

## MANUAL DE USUARIO

## CALENTADOR RONER SOUS VIDE *URANO*



**RONER001**

## Indicación

Por favor, lea detalladamente estas instrucciones antes de usar el aparato. Al utilizar este aparato siempre deben seguirse las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Esta sección explica los peligros potenciales que pueden aparecer al maniobrar con el sous vide y señala muchas precauciones de seguridad importantes a tener en cuenta.
2. Peligro de quemaduras: el circulador, el recipiente de cocción y la bolsa de la aspiradora se calentarán cuando se utilicen, use guantes aislantes térmicos o pinzas. No toque inmediatamente las superficies calientes ni el líquido directamente con las manos para evitar quemaduras.
3. Asegúrese de que el aparato esté apagado, desconectado de la fuente de alimentación eléctrica y que se haya enfriado a temperatura ambiente lo suficiente antes de limpiarlo y guardarlo. Para evitar posibles lesiones corporales, desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica cuando no lo esté usando. No desenchufe el cable de alimentación tirando del mismo cable; sino que tire siempre solamente del cuerpo del enchufe.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la mitad superior del aparato, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. La supervisión cercana y la directa instrucción sobre el uso del aparato de manera segura por parte de personas que tienen un conocimiento adecuado de las características del aparato y que son responsables de su seguridad es necesaria e importante cuando el aparato es utilizado por o cerca de niños o personas con limitaciones físicas, sensoriales, o capacidades mentales, así como por personas con falta de experiencia y conocimiento.
6. En caso de que la unidad caiga al agua, esté dañada, funcione mal o si el enchufe o el cable de alimentación parecen dañados de alguna manera, deje de usarlo inmediatamente,
7. La unidad está diseñada para uso doméstico en interiores, no para uso en exteriores. No use el aparato para otra cosa que no sea cocinar alimentos a fuego lento. (Como trabajo de laboratorio o para calentar un jacuzzi). Coloque este aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. Asegúrese de no colocarlo sobre o cerca de una fuente de calor como son estufa, horno, gas caliente, encendedor eléctrico, llama abierta o material que pueda resultar inflamable.
8. Compruebe que la fuente de alimentación eléctrica de su hogar corresponda con el voltaje nominal de este aparato.
9. No sumerja el dispositivo en agua por debajo de la marca MIN o por encima de la marca MAX indicada en la columna de acero inoxidable.
10. Mantenga el sous vide en una posición vertical después de usarlo. No lo coloque horizontalmente ni en reversa para evitar el reflujo de líquidos. Guarde la unidad en un lugar fresco y seco cuando no lo vaya a utilizar.
11. No use alargadores eléctricos - solo utilice tomacorriente de pared. Nunca opere con un cable o enchufe dañado..
12. El sous vide no está destinado para estar en contacto directo con alimentos. Coloque la máquina en un baño de agua y no la use para cocinar directamente los alimentos. Asegúrese de que los alimentos o líquidos como el jugo, la sopa o los productos lácteos estén sellados al vacío o con cremallera antes de cocinarlos.
13. No limpie la máquina en el lavavajillas, hazlo manualmente.

# Introducción

1. Sous Vide, un arte del tiempo y la temperatura, conocido en el idioma hispanohablante como aparato de técnica de cocción al vacío, se originó en Francia en la década de 1970. Es un método culinario de cocción lenta que aspira los ingredientes frescos en una bolsa con cremallera y lo sumerge en agua a temperatura constante durante un período de tiempo. Con la ayuda de Sous Vide, puede preparar exquisitos manjares con el mínimo esfuerzo, con un sabor mejorado y la esencia de la nutrición, que hasta hace poco solo estaba disponible exclusivamente en restaurantes de renombre.
2. En la fritura en sartén convencional es difícil de controlar el diferente grado de cocción de los alimentos, y mucho menos un filete mediano perfecto. Sous Vide aporta ciencia a la cocción del bistec, al proporcionar un regulador de temperatura constante (con una precisión de hasta 0,5 °C) y un temporizador de cocción. Por lo que, ahora puede preparar el filete perfecto para su familia y amigos como si fuese un maestro de la cocina.

