

SousVide™

PROFESSIONAL
CREATIVE SERIES

PRECISE TEMPERATURE COOKING SYSTEM™



Descargue la guía del usuario en español, alemán, inglés
o francés en www.cuisinetechology.com/manual

Índice.

Medidas importantes de seguridad	2
Introducción	5
Ventajas de la cocina Sous Vide	5
Características y beneficios	6
Controles y componentes	7
Inicio rápido	9
Configuración	11
Uso diario	13
Corte de energía	16
Limpieza y almacenamiento	16
Solución de problemas	18
Eliminación	20
Garantía	21

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, deben siempre tomarse medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las perillas.
2. No utilice este circulador con un cable de alimentación o un conector dañados, o si se ha caído, está dañado o no funciona como es debido. Devuelva el circulador a PolyScience para su revisión o reparación.
3. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera.
4. Desenchufe el circulador del enchufe eléctrico cuando no lo esté usando.
5. Para evitar posibles lesiones personales, desenchufe siempre el circulador del enchufe eléctrico antes de limpiar la unidad.
6. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, sumerja en líquido sólo la parte del calentador/bomba de este circulador. La profundidad máxima de inmersión se indica en la envuelta de la unidad. Si el cable de alimentación del circulador cae en un líquido, desenchufe dicho cable del enchufe eléctrico inmediatamente. **NO INTRODUZCA LA MANO EN EL LÍQUIDO.**

7. No utilice un cable alargador con este circulador.
8. Este circulador está indicado para uso en interiores solamente; no lo utilice al aire libre.
9. No permita que este circulador entre en contacto directo con alimentos. Todos los alimentos que vayan a prepararse con este circulador deberán colocarse en bolsas hervibles aprobadas por la FDA.
10. Examine detenidamente la sección de seguridad en los documentos acompañantes.
11. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Para evitar lesiones accidentales, se necesita una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice en lugares donde haya niños.
12. No utilice en presencia de vapores explosivos o inflamables.
13. No use nunca el circulador sin la cubierta de la envuelta de la bomba/calentador bien colocada en su lugar.
14. No utilice este circulador para fines que no sean la preparación de alimentos.
15. El uso de accesorios auxiliares no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
16. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
17. Debe tenerse sumo cuidado al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
18. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición de apagado (OFF), y luego desconecte el conector del enchufe eléctrico de la pared.
19. Para uso doméstico únicamente.
20. Lea todas las instrucciones detenidamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Aviso.

Los circuladores están equipados con un cable de alimentación con conexión a tierra. Conecte el aparato solamente a enchufes eléctricos conectados a tierra con dispositivos de corriente residual (PCD).

No utilice el aparato si falta la clavija de tierra en el enchufe o está dañada, ni con un adaptador de toma de tierra. Póngase en contacto con un electricista cualificado si el conector no entra en el enchufe eléctrico que pretende utilizar.



IMPORTANTE: El circulador Sous Vide Profesional está equipado con una función automática de seguridad de exceso de temperatura que desactivará el calentador si se produce una avería. Si esta función de seguridad no puede restablecerse, la unidad deberá devolverse a PolyScience.



IMPORTANTE: Su circulador Sous Vide Profesional cuenta también con un interruptor de flotación que desactiva el calentador y la bomba en el caso de que el nivel del líquido en el recipiente de cocción baje demasiado. Si el circulador no se reinicia una vez que se restaure el líquido a un nivel adecuado, la unidad deberá devolverse a PolyScience.



IMPORTANTE: PROTECCIÓN DE ENCIMERAS

Algunos materiales de encimeras puede que no resistan la exposición prolongada al calor requerida para la cocina sous vide. Para proteger la encimera de posibles daños, PolyScience recomienda colocar siempre el recipiente que se utilice para cocinar sobre un salvamanteles u otro material aislante antes de comenzar a calentar el líquido de cocción.

Introducción.

Gracias por elegir el circulador térmico Sous Vide Profesional de PolyScience. Con el cuidado debido, le proporcionará el control de temperatura preciso y fiable que necesita para la cocina sous vide de baja temperatura.

