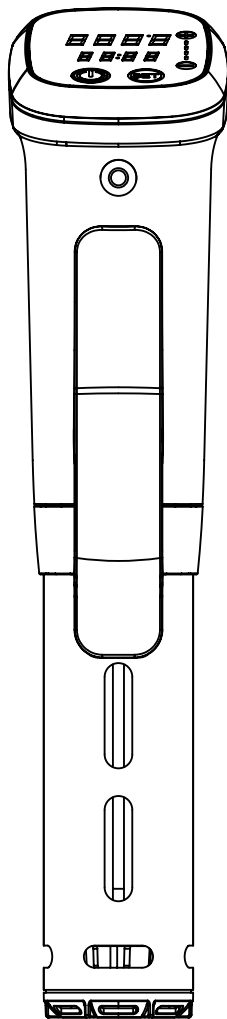


# Make *Cuisine*

Alta Cocina **SOUS-VIDE**



## **THERMOCOOKER MC-SV2**

---

MANUAL DE USUARIO

## ❗ IMPORTANTE

Tu aparato Sous-Vide cocina con electricidad. Siempre que lo utilices debes seguir las precauciones básicas de seguridad.

### **POR FAVOR, LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES**

- Las encimeras de mármol o de materiales sintéticos no pueden soportar el calor generado por el aparato. Coloca el recipiente de cocción en una superficie diferente para evitar que se dañen.
- No uses cables de alargó. Nunca utilices el aparato con un cable o enchufe dañado. Usa sólo enchufes eléctricos con toma de tierra adecuada.
- No sumerjas el aparato en el agua por debajo de las marcas de MIN o por encima de la de MAX que hay en la columna de acero inoxidable. Sólo la columna de acero inoxidable y la carcasa de la bomba son aptas para el lavavajillas. Desconecta el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas.
- Peligro de quemaduras - El recipiente de cocina, la parte de acero inoxidable del equipo y las bolsas de comida se calientan cuando se usan. Utiliza guantes de cocina o pinzas para el horno cuando los manipules. Deja que el recipiente u olla se enfríe antes de vaciar el agua.
- Este aparato es de interior. No lo uses en el exterior. No lo desmontes. Respeta todas las etiquetas de advertencia. No retires las etiquetas de advertencia. Limpia a fondo las partes que entrarán en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
- Asegura firmemente el aparato sujetándolo en el lateral del recipiente, olla o contenedor. Coloca el recipiente en una superficie plana para evitar derrames y vuelcos. No coloques la unidad sobre una estufa o en un horno.
- No uses agua desionizada (agua DI).
- Antes de enchufar el aparato, comprueba si su voltaje corresponde a la etiqueta de clasificación del aparato. No utilices este aparato en ningún otro sistema eléctrico que no sea el voltaje: 220V-240V/50HZ-60HZ.
- No dejes que los niños usen y jueguen con este aparato. Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No utilices el aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, si funciona mal o tiene alguna avería. Llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o reajuste.
- No dejes que el exceso de cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera o toque la superficie caliente.
- Apaga el aparato y desconéctalo de la corriente antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas que se muevan durante el uso.

## **IMPORTANTE**

- Cuando se produzca una perturbación anormal de la red eléctrica, el aparato puede funcionar mal o con rendimiento reducido. Desconéctalo de la corriente durante un rato para recuperar el funcionamiento.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (o niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, con falta de experiencia, madurez o conocimientos, excepto cuando haya una persona responsable de su seguridad supervisándolos e instruyéndolos en el uso del aparato. Este aparato no es un juguete, no permita que los niños lo usen como tal. En caso de que un niño vaya a utilizar el equipo, deberá ser supervisado muy estrechamente.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
  - Las áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - Casas de campo;
  - Por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos de tipo “Bed & Breakfast”.
- Si el aparato se cae en el recipiente de agua por descuido, desenchúfalo primero, luego sácalo del recipiente, saca el agua de la superficie del aparato y colócalo en un lugar seco. Deberás esperar a que se haya secado completamente para poder utilizarlo de nuevo.

