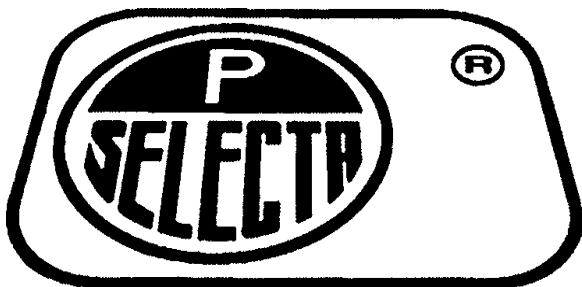




**International  
Cooking Concepts**

**GASTROVAC  
9999988**

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



# **GASTROVAC**

# **MANUAL**

**INFORMACIÓN GENERAL****GENERAL INFORMATION**

- |   |  |
|---|--|
| <p>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.</p> <p>2) No instalar ni utilizar el equipo sin leer, previamente, este manual de instrucciones.</p> <p>3) Estas instrucciones forman parte inseparable del aparato y deben estar disponibles a todos los usuarios del equipo.</p> <p>4) Cualquier duda puede ser aclarada contactando con el servicio técnico de J.P. SELECTA, s.a.</p> <p>5) <b>¡ATENCIÓN! NO SE ADMITIRÁ NINGUNA MÁQUINA PARA REPARAR QUE NO ESTÉ DEBIDAMENTE LIMPIA.</b></p> <p>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.</p> | <p>1) <i>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.</i></p> <p>2) <i>Do not install or use the equipment without reading this handbook before.</i></p> <p>3) <i>This handbook must always be attached to the equipment and it must be available for all users.</i></p> <p>4) <i>If you have any doubts or enquiries, please contact with your supplier or J.P. Selecta's technical service.</i></p> <p>5) <b>IMPORTANT! J.P. SELECTA WILL NOT ACCEPT ANY APPARATUS TO BE REPAIRED IF IT IS NOT DULY CLEANED.</b></p> <p>6) <i>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.</i></p> |
|---|--|

**ÍNDICE****CONTENTS****PÁG. / PAGE**

INFORMACIÓN GENERAL	GENERAL INFORMATION	3
ÍNDICE	CONTENTS	3
LISTA DE EMBALAJE	PACKING LISTS	4
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	EQUIPMENT DESCRIPTION	4
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	TECHNICAL FEATURES	4
INSTALACIÓN	INSTALLATION	5
OPERACIÓN	OPERATION	6
MANTENIMIENTO	MAINTENANCE	9
ESQUEMA ELÉCTRICO	ELECTRICAL DIAGRAM	10
ESQUEMA HIDRÁULICO	HIDRAULIC DIAGRAM	11
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD "CE"	"EC" CONFORMITY DECLARATION	12
RECAMBIOS	SPARE PARTS	12
GARANTÍA	GUARANTEE	12

## LISTA DE EMBALAJE

El equipo estándar consta de los siguientes componentes:

Unidad de vacío y cocción	9999988
Olla	14083
Sonda de temperatura	43120
Cesto con tapa	5920
Cesto alto	5921
Tubo salida condensados	46042
Racord salida condensados	34103
Manual de instrucciones	80184

## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

El equipo Gastrovac ha sido diseñado para la cocción e impregnación en vacío. Este sistema permite cocinar y freír a baja temperatura y también hacer impregnaciones sin menoscabo de la textura de los productos.

El recipiente dispone de un dispositivo que permite subir y bajar el cestillo en el interior de la olla estando ésta tapada.

El vacío máximo alcanzado es 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.

El equipo Gastrovac está compuesto de:

- Bomba de vacío
- Placa calefactora
- Control de temperatura y tiempo
- Sonda de temperatura Pt100
- Olla con mecanismo elevador
- Válvula para romper el vacío
- Salida de condensados
- Vacuómetro

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

- Capacidad:	8 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

## PACKING LIST

The standard equipment consist of the following components:

Vacuum cooking unit	9999988
Cooking pot	14083
Temperature probe	43120
Frying basket with lid	5920
Cooking basked	5921
Condensed outlet pipe	46042
Condensed outlet racord	34103
Instruction manual	80184

## EQUIPMENT DESCRIPTION

Gastrovac is an appliance for cooking and impregnating in a vacuum. This system allows cooking and frying at low temperatures, and impregnating without losing texture properties.

