

100%Chef



vortex

EL AGITADOR MAGNÉTICO AL VACÍO DE ALTA POTENCIA

Modelo compatible 230V / 110V, 4500 RPM

MANUAL USUARIO

Índice

Descripción	p. 02
Advertencias para los usuarios	p. 03
Manual de operaciones	p. 04
Montaje y primer uso	p. 04
Uso con vacío	p. 05
Mezclas	p. 07
Limpieza y mantenimiento	p. 07
Posibles problemas y soluciones	p. 08
Despiece y recambios	p. 08
Declaración de Conformidad	p. 09

Descripción

100%Chef le agradece su confianza y le da las gracias por adquirir **Vortex**, el agitador magnético al vacío de alta potencia que le permitirá realizar perfectas mezclas de líquidos con texturizantes al vacío sin adición de burbujas de aire.

Vortex es un agitador magnético equipado con un módulo magnético bipolar que asegura una gran tracción y potencia gracias a su potente motor y el tamaño de sus imanes de neodimio de última generación.

Sus cuatro cuchillas permiten mezclar y emulsionar todo tipo de líquidos produciendo un **Vortex** absoluto en el vaso, sin dejar residuos o partes sin mezclar.

El **módulo de agitación con sistema A-Balance®** con base cónica, asegura posicionar la cuchilla de forma automática sea cual sea la densidad del líquido y en la posición que inicialmente quede colocada. Su forma patentada permite un equilibrio perfecto y constante y con muy baja fricción, consiguiendo una alta velocidad de trabajo.

Vaso extraplano, fabricado en borosilicato SCHOTT® con tapa estanca, que permite realizar el vacío con seguridad con cualquier máquina de campana o con conexión externa.

Al hacer sus mezclas con Vortex conseguirá emulsiones y texturas imposibles sin airear y jugos o zumos sin ninguna burbuja de aire. Sin apenas esfuerzo podrá texturizar desde medio litro a 1 litro de producto.

Mezcle gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatinas con disolución en frío, emulsiones en aceites, estabilizantes, etc.

No recomendamos usar con purés de fruta con fibra o productos previamente aireados.

Vortex no tiene la capacidad de generar el vacío por sí solo. Usted puede realizar el vacío con cualquier envasadora que permita hacer vacío externo o en envasadoras de campana con altura suficiente para el vaso mezclador **Vortex**.

Si no dispone de máquina de vacío puede adquirir el Kit de extracción **Vortex**. Ref. 20/0008.

Advertencias para los usuarios

Es indispensable que cuando utilice aparatos eléctricos, siga todas las normas de seguridad y precauciones descritas en este manual



No utilizar personas con problemas que lleven marcapasos o audífonos.

Para evitar el riesgo de cortocircuito no colocar el motor base sobre agua u otro líquido.

Extreme las precauciones y atenciones cuando utilice este aparato.

Desenchufe su aparato cuando no lo use y antes de su desmontaje o montaje.

No operar con enchufe o cable dañado, si su aparato no funciona correctamente lleve su aparato a reparar a su Servicio Técnico Oficial SAT.

El empleo de accesorios o piezas no originales pueden causar un daño a su aparato.

No utilizar en exteriores.

No utilizar el aparato cerca de aparatos electrónicos, teléfonos móviles u ordenadores.

No utilizar este aparato para usos distintos de los descritos en este manual.

Asegúrese de apagar el motor cuando termine de trabajar.

No introduzca sus dedos en el vaso si la máquina está conectada.

No encienda el aparato hasta que esté familiarizado con estas instrucciones.

No desenchufe estirando del cable podría dañarlo.

Apague primero el interruptor antes de desenchufar de la red.

No realice vacío dentro del vaso sin estar lleno al menos con 500ml. de líquido.

No haga el vacío si detecta cualquier grieta en el vaso. Podría implosionar.

ADVERTENCIA: este aparato tiene un enchufe polarizado. Asegúrese de enchufar el aparato en posición correcta e introducir las clavijas hasta el fondo. No modifique el enchufe original o sustituya el cable por otro diferente que no sea el oficial.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES EN UN SITIO ACCESIBLE Y SEGURO

Manual de operaciones

MONTAJE Y PRIMER USO:

Colocar el motor sobre una superficie lisa y seca, amplia y totalmente equilibrada.

Conectar el enchufe a la red asegurándose que el interruptor está en posición OFF.

Colocar la base magnética con la cuchilla dentro del vaso, añada agua templada hasta la señal de 500 ml. y dos gotas de jabón neutro. Tapar. Colocar el vaso sobre la alfombrilla del motor y observar que las cuchillas se centran en el centro del vaso.