 **PRECAUCIÓN:** Los equipos Sous-Vide están diseñados para ser usados sólo con agua. Por favor, guarda las instrucciones para futuras consultas.

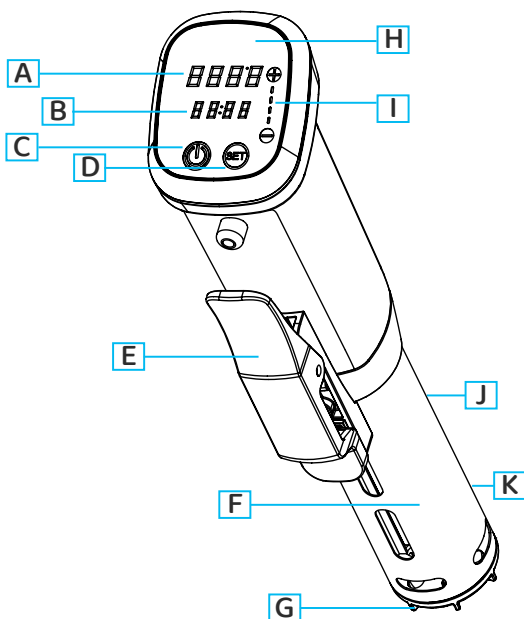
## **CONTENIDOS**

- **INTRODUCCIÓN**
- **INSTRUCCIONES DE USO**
- **PROBLEMAS HABITUALES Y SUS SOLUCIONES**
- **LIMPIEZA**
- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**POR FAVOR, LEE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL DE USUARIO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**

## INTRODUCCIÓN

- A** TEMPERATURA
- B** DURACIÓN
- C** ENCENDIDO/APAGADO
- D** BOTÓN DE AJUSTE
- E** PINZA
- F** COLUMNA DESMONTABLE DE ACERO
- G** TAPA DE LA BOMBA DE AGUA
- H** PANEL DE CONTROL
- I** TECLAS + y -
- J** NIVEL DE AGUA MAX
- K** NIVEL DE AGUA MIN



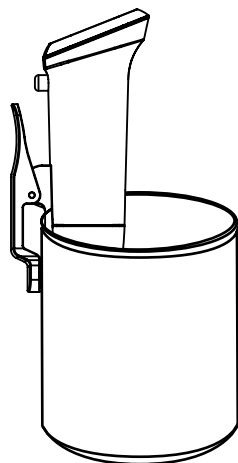
## INSTRUCCIONES DE USO

**Paso 1.** Sujeta la parte superior de la pinza y coloca la columna de acero en el recipiente u olla.

**Paso 2.** Suelta la pinza cuando la columna de acero esté colocada a la profundidad adecuada. El equipo se quedará sujeto en el recipiente u olla.





**NOTA:** El equipo Sous-Vide debe ser instalado en recipientes que tengan al menos una profundidad mínima de 180 mm.

**Paso 3.** Llena el recipiente u olla con agua. El nivel de agua debe estar entre las marcas MAX y MIN. El nivel del agua subirá cuando sumerjas los alimentos en el recipiente. Así que, por favor, no lo llenes demasiado desde el principio. Sabrás que tienes la cantidad adecuada si al introducir los alimentos, el agua sube hasta quedar cerca de la marca MAX sin sobrepasarla.



**NOTA:** A medida que la temperatura del agua aumenta, el agua comenzará a evaporarse. El aparato está equipado con una alarma que indica si el nivel de agua baja demasiado. Si el nivel de agua baja de la marca MIN, el aparato dejará de funcionar automáticamente.