The pot has a device which allows the inner basket to be lifted, without losing the vacuum, and to prevent impregnation.

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

The temperature is controled by a probe plugged the pot the bottom.

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

Gastrovac is equipped with:

- Vacuum pump
- Hotplate
- Time and temperature control
- Pt100 temperature probe
- Pot with lifting device
- Vacuum breaking valve
- Condensation outlet
- Vacuum measure gauge

## TECHNICAL FEATURES

- Capacity:	8 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) Hight:	40
Width:	47
DeePTH:	47
- Weigth:	20 kg
- Voltage supply	230V/50 Hz

## INSTALACIÓN

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

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

## INSTALLATION

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

*Connect probe in the lateral connector. See picture.*



Conectar el tubo de salida de condensados en el r acord lateral izquierdo. Ver foto.

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



**¡ATENCIÓN! IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD**  
**CAUTION! IMPORTANT FOR YOUR SAFETY**



**Aseg urese que el equipo se conecta a una tensi n de red que coincide con la indicada en la placa de caracter sticas.**

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

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

***Do not use the apparatus if it is NOT earthed.***

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

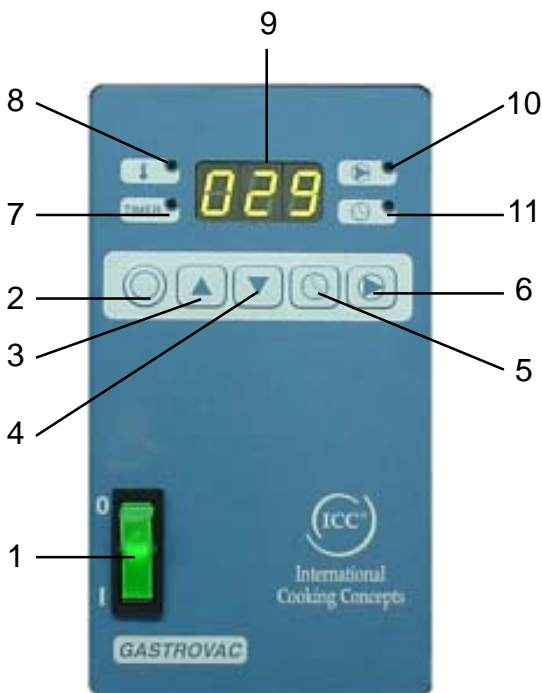
***If you have to change the plug bear in mind the following:***

**Cable azul: Neutro.  
Cable marr n: Fase.  
Cable amarillo/verde: Tierra.**

***Blue cable: Neutral.  
Brown cable: Phase.  
Yellow/green cable: Earth.***

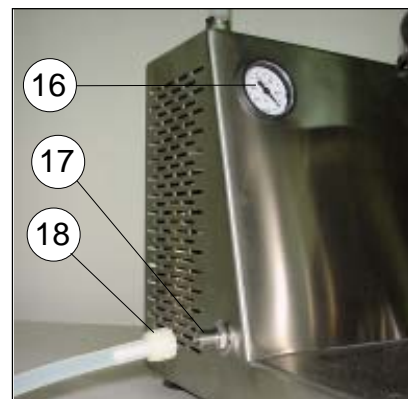
## OPERACIÓN PANEL DE CONTROL

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



## OPERATION CONTROL PANEL VACUO-TEMP:

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



## UNIDAD DE COCCIÓN:

12. Pulsador romper vacio
13. Panel de control
14. Conector sonda
15. Plato calefactor
16. Vacuómetro
17. Conector salida condensados
18. Tubo salida condensados
19. Sonda Pt100
20. Mango elevador cesto
21. Palanca fijación cesto