Recomendamos que utilice el circulador inmediatamente para confirmar que funciona como es debido. En el caso improbable de que la unidad se haya dañado durante el envío o de que no funcione correctamente, póngase en contacto con:

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue

Niles, IL 60714 Estados Unidos

Teléfono: 1.800.229.7569

1.847.647.0611

Correo electrónico: culinary@polyscience.com

No olvide activar la garantía de su nuevo producto Sous Vide Profesional en **www.cuisinetechology.com/activate**

Ventajas de la cocina Sous Vide.

- Reduce significativamente el encogimiento al cocinar carnes, pescado o aves.
- Al estar los alimentos sellados al vacío en una bolsa, los nutrientes, los sabores y la grasa no se escapan como sucede con otros métodos de cocina. La cocina sous vide requiere menos grasa y aceite, a favor de comidas más sanas. También reduce la cantidad de condimentos necesarios, excepto la sal.
- Una vez colocados los alimentos en el baño de cocción, puede dejar que se hagan y atender a otras tareas de la cocina.
- Una vez establecidos la temperatura y el tiempo de cocción deseados para un plato sous vide, puede repetirlo exactamente de la misma forma siempre que quiera.
- La cocina sous vide produce calidades de textura que no pueden conseguirse con ninguna otra técnica de cocina.

Características y beneficios.

El circulador térmico Sous Vide Profesional de PolyScience combina un diseño innovador con un uso altamente intuitivo para lograr un control de la temperatura práctico y preciso para la cocina sous vide. Estas son algunas de las características que contribuyen al sencillo uso del circulador Sous Vide Profesional en la cocina:

- Extremadamente fácil de usar.
- Excepcionalmente preciso: mantiene las temperaturas de cocción sous vide hasta los 210 °F / 99 °C con $\pm 0,1$ °F / $\pm 0,07$ °C de estabilidad.
- Fácil de monitorizar: la pantalla LCD extragrande le permite ver la temperatura de cocción al instante.
- Constante: la bomba de circulación mantiene uniforme la temperatura del líquido a lo largo del baño de cocción, lo que contribuye a garantizar que las porciones individuales se cocinen por igual y a la misma velocidad.
- Flexible: se fija bien a las ollas grandes, cazos de hotel u otros recipientes de cocina, convierte recipientes de hasta 20 litros / 21 cuartos galón en un baño sous vide.
- Integrado: la envuelta totalmente cerrada impide el contacto directo de las bolsas de cocina con la bomba y el calentador, y con todo se extrae fácilmente para su inspección y limpieza.
- Resistente: la estructura a prueba de impactos soporta el uso un día sí y otro también.
- Compacto: puede guardarse fácilmente en un cajón o en un armario cuando no se está utilizando.

Controles y componentes.





Interruptor de alimentación

Cable de alimentación

Abrazadera de montaje

Cubierta de acceso desmontable del calentador/bomba

Orificio de flujo posterior



Calentamiento



Temperatura real del líquido de cocción

Valor de referencia de la temperatura




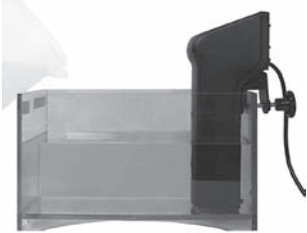

Circulación





Reloj de cuenta atrás

Inicio rápido

Consulte Configuración para obtener información adicional.

1	Acople el Sous Vide Profesional en el recipiente de cocción	
2	Llene el recipiente con agua del grifo y cúbralo con una lámina de plástico o una tapadera	
3	Conecte el cable de alimentación a un enchufe eléctrico	
4	Encienda el Sous Vide Profesional	
5	Pulse el botón del menú para acceder al menú del valor de referencia	 <p>Botón de menú</p>

<p>6</p>	<p>Introduzca la temperatura de cocción deseada</p>	<p>Botones para aumentar y disminuir el valor</p> 
<p>7</p>	<p>Pulse el botón de activación</p>	<p>Botón de activación</p> 

Configuración.