Repita este sencillo proceso para familiarizarse con el funcionamiento magnético.

Encender el interruptor posterior. La luz se encenderá con el número "0". Gire el botón de mando lentamente hacia la derecha (sentido de las agujas del reloj) hasta ver que las cuchillas empiezan a girar. Controle la velocidad. Haga varias variaciones hasta probar con la máxima velocidad "9" (4.500 R.P.M.) y deje girando durante 30 segundos.

Detenga ahora la máquina volviendo a la posición "0". Aclare con agua el vaso y cuchilla.

¡Vortex ya está listo para ser usado!



USO CON VACÍO:

Para realizar el vacío dentro del vaso, recuerde que Vortex no tiene la capacidad de generar el vacío por sí solo. Para ello deberá realizar el vacío con la ayuda de cualquier envasadora que permita hacer vacío externo o en envasadoras con campana que pueda albergar el vaso mezclador incluyendo la válvula (un mínimo de 20 cm de altura).

Colocar el aro de espuma blanca sobre la tapa, cuando realice el vacío en campana y siempre que esta no llegue a tocar la válvula.

También cualquier conexión externa desde una bomba de vacío de sobremesa o de campana bastará para realizar el vacío a su máxima potencia.

Recuerde que cuando haga vacío deberá prestar atención de no llenar el vaso más de lo que indica la señal de MAX.

No realice vacío dentro del vaso sin estar lleno al menos con 500ml. de líquido.

No haga vacío si detecta cualquier grieta en el vaso. Podría implosionar!!

Cuando realice el vacío deberá prestar especial atención, ya que la bomba puede llegar a extraer el jugo del vaso e ir a parar al circuito y estropear su máquina. Para que esto no suceda, deberá estar preparado para detener el ciclo en cualquier momento si usted observa que el líquido supera la válvula del vaso.

Esto puede llegar a suceder cuando el líquido contiene ya una aireación previa o texturas fibrosas (purés de fruta, yogures o cremas muy grasas). Cuando utilice jugos sin ligar, zumos, vinagres, licores, etc. esto no sucederá.

Le recomendamos que añada siempre los aditivos justo en el momento anterior de realizar el vacío (goma xantana, alginatos, gluconolactatos, gomas, gelatinas de disolución en frío, etc.) Algunos de ellos generan burbujas o reacciones que no nos interesan. Para que esta posibilidad disminuya, en algunos casos es mejor utilizar líquidos ligeramente fríos.

Recuerde que si utiliza líquidos en caliente puede estropear su máquina de vacío con el vapor que desprenda.

PARA REALIZAR EL VACÍO EN MÁQUINA DE CAMPANA:

Cierre el vaso ajustando la tapa e introduzca la válvula. Asegúrese de que queda bien encajada. Introduzca el vaso dentro de la máquina, si fuese preciso, ponga el aro de espuma blanca sobre la tapa y realice el ciclo de vacío normalmente y sin la necesidad de utilizar un sellado.

Una vez termine, intente sacar la tapa con la mano sin tocar la válvula.

Si la tapa no se puede retirar es que el vacío se ha realizado correctamente.

Si la tapa se mueve, volver a encajar la tapa y repetir la operación.

Realizar el vacío al máximo de capacidad para mejorar el resultado final.

Si el líquido tiene burbujas no se preocupe, una vez realice la mezcla y abra la válvula las burbujas desaparecerán instantáneamente.

PARA REALIZAR EL VACÍO EN MÁQUINA CON CONEXIÓN EXTERNA:

Conecte la conexión a su máquina de vacío y quite cualquier temperatura de sellado.

Cierre el vaso encajando la tapa y la válvula, asegúrese de que queda bien encajada.

Conecte la conexión de su máquina de vacío a la válvula universal de la tapa y realice el ciclo de vacío normalmente.

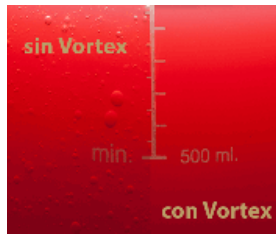
Una vez termine, intente sacar la tapa con la mano sin tocar la válvula.

Si la tapa no se puede retirar es que el vacío se ha realizado correctamente.

Si la tapa se mueve, volver a encajar la tapa y repetir la operación.

Realizar el ciclo de vacío al máximo de capacidad para mejorar el resultado final.

