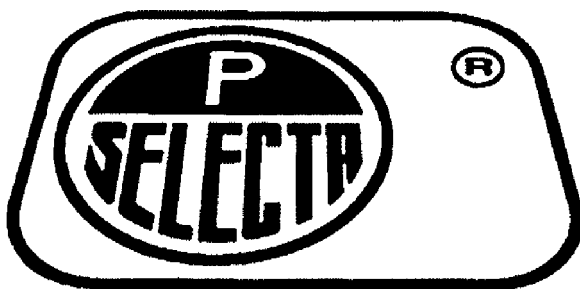




**International
Cooking Concepts**

**GASTROVAC
20000**

**SISTEMA DE COCCIÓN E IMPREGNACIÓN EN VACÍO
PATENTE 1057342U
VACUUM COOKING AND IMPREGNATION SYSTEM
PATENT 1057342U**



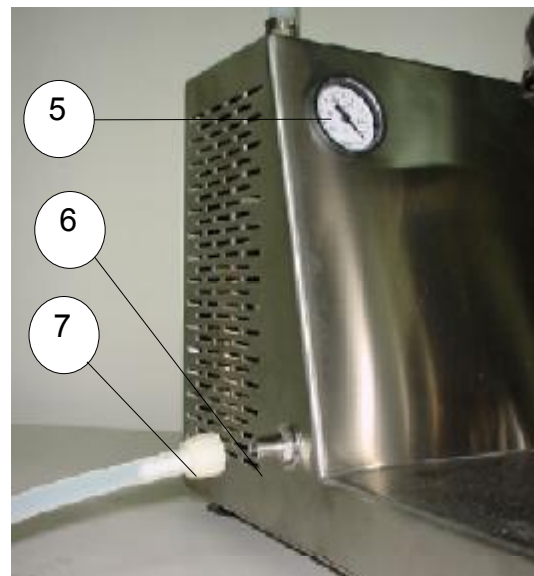
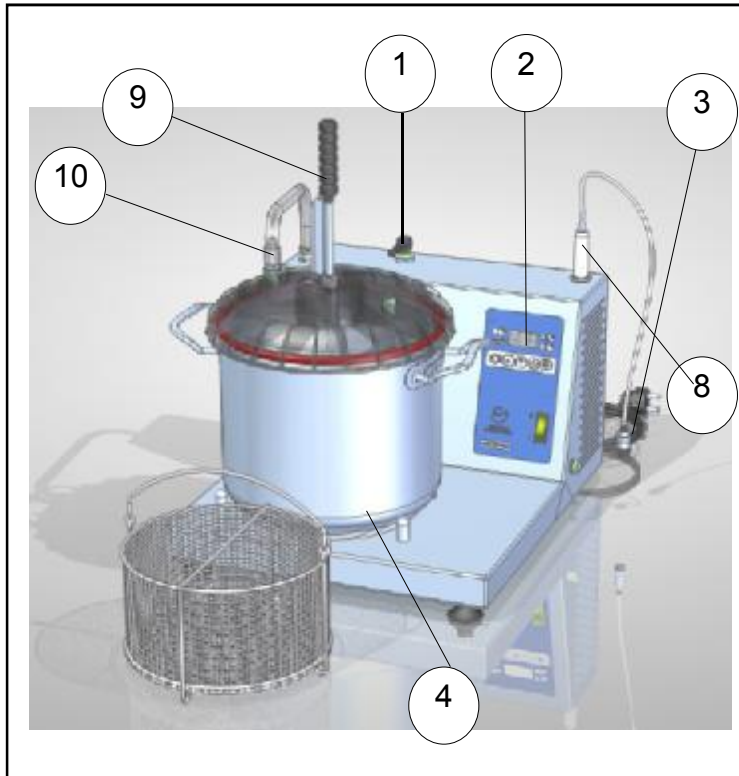
INDICE

1. COMPONENTES	3
2. INFORMACIÓN GENERAL Y SEGURIDAD	4
3. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	4
4. LISTA DE EMBALAJE	4
5. INSTALACIÓN Y MONTAJE	5
6. OPERACIÓN	5
7. PUESTA EN MARCHA	5
8. MANTENIMIENTO / LIMPIEZA	7
9. DETALLES TÉCNICOS / RECAMBIOS	7
10. PROBLEMAS Y SOLUCIONES	8
11. GARANTÍA	8