Su circulador térmico Sous Vide Profesional es fácil de configurar.

1. **Acople el circulador al recipiente de cocción** (no incluido). La abrazadera de montaje en la parte posterior de la unidad se fijará bien a paredes de recipientes tanto planas como redondeadas. Deje una distancia mínima de 1,3 cm / 0,5 pulgadas entre la base de la envuelta del circulador y la base del recipiente de cocción.
2. **Llene con agua el recipiente de cocción.** La profundidad del líquido en el recipiente de cocción deberá mantenerse en algún lugar entre las líneas de nivel de líquido máximo y mínimo grabadas en la envuelta del calentador/bomba



IMPORTANTE: El nivel del agua en el recipiente de cocción subirá al añadir los alimentos. Tenga en cuenta este desplazamiento al añadir líquido al recipiente.

MÁXIMO

Mantenga siempre el líquido de cocción al nivel adecuado

MÍNIMO



3. **Enchufe el cable de alimentación en un enchufe eléctrico con una toma de tierra adecuada.**



ADVERTENCIA: Asegúrese de que la tensión y frecuencia del enchufe eléctrico sean las mismas que las del circulador. La tensión y la frecuencia correctas se indican en la etiqueta en la parte posterior de la unidad. No se recomienda el uso de cables alargadores.

4. **Coloque el interruptor de alimentación en la parte posterior de la unidad en la posición de encendido (ON).** La pantalla LCD se iluminará y mostrará la temperatura seleccionada real (en °F).



¡Ahora ya puede empezar a cocinar con el circulador térmico Sous Vide Professional!

Uso diario.

Activación de la unidad

Coloque el interruptor de alimentación en la parte posterior de la unidad en la posición de encendido (ON).


Todos los caracteres/símbolos de la pantalla LCD se encenderán momentáneamente, tras lo cual se mostrará la temperatura real y la seleccionada (en °F). El circulador está ahora en modo espera.







Para comenzar a cocinar, pulse . Para ajustar la temperatura de cocción o el temporizador, pulse .

Ajuste de la temperatura de cocción







IMPORTANTE: La temperatura de cocción no puede ajustarse mientras el circulador esté calentando o haciendo circular el líquido de cocción. Primero debe colocarlo en espera pulsando .

La temperatura de cocción puede ajustarse y mostrarse en °F o °C.

Para seleccionar °F, pulse  una vez; la palabra "SET" se iluminará a la izquierda de la actual temperatura de cocción. Pulse o mantenga pulsado  o  hasta que se muestre la temperatura de cocción deseada. Pulse  para comenzar a cocinar a esa temperatura.




Para seleccionar °C, pulse  tres veces; la palabra "SET" se iluminará a la izquierda de la actual temperatura de cocción. Pulse o mantenga pulsado  o  hasta que se muestre la temperatura de cocción deseada. Pulse  para comenzar a cocinar a esa temperatura.







IMPORTANTE: Espere siempre a que el líquido de cocción alcance la temperatura de referencia antes de añadir las bolsas de cocción sous vide al recipiente. Para un calentamiento y un rendimiento óptimos, cubra el recipiente de cocción con una envoltura de plástico o una tapadera (NO CUBRA EL CIRCULADOR).

Uso del temporizador




IMPORTANTE: El temporizador no puede programarse mientras el circulador esté calentando o haciendo circular el líquido de cocción. Primero debe colocarlo en espera pulsando .

Su circulador Sous Vide Profesional Thermal lleva un temporizador incorporado que puede programarse para tiempos de cocción de 5 minutos a 99 horas. El valor predeterminado de fábrica son 2:00 horas.

Para programar el temporizador, pulse  dos veces; la palabra "SET" se iluminará junto al tiempo de cocción actual. Pulse o mantenga pulsado  o  hasta que se muestre el tiempo de cocción deseado. Pulse  para comenzar a cocinar.