## Tecnología de cocción :

1. SOUS VIDE puede generar un ciclo fuerte de agua de 360 ° para mantener una temperatura constante en todo el recipiente, lo que garantiza la penetración de calor a todos los alimentos desde todos los ángulos además de mantener todas las propiedades de los alimentos.
2. La penetración de calor multidireccional en 3D remediará las imperfecciones de la cocción convencional y garantizará que los alimentos se cocinen a fondo con una textura tierna mientras se conservan las fibras delicadas y los nutrientes saludables de los alimentos.
3. Solo se necesita 1 °C para alterar el resultado final de su arduo trabajo en la preparación de alimentos. Al regular la temperatura de cocción con una variación de tan solo 0.1 °C, SOUS VIDE le permite preparar sus comidas favoritas con el mínimo esfuerzo.
4. La sobrecocción efectivamente se evita al configurar el temporizador correcto, que varía de 0 minutos a 99 horas y 59 minutos. Una señal de alarma sonará cuando la cocción haya terminado, puede sentarse y relajarse mientras se prepara la comida.

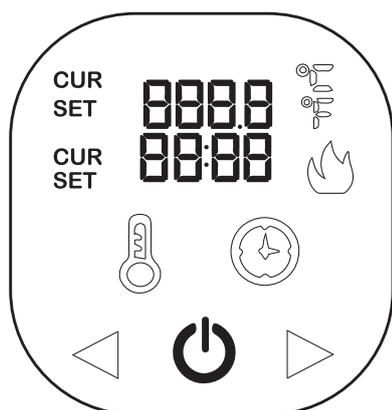
## Estructura del producto:



## Especificaciones técnicas del producto:

Modelo	URANO
Rango de temperatura	25-99.5 °C(77-211.1°F)
Variación de temperatura	±0.1 °C
Temporizador	0-99:59
País	EU
Voltaje	220-240 V
Frecuencia	50/60Hz
Potencia nominal	1100 W
Dimensiones del producto	(H) 37.5 cm (W) 9.6 cm (D) 9.6 cm
Peso neto	1.1 KG

## Instrucciones de uso



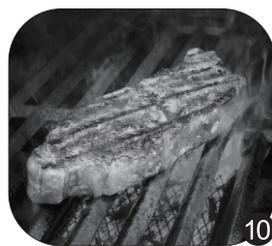
SOUS VIDE simplifica todo el proceso de cocción: configure el temporizador, coloque los alimentos en un recipiente y simplemente espere hasta que esté listo. No requiere supervisión. Puede hacer una comida increíble mientras disfruta de cocinar sin problemas.

### Pasos a seguir:

① Coloque el/los alimento/s y el condimento en el interior de la bolsa de vacío y séllela con la máquina para sellar al vacío.



- ② Sitúe la máquina en un recipiente. Asegure el clip de la máquina al lado del recipiente sin tocar la parte inferior del mismo. Y llene el recipiente con agua hasta que la línea de agua suba a una posición adecuada entre la línea de agua MIN y la línea de agua MAX. Recuerde que el nivel del agua aumentará cuando se agreguen alimentos al recipiente, por lo tanto, no lo llene demasiado alto.
- ③ Conecte el aparato a la fuente de alimentación eléctrica más cercana, seguidamente el indicador luminoso suena, y la pantalla de visualización parpadea y luego se apaga. Sólo está encendido, y el parpadeo de la pantalla y luego salga. Esto indica  que está encendido.
- ④ Presione , el indicador se encuentra de color rojo en este momento. El tiempo de cocción que se observa en la pantalla de visualización es de 2 horas por defecto y la temperatura de cocción es la temperatura actual que tenga el agua en ese instante.
- ⑤ Presione  para ajustar la temperatura que necesite, luego  parpadeará. Pulse ◀ o ▶ para ajustar la temperatura deseada.
- ⑥ Presione  para ajustar el tiempo necesario,  parpadeará. Pulse ◀ o ▶ para ajustar el tiempo.
- El tiempo de cocción y la temperatura predeterminadas son de 2 horas y 55°C respectivamente.
  - Si necesita cambiar el grado del tipo Celsius a Fahrenheit, mantenga presionado  durante más de 2 segundos.
- ⑦ Después de ajustar el tiempo necesario, el tiempo que se visualiza parpadeará 3 veces. La temperatura que se muestra es la temperatura actual del agua en dicho momento.
- ⑧ Después de precalentar la temperatura del agua a la temperatura especificada, la luz indicadora se vuelve verde para señalar que comienza el proceso de cocción. Es ahora cuando comienza la cuenta atrás. Seguidamente procedemos a sumergir los alimentos embolsados en el recipiente de agua que se encuentra a la temperatura adecuada para la perfecta cocción de los alimentos que desee.
- El tiempo de cocción depende de los diferentes tipos de ingredientes, porciones de los alimentos, así como sus preferencias personales.
- Al agregar bolsas de comida llenas, esto hará que el nivel de agua aumente; Revise nuevamente después de agregar alimentos para asegurarse de que el agua no esté por encima de la línea indicadora de nivel de agua MAX.
- ⑨ Finaliza la cuenta atrás del tiempo, y con ella la cocción. La luz indicadora pasa a color azul, luego el zumbador emitirá cinco pitidos para recordarle que saque la comida. Pulse el botón  para apagar el aparato.
- ⑩ Ponga la comida en el horno para hornearla un poco o dale un rápido dorado en una sartén caliente si desea un aspecto dorado y un sabor más crujiente y delicioso.