INDEX

2. <i>GENERAL INFORMATION & SAFETY</i>	8
3. <i>EQUIPMENT DESCRIPTION</i>	9
4. <i>PACKING LIST</i>	9
5. <i>INSTALLATION & ASSEMBLY</i>	9
6. <i>OPERATION</i>	10
7. <i>STARTING UP</i>	10
8. <i>MAINTENANCE / CLEANING</i>	11
9. <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS / SPARE PARTS</i>	12
10. <i>TROUBLESHOOTING</i>	12
11. <i>WARRANTY</i>	12

1. COMPONENTES



UNIDAD DE COCCIÓN:

1. Válvula vacío
2. Panel de control
3. Conector sonda
4. Plato calefactor
5. Vacuómetro
6. Conector salida condensados
7. Tubo salida condensados
8. Sonda Pt100
9. Mango elevador cesto
10. Palanca fijación cesto

COOKING UNIT:

1. Vacuum valve
2. Control panel
3. Probe connector
4. Hotplate
5. Vacuum measure gauge
6. Condensation outlet connector
7. Condensation outlet hose
8. Pt100 probe
9. Basket lifting handle
10. Fixing basket lever



2. INFORMACIÓN GENERAL Y SEGURIDAD

- 1) Manipular el paquete con cuidado. Desembalarlo y comprobar que el contenido coincide con lo indicado en el apartado de la "Lista de embalaje". Si se observa algún componente dañado o la ausencia de alguno, avisar rápidamente al distribuidor.
- 2) No instalar ni utilizar el equipo sin leer, previamente, este manual de instrucciones.
- 3) Estas instrucciones forman parte inseparable del aparato y deben estar disponibles a todos los usuarios del equipo.
- 4) Cualquier duda puede ser aclarada contactando con su proveedor o el servicio técnico de ICC.
- 5) **¡ATENCIÓN! NO SE ADMITIRÁ NINGUNA MÁQUINA PARA REPARAR QUE NO ESTÉ DEBIDAMENTE LIMPIA.**
- 6) Toda modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo de la máquina, transgrede la directiva de utilización 89/655/CEE y el fabricante no se hace responsable de los daños que pudieran derivarse.

3. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

La Gastrovac es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío. Al crear una atmósfera de baja presión y ausencia de oxígeno, reduce considerablemente las temperaturas de cocción y fritura, manteniendo así la textura, el color y los nutrientes de los alimentos. Además la Gastrovac consigue el "efecto esponja": al restaurar la presión atmosférica, el alimento absorbe el líquido que tiene alrededor, lo que permite infinitas combinaciones de alimentos y sabores.

Básicamente es una olla sobre una placa calefactora, conectada a una bomba de vacío. El recipiente dispone de un dispositivo que permite subir y bajar el cestillo en el interior de la olla sin pérdida de vacío.

El vacío máximo alcanzado es de aproximadamente -0,8 bar dependiendo de la temperatura de trabajo. La temperatura es regulada a través de una sonda insertada en la parte inferior del interior de la olla. El equipo consta de un contador de tiempo con avisador acústico de 1 a 99 minutos.

4. LISTA DE EMBALAJE

El equipo estándar **20000** consta de los siguientes componentes:

Unidad de vacío y cocción	
Tapa	31043
Olla	14177
Sonda de temperatura	43120
Cesto con su tapa	05920
Cesto con asa	05921
Tubo salida condensados (silicona diámetro 10-6)	46042
Racor salida condensados	34103
Manual de instrucciones	80184



5. INSTALACIÓN Y MONTAJE

Colocar el equipo sobre una superficie plana, horizontal y nivelada, procurando dejar un espacio libre de 10 cm. por la parte posterior y laterales del equipo.

Conectar la sonda de temperatura a su conector lateral. Ver foto.