El tiempo de cocción restante y el valor de referencia aparecerán alternativamente en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, el circulador emitirá tres pitidos seguidos de una pausa de 15-20 segundos, para luego repetir este ciclo. El circulador seguirá haciendo circular el líquido de cocción y manteniéndolo a la temperatura seleccionada hasta que se pulse , acción que también restablecerá el temporizador.

CONSEJO: Espere siempre a que el líquido de cocción alcance la temperatura seleccionada antes de programar el temporizador. Esto ayudará a garantizar que los alimentos se cocinen a la temperatura deseada durante el intervalo de tiempo deseado.


Corte de energía.

En el caso de que se produzca un corte de energía eléctrica mientras utiliza el circulador, éste volverá al modo espera al restaurarse la corriente, con la temperatura mostrada en °F y el temporizador programado para 2:00 horas.

Limpieza y almacenamiento.

Limpie y seque siempre el circulador térmico Sous Vide Profesional completamente antes de guardarlo. Asegúrese de protegerlo del contacto con equipos y otros objetos que puedan dañar la pantalla digital.

Limpieza regular

Apague el circulador pulsando  y poniendo el interruptor de alimentación en la parte posterior de la unidad en la posición de apagado (OFF). Desenchufe el cable de alimentación del enchufe eléctrico.



ADVERTENCIA: Para evitar posibles quemaduras, deje que el circulador se enfríe hasta la temperatura ambiente antes de retirarlo del recipiente de cocción.

Con la unidad en posición vertical, limpie la envuelta con un paño o una esponja limpios húmedos. No utilice productos de limpieza abrasivos ya que podrían arañar la envuelta o la pantalla de lectura LCD.

Si los componentes inmersos del circulador se vieran cubiertos con una capa de grasa o de otro residuo debido a una fuga en la bolsa de cocción o a su rotura, haga funcionar la unidad en agua limpia con una pequeña cantidad de detergente para lavavajillas que no forme espuma durante unos 10 minutos a una temperatura de 140 °F / 60 °C. Aclárela con cuidado y séquela a fondo una vez limpia.



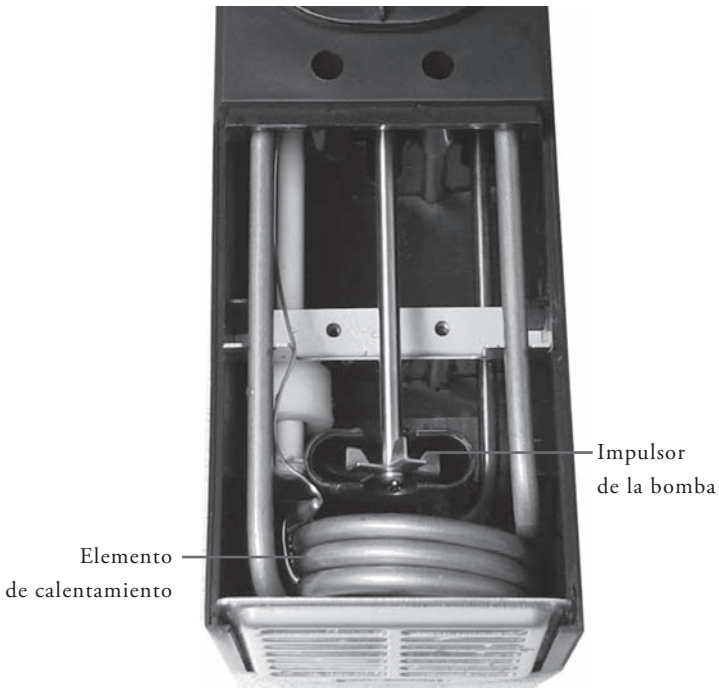
ADVERTENCIA: No sumerja nunca los controles o la pantalla del circulador en agua ni en otros líquidos, ni los coloque bajo el chorro de agua. No limpie la unidad en un lavavajillas.

CUALQUIER OTRO SERVICIO DEBE SER REALIZADO POR UN REPRESENTANTE DE SERVICIO AUTORIZADO.