### Ajuste del tiempo de cocción:

- ① Pulse , la pantalla que se visualiza cambiará del modo CUR a SET.
- ② El tiempo de cocción predeterminado es de 2 horas. Presione ◀ o ▶ para ajustar el tiempo de cocción.
- ③ Toque ◀ o ▶ para el ajuste de 1 minuto.
- ④ Mantenga presionado ◀ o ▶, al principio aumentará o disminuirá 10 minutos cada sucesiva vez. Después de cambiar 16 veces, aumentará o disminuirá 1 hora cada vez. Mantenga presionado el botón hasta que alcance el tiempo de configuración que necesite y posteriormente suéltelo.
- ⑤ El tiempo que se visualiza en la pantalla parpadeará 3 veces. El ajuste del tiempo está configurado.

## Ajuste de la temperatura de cocción:

- ① Pulse , la pantalla que se visualiza cambiará del modo CUR a SET.
- ② La temperatura de cocción predeterminada es de 55°C. Pulse ◀ o ▶ para ajustar la temperatura de cocción necesaria.
- ③ Toque ◀ o ▶ para el ajuste de 0.1°C.
- ④ Mantenga presionado ◀ o ▶, al principio aumentará o disminuirá 1 °C cada nueva vez. Después de cambiar 16 veces, aumentará o disminuirá 5 °C cada vez. Mantenga presionado el botón hasta que alcance la temperatura de ajuste que necesite y luego suéltelo.
- ⑤ La temperatura que se visualiza en la pantalla parpadeará 3 veces. El ajuste de la temperatura está configurado.
- ⑥ Mantenga presionado  durante más de 2 segundos, se puede cambiar entre grados Celsius (° C) y Fahrenheit (° F).

# Limpieza y mantenimiento

## Antes de realizar trabajos de mantenimiento:

1. Apague y desenchufe siempre el dispositivo.
2. Asegúrese de que el sistema se encuentre a temperatura ambiente.
3. El uso de agua dura o rica en minerales hará que aparezca una mancha de agua en la columna de acero inoxidable. Utilice los siguientes métodos para eliminar las manchas y la acumulación de cal.

Después de limpiar, séquelo con un paño de tela o un trozo de papel absorbente. Almacénelo en un ambiente seco y bien ventilado a una temperatura normal; No lo coloque en entornos con mucha humedad ni lo almacene a altas temperaturas.

## Desmontaje e instalación:

1. Desmontaje de la columna de acero inoxidable: tire del clip fijo hacia abajo a lo largo de la columna, luego gire la columna hacia la derecha.
2. Tire hacia abajo hasta que salga. A veces, los impulsores bloquean el movimiento cuando se extrae la columna de acero. Agite la columna ligeramente de lado a lado para separar la columna de acero. La tapa de la bomba se puede quitar antes de desmontar la columna de acero.
3. Instalación de la columna de acero inoxidable: alinee la columna de acero inoxidable con las roscas, gire la columna hacia la izquierda y fíjela. A continuación, coloque el clip fijo en su lugar adecuado.

## Limpieza del circulador:

La bobina de calentamiento, el eje de la bomba y los sensores se pueden limpiar con detergente y un cepillo de dientes suave. Enjuáguelo con agua después.

## Limpieza de la columna de acero:

Tanto la columna de acero como la tapa de la bomba se pueden limpiar en un lavaplatos o con detergente.

## Descalcificación:

1. Removedor de óxido de calcio y cal: tenga en cuenta que este producto puede ser muy resistente y se recomienda el uso de guantes al manipularlo.
2. Bicarbonato de sodio.

**SERVITECH**  
Líder en soluciones tecnológicas

11 6260 1114 (sólo texto)

[serviciotecnico@servitech.com.ar](mailto:serviciotecnico@servitech.com.ar)

[www.servitech.com.ar](http://www.servitech.com.ar)

Servicio técnico oficial de **GADNIC**