## COOKING UNIT:

12. Vacuum breaking push button
13. Control panel
14. Probe connector
15. Hotplate
16. Vacuum measure gauge
17. Condensation outlet connector
18. Condensation outlet hose
19. Pt100 probe
20. Basket lifting handle
21. Fixing basket lever

**PUESTA EN MARCHA:****STARTING UP:**

**NO PONER EN MARCHA EL APARARATO HASTA EL MOMENTO DE SU USO  
NO PONER EN MARCHA EL EQUIPO SIN HACER EL VACÍO  
DO NOT START THE EQUIPMENT UNTIL YOU ARE GOING TO USE IT  
THE VACUUM PUMP HAS TO BE ALWAYS RUNNING WHILE USING THE EQUIPMENT**

1. Llenar la olla con el líquido correspondiente.

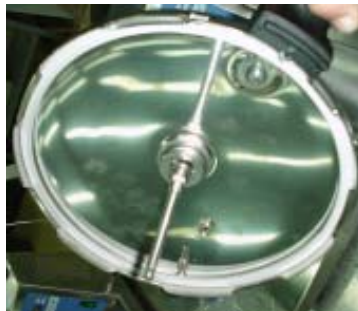
1. *Fill up the pot with the cooking liquid.*

2. Llenar el cesto con los productos a utilizar.

2. *Fill the basket with the ingredients*

3. Verificar que la junta y el aro de fijación estén debidamente encajados. Ver foto.

3. *Check that the gasket and fixing hoop are properly adjusted to the lid. See picture.*



4. Colgar el cesto del dispositivo elevador en caso de frituras. Ver fotos.

4. *Attach the basket to the lifting device if frying. See pictures.*



5. Colocar y cerrar la tapa. Para ello hacer coincidir el punto rojo de el asa de la olla con la marca circular de la tapa. Ver foto.

5. *Adjust and close the lid. The red point on the handle must be in line with the circular mark on the lid. See picture.*



6. Colocar la olla encima de la placa calefactora.

6. *Put the pot on the hot plate.*

7. Conectar la manguera de vacío al conector de la tapa. Ver foto.

7. *Connect the vacuum hose to outlet on the lid. See picture*



8. Insertar la sonda de temperatura en el alojamiento situado en la base de la olla en caso de cocciones y frituras (ver foto). La conexión de la sonda no es necesaria en caso de impregnaciones a temperatura ambiente.

8. *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.*



9. Accionar el interruptor general (1). En caso de impregnaciones a temperatura ambiente asegurarse de que la temperatura del display de 10°C.

9. *Switch on main switch (1). To do impregnations at room temperature be sure of temperature on display is close to 10°C.*

10 Programar una temperatura. Pulsar la tecla (2) hasta que se encienda el led (8). 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. *Set a temperature. Press (2) key until led (8) lights up. Maintain (2) pressed while setting the desired temperature with keys (3) and (4). The set temperature will be shown on the display (9).*

11 Programar un tiempo. Pulsar la tecla (2) hasta que se encienda el led (7). Mantener la tecla (2) pulsada y las teclas (3) y (4) seleccionar un tiempo en minutos que se visualizará en el display (9).

11. *Set a time. Press (2) key until the led (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 (9).*

12 Poner en marcha la bomba con el pulsador (6)

12. *Start up vacuum pump with (6) key.*

13 Poner en marcha el contador de tiempo con el pulsador (5)

13. *Start up time counter with (5) key.*



SI PARAMOS LA BOMBA UNA VEZ ÉSTA HAYA ALCANZADO UN VACÍO ELEVADO Y LA VOLVEMOS A PONER EN MARCHA ES NECESARIO PULSAR EL BOTÓN DE ROTURA DE VACÍO (12).

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 PUSH THE VACUUM BREAKING BUTTON (12).

PARA ROMPER EL VACÍO DE LA OLLA UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO DESCONECTAR LA MANGUERA DE VACÍO DEL CONECTOR DE LA TAPA O PULSAR EL BOTÓN DE ROTURA DE VACÍO (12) HASTA LA MITAD DE SU RECORRIDO HASTA QUE EL VACUÓMETRO INDIQUE 0.