Eliminación de los depósitos minerales o en capas

Dependiendo de la frecuencia de uso y de la dureza del agua, podrían formarse depósitos minerales y en capas en el elemento de calentamiento y la rueda de bombeo del circulador. Estos componentes deberán inspeccionarse periódicamente para ver si existen depósitos quitando la cubierta protectora de la parte posterior inferior de la unidad. La cubierta está sujeta con dos tornillos de cabeza Phillips.

Si fuera necesario limpiarlos, opere el circulador en una solución al 15% de agua y vinagre blanco o en una solución al 10% de agua y un eliminador de óxido/cal/calcio seguro para los alimentos a una temperatura de 140 °F / 60 °C hasta que los depósitos desaparezcan. Seque a fondo una vez terminado.



Eliminación de los restos de alimentos.

Apague el circulador pulsando  y poniendo el interruptor de alimentación en la parte posterior de la unidad en la posición de apagado (OFF).

Desenchufe el cable de alimentación del enchufe eléctrico.



ADVERTENCIA: Para evitar posibles quemaduras, deje que el circulador se enfríe hasta la temperatura ambiente antes de retirarlo del recipiente de cocción.

En el caso improbable de que restos de alimentos o de otro tipo queden atorados en el elemento de calentamiento o en la rueda de bombeo, se puede acceder totalmente a estos componentes quitando la cubierta protectora en la parte posterior de la unidad. Esta cubierta está sujeta con dos tornillos de cabeza Phillips.


Utilice un cepillo de cerdas blandas para eliminar las partículas alojadas. Si es necesario, sumerja en agua limpia para ablandar los depósitos antes de cepillar. NO utilice utensilios duros ni estropajos abrasivos para eliminar los restos de alimentos atrapados.




ADVERTENCIA: No utilice nunca el circulador sin la cubierta de protección colocada.

Solución de problemas.

Los alimentos no se cocinan uniformemente. Las porciones de alimentos no son del mismo tamaño o la proporción líquido-alimento es demasiado baja.

El circulador no se calienta. Compruebe para ver si el símbolo de calentamiento () está parpadeando.

Si este símbolo está parpadeando y está cocinando a una temperatura más alta o utilizando recipientes de cocción más grandes, cubra el recipiente con una lámina de plástico o una tapadera (NO CUBRA EL CIRCULADOR).

Si el símbolo no está parpadeando, (1) compruebe que el circulador está en el modo activado () encendida) y (2) que el valor de referencia de la temperatura es superior a la temperatura del líquido de cocción.


La temperatura del líquido mostrada excede muchísimo el valor de referencia de la temperatura. Examine la base del circulador y los puertos de salida delantero y trasero para ver si hay obstrucciones y despeje según sea necesario. Si esto no corrige el problema, apague el circulador y luego vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, es posible que el sensor de temperatura esté defectuoso y requiera servicio.


El líquido de cocción está circulando, pero el icono de circulación (☼) no está encendido. Esto es generalmente una señal de que la función automática de seguridad por exceso de temperatura del circulador se ha activado debido a un sobrecalentamiento, pero podría ser debido a un problema momentáneo con los componentes electrónicos. Apague el circulador y luego vuelva a encenderlo. Si el problema persiste, deje que el líquido de cocción se enfríe y luego restablezca la función de seguridad (consulte *Restablecimiento de la función de seguridad por exceso de temperatura*, más abajo).

Aparece el error E01 en la pantalla. Esto indica que el nivel de agua es demasiado bajo. Llene el recipiente de cocción hasta que el nivel de agua esté por encima de la marca de nivel de líquido MIN en la envuelta del circulador; luego apague la unidad y vuelva a encenderla.

La pantalla digital está vacía. Verifique que el cable de alimentación esté enchufado en un enchufe eléctrico en estado operativo y que el interruptor de alimentación en la parte posterior del circulador esté en la posición de encendido (ON). Mire a ver si hay problemas con la fuente de suministro eléctrico principal (disyuntor activado, etc.).