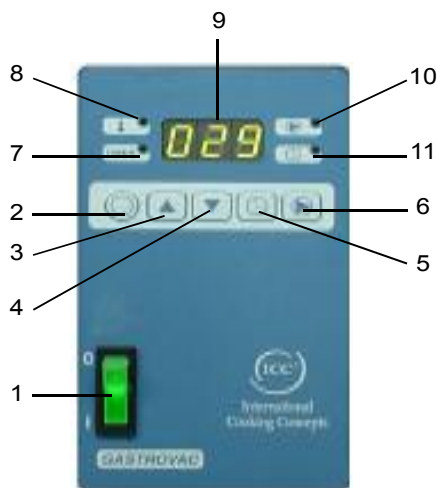
Conectar el tubo de salida de condensados en el racor lateral izquierdo. Ver foto.

Asegúrese que el equipo se conecta a una tensión de red que coincide con la indicada en la placa de características.

No utilice el equipo sin estar conectada la toma de tierra.

Si cambia la clavija de enchufe tenga en cuenta lo siguiente:

**Cable azul: Neutro.
Cable marrón: Fase.
Cable amarillo/verde: Tierra.**



6. OPERACIÓN PANEL DE CONTROL

1. Interruptor general
2. Tecla selección temperatura/tiempo
3. Tecla aumentar valor
4. Tecla disminuir valor
5. Tecla marcha timer
6. Tecla marcha bomba
7. Led selección tiempo
8. Led selección temperatura
9. Display
10. Led marcha bomba
11. Led marcha tiempo

7. PUESTA EN MARCHA

NO PONER EN MARCHA EL EQUIPO HASTA EL MOMENTO DE SU USO.



1. Llenar la olla con los alimentos a cocinar y el líquido correspondiente.
2. Verificar que la junta y el aro de fijación estén debidamente encajados.
3. En el caso de frituras, colgar el cesto del dispositivo elevador. Ver fotos.



Foto 6. Conectar manguera de vacío a la tapa



Foto 7. Sonda colocada en alojamiento en la base de la olla

4. Colocar la tapa.
5. Colocar la olla encima de la placa calefactora.
6. Conectar la manguera de vacío al conector de la tapa (foto 6)
7. Insertar la sonda de temperatura en el alojamiento situado en la base de la olla en caso de cocciones y frituras (foto 7). La conexión de la sonda no es necesaria en caso de impregnaciones a temperatura ambiente. Coloque siempre la sonda en la cubeta, en caso contrario aparecerá el error Err.
8. Accionar el interruptor general (1). En caso de impregnaciones a temperatura ambiente asegurarse de que la temperatura del display esté cercana a 10°C.
- 9 Programar una temperatura. Pulsar la tecla (2) hasta que se encienda el led (8) de temperatura. Mantener la tecla (2) pulsada y con ayuda de las teclas (3) y (4) seleccionar una temperatura en grados centígrados que se visualizará en el display (9).
- 10 Programar un tiempo. Pulsar la tecla (2) hasta que se encienda el led (7) del reloj. Mantener la tecla (2) pulsada y las teclas (3) y (4) seleccionar un tiempo en minutos que se visualizará en el display (9).
- 11 Para asegurar la estanqueidad, poner en marcha la bomba con el pulsador (6). Presionar la tapa fuertemente con la mano al iniciar el vacío.
- 12 Poner en marcha el contador de tiempo con el pulsador (5).

SI PARAMOS LA BOMBA UNA VEZ ÉSTA HAYA ALCANZADO UN VACÍO ELEVADO Y LA VOLVEMOS A PONER EN MARCHA, ES NECESARIO ACCIONAR LA VÁLVULA (12) PARA ROMPER EL VACÍO.

PARA ROMPER EL VACÍO DE LA OLLA UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO, DESCONECTAR LA MANGUERA DE VACÍO DEL CONECTOR DE LA TAPA O ABRIR LA VÁLVULA DE ROTURA DE VACÍO (12) HASTA QUE EL VACUÓMETRO INDIQUE 0.

¡ATENCIÓN! Tome las precauciones necesarias para evitar quemaduras. La placa puede estar a temperatura elevada incluso después de parar el equipo.



CAUTION! Take all caution in order to avoid burnings. Hotplate could remains at high temperature even after switching off equipment

8. MANTENIMIENTO / LIMPIEZA

Mantenimiento:

Antes de quitar la tapa trasera de la unidad para acceder a su interior desconecte la toma de red.