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

PARA PROVOCAR EL “EFECTO ESPONJA” DURANTE LA ROTURA DE VACÍO SE ACONSEJA EFECTUAR VARIAS PULSACIONES DEL BOTÓN ROJO (12) HASTA QUE EL VACUÓMETRO INDIQUE -0,5 BAR. ALCANZADO ESTE NIVEL, PODEMOS DESCONECTAR LA MANGUERA DE VACÍO DE LA TAPA, O PRESIONAR EL DISPOSITIVO (12) HASTA QUE ALCANCE EL NIVEL “0”. ESTE PROCESO FACILITARÁ EL QUE EL PRODUCTO ABSORBA EL LIQUIDO QUE LO RODEA

IN ORDER TO CAUSE THE “SPONGE EFFECT” DURING THE VACUUM BREAKING PROCESS, IT IS ADVISABLE TO PRESS THE VACUUM BREAKING BUTTON SEVERAL TIMES (AS MANY AS POSSIBLE) UNTIL THE MEASURE GAUGE INDICATES ABOUT -0,5 BAR. ONCE THIS LEVEL IS REACHED, WE CAN THEN DISCONNECT THE VACUUM HOSE FROM THE OUTLET ON THE LID, OR PRESS THE VACUUM BREAKING BUTTON UNTIL THE MEASURE GAUGE INDICATES 0. THIS PROCESS WILL HELP THE PRODUCT TO ABSORB THE LIQUID WHERE IT IS DIPPED

**¡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 remain at high temperature even after switching off equipment

## 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 J.P. SELECTA, s.a.

### LIMPIEZA:

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

Limpieza del acero inoxidable: Alcohol.

Limpieza de carátulas y plásticos: Alcohol con algodón o un paño no abrasivo.

Limpieza del interior de la olla: Usar un detergente líquido y un estropajo no abrasivo.

## MAINTENANCE

*Before removing the cover disconnect the apparatus from the mains.*

*The manipulation of the internal electronic circuits of the oven by unauthorized personnel can cause irreparable damage. Take it to one of the J.P.SELECTA authorized technical services.*