Restablecimiento de la función de seguridad de exceso de temperatura. La función automática de seguridad de exceso de temperatura del circulador corta la corriente del calentador y de la bomba siempre que la temperatura del líquido excede un valor prefijado de fábrica. Esta función de seguridad se restablece como sigue:

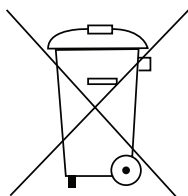
1. Pulse  para colocar el circulador en el modo espera.
2. Coloque el interruptor de alimentación en la parte posterior de la unidad en la posición de apagado (OFF).
3. Desenchufe el cable de alimentación del enchufe eléctrico.
4. Deje que el líquido en el recipiente de cocción se enfríe.
5. Retire la placa que cubre el botón rojo de restablecimiento.

6. Pulse el botón rojo de restablecimiento.
7. Vuelva a colocar la placa cobertora.
8. Encienda de nuevo la unidad.
9. Pulse .

Botón de restablecimiento



Eliminación.



Este equipo está marcado con el símbolo del cubo de basura con ruedas tachado para indicar que no debe eliminarse con los residuos no clasificados.

Es su responsabilidad desechar correctamente este equipo al final de su ciclo de vida útil entregándolo a un centro autorizado para la recolección y reciclado individualizados. Al hacerlo, ayudará a conservar recursos naturales y medioambientales, y se asegurará de que su equipo se recicle de forma respetuosa con la salud humana.

Póngase en contacto con PolyScience.

Para ideas sobre recetas, vídeos instructivos y descargas gratis, visite **www.sousvideprofessional.com**.

Garantía.

GARANTÍA DE PRODUCTO LIMITADA DE POLYSCIENCE

Esta garantía limitada anula y sustituye todas las garantías anteriores relativas a este producto. Esta garantía limitada está disponible solo para consumidores. Usted es un consumidor si es el comprador original del producto en un comercio de venta al por menor para uso personal, familiar o del hogar. PolyScience acepta corregir para el consumidor, ya sea mediante reparación, o a elección de PolyScience, mediante sustitución, cualquier defecto en materiales o mano de obra que se descubra en los doce (12) meses siguientes a la entrega de este producto al consumidor, haciéndose cargo de piezas y mano de obra. En caso de sustitución, el producto de repuesto estará garantizado (A) noventa (90) días a partir de la fecha de entrega de dicho repuesto, o (B) el período restante de la garantía original, lo que sea de mayor duración.

Si este producto requiriese servicio, póngase en contacto con PolyScience para recibir instrucciones. Si fuese necesario devolver el producto, se asignará un número de autorización de devolución y el producto deberá enviarse, previo pago de los gastos de transporte, al centro de servicio indicado. Con el fin de agilizar la tramitación, el número de autorización de devolución debe colocarse en el exterior de la caja. El producto debe ir acompañado de una explicación detallada del defecto.

No obstante lo anterior, esta garantía no se aplicará si el defecto o la avería fueron causados por accidente, negligencia, uso imprudente, servicio inadecuado u otras causas que no deriven de defectos de material o mano de obra.

NO HAY GARANTÍAS, NI EXPRESAS NI IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR, QUE SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LA DESCRIPCIÓN Y LOS PERÍODOS AQUÍ ESTIPULADOS.

LA ÚNICA OBLIGACIÓN DE POLYSCIENCE SEGÚN ESTA GARANTÍA SE LIMITA A LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE UN PRODUCTO DEFECTUOSO Y POLYSCIENCE EN NINGÚN CASO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS O PERJUICIOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO DERIVADOS DEL USO O POSESIÓN DEL PRODUCTO.

Algunos estados no permiten (A) limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, o (B) la exclusión o limitación de daños y perjuicios incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores podrían no aplicarse en su caso. Esta garantía le confiere derechos específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

Para activar su garantía, visite:

<http://www.cuisinetechology.com/activate>

PolyScience

Llamada gratuita en EE.UU. y Canadá: (800) 229-7569

6600 W. Touhy Avenue

Llamada internacional: +1 (847) 647-0611

Niles, IL 60714 EE.UU.

Correo electrónico: culinary@polyscience.com