La manipulación del circuito electrónico del equipo por personal no autorizado puede provocar daños de difícil reparación. Asegúrese de llevar el equipo a uno de los servicios técnicos autorizados por ICC.

Limpieza:

Para la limpieza de las diferentes piezas de los equipos, recomendamos los siguientes productos:

Limpieza del acero inoxidable: Vinagre diluido.

Limpieza de carátulas y plásticos: Vinagre diluido con un paño no abrasivo.

Limpieza del interior de la olla: Usar un detergente líquido y vinagre diluido.

9. DETALLES TÉCNICOS / RECAMBIOS

Especificaciones técnicas:

- Capacidad de la olla:	10,5 litros
- Vacío máximo:	-0,8 bar
- Rango de temperatura:	10-150°C
- Rango de tiempo:	1-99 min
- Resolución:	1°C
- Error de consigna:	1°C
- Potencia placa:	2000W
- Medidas:(cm)Alto:	40
Ancho:	47
Fondo:	47
- Peso:	20 kg
- Tensión de alimentación:	230V/50 Hz

Recambios:

Para garantizar la seguridad del equipo los recambios deben adquirirse a ICC.

Vacuómetro	16012
Bomba vacío	24207
Sonda de temperatura	43120
Plato calefactor	32049
Cesto con tapa	05920
Interruptor	20017
Circuito de control	29304
Solid relé	36028

10. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

DESCRIPCION	CAUSA	RESOLUCIÓN
No calienta	La sonda no está instalada correctamente	Revise la colocación de la sonda tal como se indica en el punto 7
	La resistencia está fundida	Contacte con el servicio técnico para su reemplazo
Marca error "Err"	La sonda no está instalada correctamente	Revise la colocación de la sonda tal como se indica en el punto 7
	Asegúrese que la sonda está en su alojamiento	Si no se usa la sonda debe estar en su alojamiento
	No ha realizado la conexión de la sonda	Conéctela tal como se muestra en el punto 7
	El cable de la sonda está cortado	Revise el cable
La bomba gira pero no genera vacío	Tiene alguna junta que no cierra correctamente	Revise la junta de la tapa y de las tuberías
		Compruebe que la bomba succiona aire
La bomba no funciona	La bomba no funciona correctamente	Contacte con el servicio técnico para su reemplazo

11. GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un año. La garantía no cubre los daños causados por un uso indebido o por causas ajenas a ICC.

Cualquier manipulación del equipo por personal no autorizado por ICC, anula automáticamente los beneficios de la garantía.

ENGLISH VERSION



2. GENERAL INFORMATION & SAFETY

- 1) *Handle the parcel with care. Unpack and check that the contents coincide with the packing-list. If any part is damaged or missing, please advise the distributor immediately.*
- 2) *Do not install or use the equipment without reading this handbook before.*
- 3) *This handbook must always be attached to the equipment and it must be available for all users.*
- 4) *If you have any doubts or enquiries, please contact with your supplier or the ICC technical service.*
- 5) **IMPORTANT! WE WILL NOT ACCEPT ANY EQUIPMENT TO BE REPAIRED IF IT IS NOT DULY CLEANED.**
- 6) *If any modification, elimination or lacking in maintenance of any device of the equipment by the user transgress the directive 89/655/CEE, the manufacturer is not responsible for the damage that can occur.*

3. EQUIPMENT DESCRIPTION

The Gastrovac is a compact appliance for cooking and impregnating in a vacuum. It functions as follows: by creating an artificial low pressure, oxygen-free atmosphere, the Gastrovac considerably reduces cooking and frying temperatures, maintaining the texture, colour and nutrients of the food. Moreover, the Gastrovac creates the "sponge effect": when the atmospheric pressure is restored, the food absorbs the liquid around it, allowing infinite combinations of foods and flavours.

It is basically a pot on a hot plate, connected to a vacuum pump. The pot has a device which allows the inner basket to be lifted, without losing the vacuum.

Maximal vacuum level reached is approximately -0,8 bar depending on working temperature.

The temperature is controlled by a probe placed on the bottom of the pot.

This equipment has a time counter with an acoustic signal from 1 to 99 minutes.