Si el líquido tiene burbujas no se preocupe, una vez realice la mezcla y abra la válvula las burbujas desaparecerán instantáneamente.



MEZCLAS:

Una vez tenga su vaso cerrado perfectamente al vacío, colóquelo sobre la base centrándolo sobre la alfombrilla antideslizante. Por si solo la base magnética con las cuchillas se centrará y quedará fijada correctamente. Inicie el ciclo a baja velocidad, posición "3". Asegurarse que las cuchillas giran correctamente y no se oye ningún golpeo en el vaso. Si observa algún ruido deberá mover algo el vaso hasta notar que el ruido va desapareciendo. Acelere la velocidad hasta la máxima potencia. Realice la mezcla hasta ver que no queden residuos en el líquido.

Para mejorar su mezcla puede reducir la velocidad y acelerar nuevamente para homogenizar mejor el reparto de los productos.

Una vez termine de realizar el mezclado, no abra la tapa hasta que vaya utilizar el producto.

Para abrir, haga presión hacia un lado de la parte superior de la válvula de silicona. Oirá la entrada de aire y podrá observar que todas las burbujas existentes desaparecen de inmediato, obteniendo un líquido totalmente carente de aire.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Limpieza de vaso y tapa: retirar todos los líquidos y lavar con agua y jabón neutro o en el lavavajillas.
- Base magnética: lavar con agua y jabón neutro
- Base y motor: desconectar la máquina de la red eléctrica. Pasar un paño húmedo con agua y jabón neutro, aclarar con un paño húmedo en agua caliente y secar, no utilizar alcohol ni productos agresivos para su limpieza.
- Válvula: pasar un chorro de agua corriente para limpiar el agujero. Retirar la parte superior y pasar también un chorro de agua por el grifo. Volver a encajar.

Atención, manipular en todo el proceso con extremas normas de higiene alimentaria y recordar en todo momento que se está preparando un alimento. Extreme las precauciones.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES:

- Si al conectar y encender el interruptor general no se encendiera la luz: realizar un cambio de fusible.
- La Base magnética no se centra en el vaso mezclador por si sola al poner una velocidad: detener, centrar el vaso y empezar con la velocidad "1".
- No se puede hacer el vacío: revisar la colocación de la tapa. Revisar el estado de la tapa y de la junta de estanquidad. Revisar el vaso no tenga alguna rotura. La campana no ha hecho presión sobre la tapa durante el proceso de vacío.
- Cualquier otro problema consultar con el **Servicio de Asistencia Técnica: SAT sat@100x100chef.com**

DESPIECE Y RECAMBIOS:

1. Mueble base
2. Cable red (Especificar país)
3. Vaso mezclador
4. Tapa metacrilato
5. Junta de estanquidad
6. Espuma de presión
7. Válvula de vacío
8. Base magnética con cuchillas
9. Manual de instrucciones
10. Juego de fusibles

Despiece y detalle de explosión y recambios para S.A.T. solicitar a:
sat@100x100chef.com - SERVICIO TÉCNICO 100%CHEF
Rivero, 67 08032 Barcelona - SPAIN - Tel. +34 93 429 63 40

DECLARACIÓN CONFORMIDAD "CE" | DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE"
STATEMENT OF CONFORMITY "CE" | DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE"

Nosotros: | Nous: | We: | Noi: Cocina sin límites, S.L.

Declara que: | Déclare que: | Declare that: | Dichiaro che:

Código | Code | Code | Codice prodotto

Modelo | Modèle | Type | Modello VORTEX 20/0007 Vacuum Magnetic Stirrer

Cumplen las directivas siguientes: | Est conforme aux directives suivantes: | Complies with the following directives:

73/23/CEE Baja Tensión | Basse Tension | Low Voltage

2004/108/EEC Compatibilidad electromagnética | Compatibilité électromagnétique | Electro-magnetic compatibility

Cumplen las siguientes normas: | Est conforme aux normes suivantes: | Meets the following standards:

EN-50081-1 | EN50082-1 | EN61010-1 | EN61010-2-041

Angel Salvador Esplugas
General Manager

Enero 2015 | Janvier 2015 | January 2015 | Gennaio 2015



Este manual es parte inseparable del aparato por lo que debe estar disponible a todos los usuarios del equipo. Le recomendamos leer atentamente el presente manual y seguir rigurosamente los procedimientos de uso para obtener las máximas prestaciones y una mayor duración del mismo.

This manual should be made available for all users of this equipment. To get the best results and a higher duration of this equipment it is advisable to read carefully this manual and follow the guidelines for use.