## INSTRUCCIONES DE USO

- 1** Enchufa el aparato en la toma de corriente. Escucharás un pitido, el botón  y las led de funcionamiento se encenderán durante un segundo y luego se apagarán (las led de funcionamiento son todas azules).
- 2** Pulsa y mantén el botón  durante 3 segundos, la pantalla se desbloqueará y escucharás un pitido. La temperatura actual se pondrá a parpadear y el aparato pasará al modo de espera. Pulsa el botón  para iniciar el funcionamiento.
- 3** Cuando el aparato está en modo de espera, pulsa el botón de ajuste una vez para programar la temperatura. La temperatura se pondrá a parpadear. Pulsa los botones **+** o **-** de ajuste para programar la temperatura (desde 00°C hasta 90°C) según la receta.
- 4** Cuando el aparato está en modo de espera, pulsa el botón de ajuste dos veces seguidas para programar la duración. La hora se pondrá a parpadear. Pulsa los botones **+** o **-** para ajustar la duración (de 00 a 99 horas).
- 5** Cuando el aparato esté en modo reposo, pulsa el botón de ajuste tres veces seguidas para establecer los minutos de la duración. En este modo, parpadearán los minutos. Pulsa los botones **+** o **-** para programar la duración (de 00 a 59 minutos).
- 6** Cuando el aparato esté en modo de espera, puedes ver la temperatura actual pulsando el botón de ajuste cuatro veces seguidas.
- 7** Mantén el botón de ajuste pulsado durante 3 segundos para alternar entre grados Centígrados o Fahrenheit. El valor predeterminado del aparato es de 60 grados Centígrados.
- 8** Si no tocas los botones durante al menos 6 segundos, el aparato volverá al modo que permite ajustar la temperatura. Cuando termines todos los ajustes, pulsa el botón  para iniciar el funcionamiento. Escucharás un pitido y el aparato se pondrá en marcha. Cuando se llegue a la temperatura especificada en los ajustes, la cuenta atrás se iniciará. Cuando el temporizador llegue a 00:00, el aparato dejará de calentar, pero la pantalla permanecerá encendida y pitará durante 3 minutos mientras la temperatura actual parpadea en pantalla. Pasados los 3 minutos, el aparato se apagará automáticamente.
- 9** Cuando la temperatura actual del agua alcance la temperatura establecida, comenzará la cuenta atrás. Al mismo tiempo, la alarma sonará cuatro veces para indicar que ya puedes sumergir tu bolsa sellada de ingredientes listos para cocinar.

**NOTA:** Durante la cocción, si la temperatura del agua desciende 2 grados o más por debajo de la temperatura establecida, el aparato comenzará a calentarla de nuevo y la alarma pitará cuando la temperatura del agua iguale a la establecida en la receta.

## INSTRUCCIONES DE USO

**NOTA:** Durante la operación, pulsar el botón de ajuste sólo permite comprobar la temperatura establecida pero no te dejará hacer ningún ajuste. Si necesitas hacer cambios en la temperatura o el tiempo, pulsa primero el botón para detener el aparato. La temperatura se pondrá a parpadear y podrás repetir los ajustes según los pasos anteriores.

**10** Pulsa y mantén el botón  durante 3 segundos para apagar el aparato.

**NOTA:** El aparato tiene la función de calibración de la temperatura. Pulsa y mantén pulsados el botón  y el botón de ajuste simultáneamente durante 5 segundos.

La temperatura empezará a parpadear, Pulsa los botones + o - para calibrar la temperatura y confirma la calibración presionando el botón de ajuste.

## PROBLEMAS HABITUALES Y SUS SOLUCIONES

**1. EL APARATO NO SE ENCIENDE** - Asegúrate de que el aparato esté correctamente enchufado en una toma de corriente con conexión a tierra. Comprueba que el cable de alimentación no esté desgarrado ni deshilachado y que haya corriente en el enchufe. La pantalla debe encenderse y mostrar información.