4. PACKING LIST

The standard equipment **20000** consists of the following components:

Vacuum cooking unit	
Lid	31043
Cooking pot	14177
Temperature probe	43120
Basket with lid	05920
Condensed outlet pipe (silicone tube 10-6)	46042
Condensed outlet racord	34103
Instruction manual	80184



5. INSTALLATION & ASSEMBLY

Put the equipment on a horizontal and levelled surface leaving a space of 10 cm at the back and on each side of the appliance.

Connect the probe in the lateral connector. See picture.

Connect the condensation outlet to the hose waste. See picture.

Be sure that the voltage supply is the same as the one indicated on the characteristic plate of the equipment.

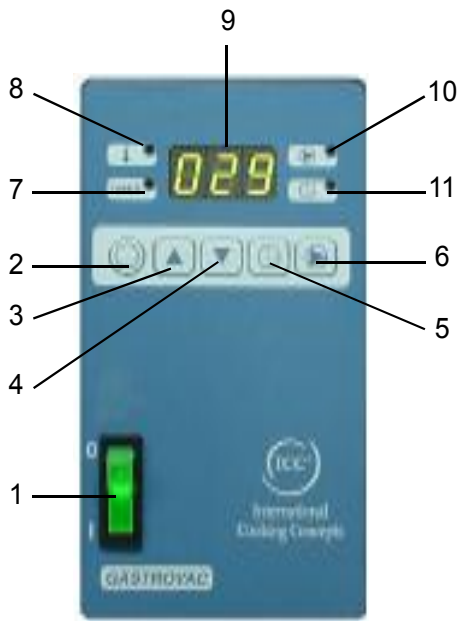
Do not use the equipment if it is NOT earthed.

If you have to change the plug, bear in mind the following:

Blue cable: Neutral.

Brown cable: Phase.

Yellow/green cable: Earth.



6. OPERATION CONTROL PANEL:

1. Main switch.
2. Temperature/time selection key
3. Increase value key
4. Decrease value key
5. Time counter start key
6. Vacuum pump start key
7. Time selection indicator led
8. Temperature selection indicator led.
9. Display
10. Run pump indicator led
11. Run time indicator led

7. STARTING UP

**DO NOT START UP THE EQUIPMENT UNTIL YOU
ARE GOING TO USE IT**



1. Fill up the pot with the food to cook and the liquid.
2. Check that the gasket and the fixing hoop are properly adjusted to the lid. See picture.
3. If the case of frying, attach the basket to the lifting device. See pictures.



4. Put the lid.
5. Put the pot on the hot plate.
6. Connect the vacuum hose to outlet on the lid. See picture
7. Fit temperature probe into the hole placed on the pot bottom to cook or to fry (see picture). To do impregnations at room temperature it is not necessary to connect the probe.



Pic 6. Connect vacuum hose to the lid



Pic 7. probe placed in the housing at the base of the pot

8. Switch on the main switch (1). To do impregnations at room temperature, be sure that the temperature on display is closed to 10°C.
9. Set a temperature. Press (2) key until led of temperature (8) lights up. Maintain the key (2) pressed while setting the desired temperature with keys (3) and (4). The set temperature will be shown on the display (9).
10. Set a time. Press (2) key until the led of the clock (7) lights up. Maintain (2) pressed while setting the desired time expressed in minutes with keys (3) and (4). The set time will be shown on the display.
11. Start up vacuum pump with (6) key. To ensure tightness, press firmly on the lid with the hand to start vacuum process.
12. Start up time counter with (5) key.

IF WE STOP THE VACUUM PUMP WHEN THE POT HAS ALREADY REACHED A HIGH VACUUM LEVEL AND WE NEED TO START IT AGAIN, IT WILL BE NECESSARY TO OPEN THE VACUUM VALVE (12) TO BREAK THE VACUUM.

IN ORDER TO BREAK THE VACUUM ONCE THE COOKING PROCESS IS FINISHED, DISCONNECT THE VACUUM HOSE FROM THE OUTLET OF THE LID, OR OPEN THE VACUUM VALVE (12) UNTIL THE VACUUM MEASURE GAUGE INDICATES 0.

¡ATENCIÓN! Tome las precauciones necesarias para evitar quemaduras. La placa puede estar a temperatura elevada incluso después de parar el equipo.