### CLEANING:

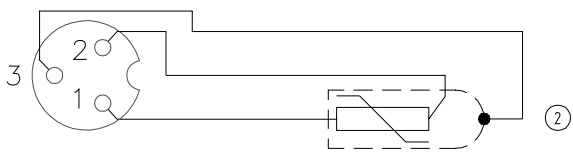
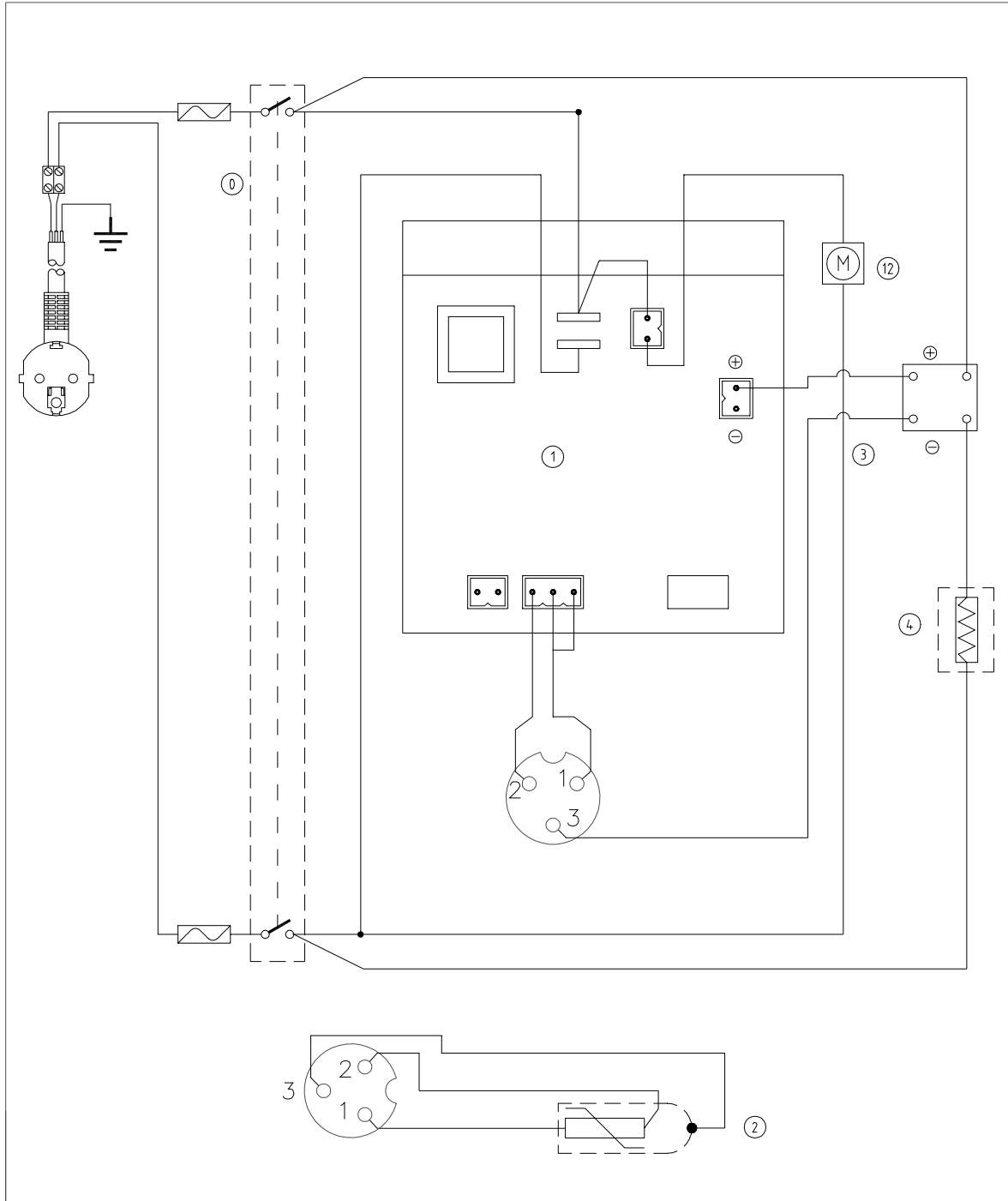
*For the cleaning of the different parts use the following products:*

