas.

Más indicaciones sobre los ajustes

- En el ajuste manual del proceso de cocción (sin seleccionar ninguno de los programas guardados en las posiciones M1-M5), la temperatura y el tiempo de cocción se pueden cambiar en cualquier momento durante la cocción. Siga las indicaciones de la sección “**Configuración**” / “**Temperatura**” y “**Tiempo de cocción**”.
- El ajuste del tiempo de cocción no es NECESARIO para efectuar el proceso de cocción. El proceso de cocción sin ajustar el tiempo de cocción 00:00 h, durará indefinidamente hasta que se detenga con el botón Start/Stop (11).
- Para interrumpir el suministro de corriente y desconectar el aparato, mantenga apretado el botón de ajuste del tiempo (7) durante 1 segundo.
- Para accionar los otros botones, mantenga el botón apretado durante más de medio segundo, si no se ha indicado otro tiempo.
- Si el nivel de agua se encuentra por encima de la marca "MIN" y, a pesar de ello, aparece el código de error E001 en la pantalla digital, añada algo de sal al agua y mézclela.

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

1. Limpie el aparato cuidadosamente después de cada uso.
2. Retire todos los alimentos de la cubeta.
3. Extraiga el soporte y el armazón.
4. Limpie los accesorios y la tapa cuidadosamente con agua tibia y un producto de limpieza suave.
5. Enjuague con agua limpia y seque los elementos limpios.
6. Un vez enfriada la cubeta, vacíela por medio del tubo de drenaje (como se indica a continuación) o vacíela por el borde de la cubeta.
7. Para eliminar el agua con el tubo de drenaje, siga los siguientes pasos:



ES

- Coloque el tubo de drenaje incluido en la entrega al grifo de vaciado de agua (A) localizado en el lado derecho del aparato.
- Coloque un recipiente adecuado debajo del tubo de drenaje.
- Abra la válvula (B) deslizándola hacia la marca "OPEN" (Fig. a la izquierda).
- Espere hasta que el agua se vaya completamente.

Fig. 5

8. Limpie la cámara vacía cuidadosamente con agua tibia, un paño suave o una esponja y un producto de limpieza suave.
9. Enjuague con agua limpia.
10. Cierre la válvula (B) volviendo a colocarla en su posición inicial.

Limpieza

11. Asegúrese de que la entrada y la salida de agua en la cubeta estén siempre limpias.



Fig. 6

Para evitar la obstrucción por la suciedad, ha sido colocado un filtro extraíble en la entrada de agua de la cubeta.

12. Este filtro se debe quitarse para limpiarlo.
13. Lave el filtro con agua corriente tibia y un producto de limpieza suave después de cada uso.
14. Enjuague bien con agua limpia.

15. Deje que el filtro se seque al aire.
16. Vuelva a colocar el filtro en la entrada de agua.
17. Seque la cubeta con un paño seco y sin pelusa.
18. Limpie la carcasa del aparato con un trapo suave y húmedo.

Transcurso del proceso de limpieza / descalcificación

1. Periódicamente (una vez al mes) se debe efectuar el proceso de limpieza/ descalcificación.
2. Llene la cubeta de agua por encima de la marca "MIN" y para cada litro de agua añada la cantidad de descalcificador necesaria. Siga las indicaciones del fabricante contenidas en el envase.
3. Ajuste la temperatura a 40 °C y el tiempo de cocción a 20 minutos.
4. Apriete el botón Start/Stop para iniciar el proceso de cocción (sin alimentos).
5. Una vez transcurrido el tiempo establecido, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
6. Elimine la solución de descalcificación de la cubeta mediante el tubo de drenaje o vierta sobre el borde de la cubeta.
7. Enjuague la cubeta 2-3 veces con agua limpia o efectúe otro ciclo de limpieza con agua limpia (sin detergente / descalcificador) para asegurarse de que la cubeta y la boca de entrada y salida de agua están limpios.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Si el aparato no funciona:

1. Compruebe que el cable de alimentación haya sido conectado correctamente.
2. Controle el cable de alimentación para ver si está estropeado.
3. Compruebe la toma de corriente conectando en ella otro dispositivo.
4. Compruebe si se ilumina el botón de Enc./Apag. Si se enciende, asegúrese de que se mantuvo apretado durante más de 1 segundo.

La pantalla digital se ilumina pero el aparato no inicia el proceso de cocción y en la pantalla aparece el código de error.

Pueden aparecer los siguientes códigos de error:

| Código de fallo | Posible causa | Solución |
|-----------------|--|---|
| E001 | Cubeta vacía. | Rellene la cubeta con agua por encima de la indicación "MIN". |
| | Nivel de agua demasiado bajo. | Rellene la cubeta con agua por encima de la indicación "MIN". |
| | El aparato no se encuentra sobre una superficie uniforme. | Coloque el aparato sobre una superficie plana |
| | A pesar de haber rellenado el agua, el sensor sigue indicando un nivel de agua demasiado bajo. | Añada al agua algo de sal y mézclela bien |
| | Error en el sistema electrónico. | Póngase en contacto con el servicio técnico. |

Posibles fallos

| Código de fallo | Posible causa | Solución |
|-----------------|--|---|
| E002 | Suciedad en el agua ha bloqueado el filtro en la salida del agua. | Realice el proceso de limpieza / descalcificación (capítulo “Limpieza”) |
| | Las bolsas de vacío bloquean la entrada de agua en la cubeta. | Utilice el soporte y el armazón incluidos en la entrega colocar las bolsas al vacío en la cubeta |
| | Las bolsas de vacío bloquean la salida de agua en la cubeta. | |
| | Se ha derramado el contenido de una bolsa de vacío y bloquea la entrada de agua. | Vierta el contenido de la cubeta Realice el proceso de limpieza / descalcificación (capítulo “Limpieza”) |
| | Se ha acumulado suciedad en el circuito de agua. | Limpie cuidadosamente el filtro de entrada de agua |
| | Error en el sistema electrónico. | Póngase en contacto con el servicio técnico. |
| E003 | Error en el sistema electrónico. | Póngase en contacto con el servicio técnico. |
| E004 | No se ha colocado la tapa. | Vuelva a colocar correctamente la tapa |
| | Error en el sistema electrónico. | Póngase en contacto con el servicio técnico. |
| E009 | Error en el sistema electrónico. | Póngase en contacto con el servicio técnico. |
| C | El funcionamiento del aparato se interrumpe después de más de 200 horas | Realice el proceso de limpieza / descalcificación (capítulo “Limpieza”) |

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.