CAUTION! Take all caution in order to avoid burnings. Hotplate could remains at high temperature even after switching off equipment

8. MAINTENANCE / CLEANING

MAINTENANCE:

Before removing the cover, disconnect the equipment from the mains.

The manipulation of the internal electronic circuits of the oven by unauthorized personnel can cause an irreparable damage. Take it to one of the ICC's authorized technical services.

CLEANING:

For the cleaning of the different parts, we recommend the following products:

Cleaning of stainless steel: diluted vinegar.

Cleaning of plastic: diluted vinegar with a non abrasive cloth.

Cleaning inner pot: Use a liquid detergent and diluted vinegar.

9. TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Capacity of the pot:	10.5 litros
- Maximal vacuum:	-0,8 bar
- Temperature range	10-150°C
- Time range	1-99 min
- Resolution	1°C
- Set error	1°C
- Heating power	2000W
- Dimensions:(cm) High:	40
Width:	47
Depth:	47
- Weight:	20 kg
- Voltage supply	230V/50 Hz

SPARE PARTS

To guarantee the safety of the equipment, the spare parts must be purchased from ICC.

Vacuum measure gauge	16012
Vacuum pump	24207
Temperature probe	43120
Hotplate	32049
Basket with lid	05920
Switch	20017
Control circuit board	29304
Solid relay	36027

10. TROUBLESHOOTING

DESCRIPTION	CAUSE	RESOLUTION
It does not heat	Probe is not correctly installed	Check the placement of the probe as indicated in paragraph 7
	The heating element is melted	Contact the technical service for replacement
Error "Err"	Probe is not correctly connected	Check the placement of the probe as indicated in paragraph 7
	Make sure the probe is in its place	If the probe is not in use, it has to be in its place
	Probe is not connected	Connect it as shown in paragraph 7
	The probe cable is cut	Check the cable
The pump rotates but does not generate vacuum	There's a gasket that does not close properly	Check the lid gaskets and the tubes
		Check that the pump sucks air
Pump does not work	Pump does not work correctly	Contact the technical service for replacement

11. WARRANTY

This product is guaranteed for one year. The guarantee does not cover damages caused by an incorrect use or causes beyond the control of ICC.

Any manipulation of the equipment by unauthorized personnel by ICC cancels the guarantee automatically.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD "CE" "EC" CONFORMITY DECLARATION

El fabricante: / *The manufacturer*

J.P. SELECTA,s.a. Ctra. NII Km 585,1 08760 ABRERA (BARCELONA) SPAIN

declara que los equipos: / *Declares that the equipment:*

Modelo: / *Model:* Código: / *Code:*

GASTROVAC 9999988

Cumplen las directivas siguientes: / *Meet the following Directives:*

73/23/CEE Seguridad eléctrica. *Electrical safety.*

89/336/CEE Compatibilidad electromagnética. *Electromagnetical compatibility*

Cumplen las siguientes Normas: / *Meet the following Standards:*

EN 50081-1 EN 50082-1 EN 61010-1

RAMÓN Mª RAMÓN
Director Técnico

DAVID PECANINS
Responsable Calidad

RECAMBIOS

Para garantizar la seguridad del equipo los recambios deben adquirirse a ICC.

Vacuómetro	16012
Bomba vacío	24207
Sonda de temperatura	43120
Plato calefactor	32049
Cesto con tapa	05920
Interruptor	20100
Circuito de control	29304
Solid relé	36037

GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un año. La garantía no cubre los daños causados por un uso indebido o por causas ajenas a ICC

Cualquier manipulación del aparato por personal no autorizado por ICC, anula automáticamente los beneficios de la garantía.

SPARE PARTS

To guarantee the safety of the equipment, the spare parts must be purchased from ICC.

Vacuum measure gauge	16012
Vacuum pump	24207
Temperature probe	43120
Hotplate	32049
Basket with lid	05920
Switch	20100
Control circuit board	29304
Solid relay	36037

GUARANTEE

This product is guaranteed for one year. The guarantee does not cover damage caused by incorrect use of causes beyond the control of ICC

Any manipulation of the apparatus by unauthorized personnel by ICC, cancels the guarantee automatically.