**2. SALE UN ERROR EN PANTALLA:**

**E01: Circuito abierto** → Contacta con el Soporte Postventa.

**E02: Cortocircuito en el aparato** → Contacta con el Soporte Postventa.

**E03: Bajo nivel de agua** → El aparato emitirá una alarma cuando el nivel de agua caiga por debajo del nivel MIN, ya sea por evaporación o porque el aparato se ha descolocado o desplazado de su posición. Añade más agua al recipiente o coloca bien el aparato en el agua y éste volverá a funcionar automáticamente.

**E04: Problema con la bomba de agua** → Contacta con el Soporte Postventa.

## LIMPIEZA

Si haces un uso frecuente del equipo, la descalcificación debe hacerse cada mes o con mayor frecuencia en las regiones con aguas duras.

**1** Pon el aparato en una olla y llena la olla con agua hasta el nivel "Máximo" indicado en el aparato.

**2** Pon la temperatura del aparato a 70°C o 158°F.

**3** Añade 5g de ácido cítrico en polvo (de tipo alimentario) por cada litro de agua que haya en la olla.

**4** Deja que el agua circule durante 20 minutos después de que alcance la temperatura de 70°C o 158°F.

**5** Apaga y desconecta el aparato.

**6** Cuando el aparato esté frío, enjuaga la parte inferior con agua fría y sécala antes de guardarlo.

## SOPORTE POST VENTA

¿Necesitas ayuda sobre cualquier asunto relacionado con tu producto Make *Cuisine*?

Envía un email: [soportepostventa@makecuisine.com](mailto:soportepostventa@makecuisine.com)



Funcionamiento de Productos



Pedidos en nuestra Tienda Online



Servicio Técnico y Ampliación de Garantía

## GARANTÍA

- El aparato de uso doméstico amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo con las normas estándar de calidad, habiendo superado las pruebas de homologación correspondientes.
- El aparato dispone de una garantía legal de 2 años desde su entrega. En caso de avería o defecto de fabricación durante dicho periodo podrá ejercitar, en las condiciones y plazos fijados para ello por la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo, el derecho a la reparación del aparato o sustitución del mismo. Para ello deberás conservar la factura o justificante de entrega del aparato. En todo caso, los plazos y derechos a que se refiere este apartado se regularán por la legislación vigente aplicable en cada momento.
- La sustitución por avería del aparato o de cualquier pieza del mismo no implicará prórroga de la garantía.
- Si utilizas este aparato doméstico para uso profesional, o en un entorno inusual, el plazo de vigencia de la garantía se acortará al 50%.
- En caso de suministro mediante un acuerdo específico, la garantía se aplicará en base al contrato principal.
- Esta garantía no puede ser reeditada.
- Quedan excluidas las averías producidas en el aparato como consecuencia de un mal uso o un maltrato del mismo.
- Quedan, asimismo, excluidas de la garantía las averías producidas por causas catastróficas (fuego, inundaciones...), atmosféricas, golpes y caídas.

## ⚠ PRECAUCIÓN

El fabricante y el vendedor renuncian expresamente a toda responsabilidad por lesiones personales, daños a la propiedad o pérdidas, ya sean directas, indirectas o incidentales, como resultado de la conexión incorrecta, uso incorrecto, mantenimiento inadecuado o negligencia de este producto.



El símbolo del contenedor con la cruz, que se encuentra en el aparato, significa que cuando el aparato llegue al final de su vida útil deberá ser llevado a los centros de recogida previstos, y que su tratamiento debe estar separado del de los residuos urbanos.



### Conformidad CE

Este producto ha sido producido de acuerdo con las normativas vigentes y ha sido construido con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica que este producto cumple todas las normativas relacionadas con el mismo.

- Directiva de compatibilidad electromagnética EMC 2014/30/EU

- Directiva de baja tensión LVD 2014/35/EU

- Directiva RoHS 2011/65/EU

Make *Cuisine*

[comercial@makecuisine.com](mailto:comercial@makecuisine.com)

---

[www.makecuisine.com](http://www.makecuisine.com)