*Cleaning of stainless steel: Alcohol*

*Cleaning of plastic: Alcohol with cotton duster.*

*Cleaning inner pot: Use washing up detergent and a not abressive scouring pad.*

# ESQUEMA ELÉCTRICO / ELECTRICAL DIAGRAM

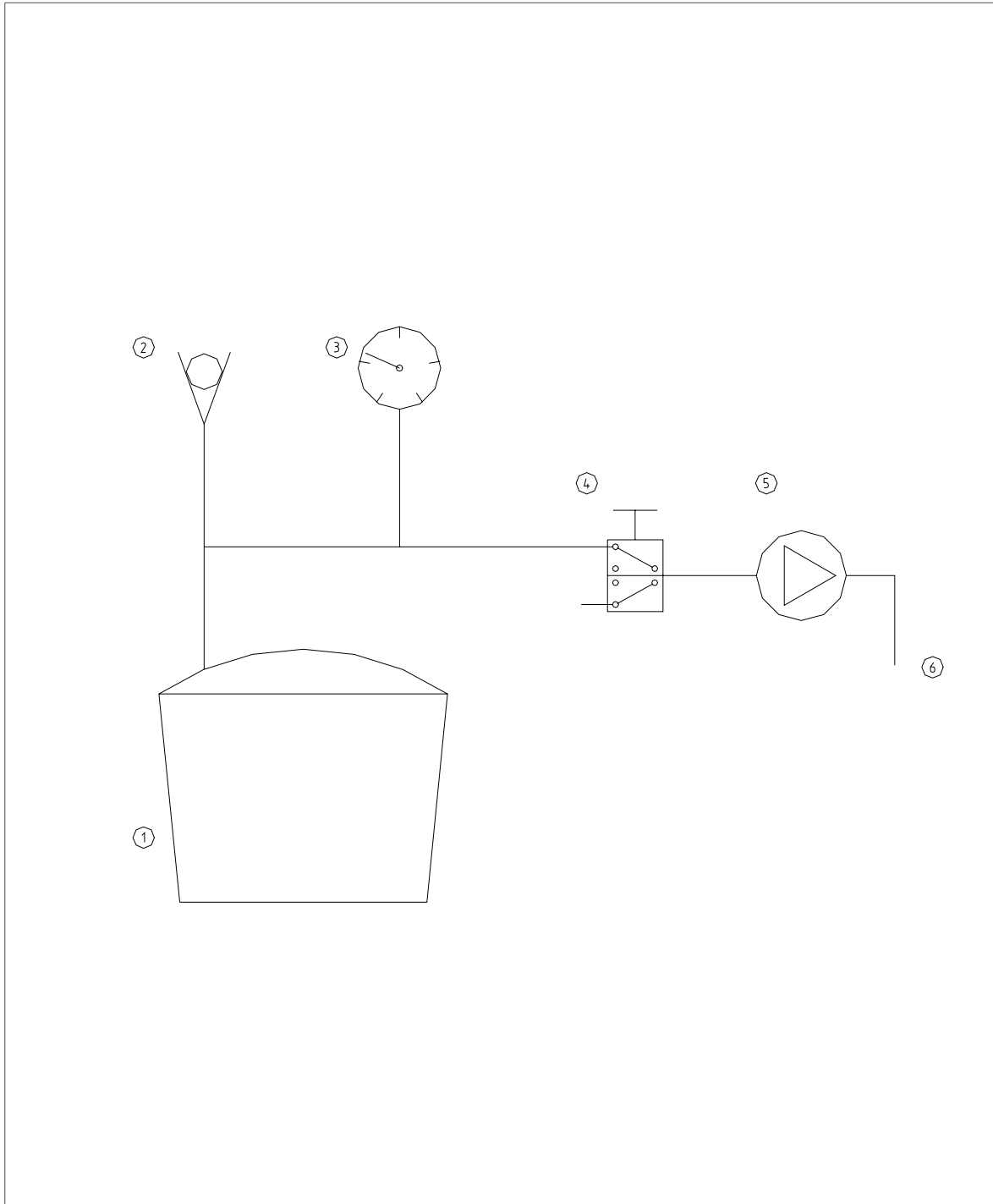


### Lista de componentes/Component list

Pos.	Cód./Code	Descripción/Description	Modelo/Model	Cant/Qty
0	20100	Interruptor general/Main switch		1
1	29304	Circuito control /Control circuit board		1
2	43120	Sonda temperatura/Temperature probe		1
3		Conector sonda temperatura/Temperature probe connector		1
4	36027	Solid relé/Solid relay		1
5	32049	Plato calefactor/Hotplate		1
6	24207	Bomba vacío/Vacuum pump		1

Dibujado		Firma	Comprobado	Firma	Aprobado	Firma	
Nombre	JGV				R.R.		
Fecha	10.03.05				10.03.05		
J.P. SELECTA, s.a. Abrera		Conexionado unidad Gastrovac			Rev	Plano Número	Sub
					0	E-20663	00

## ESQUEMA HIDRAULICO / HIDRAULIC DIAGRAM



### Lista de componentes

Pos.	Cód./Code	Descripción/Description	Modelo/Model	Cant./Qty			
1	14183	Olla/ Pot		1			
2	34557	Válvula antiretorno/One way valve		1			
3	16012	Vacuómetro/Vacuum measure valve		1			
4	20089	Botón rotura vacío/Vacuum breaking push button		1			
5	24209	Bomba vacío/Vacuum pump		1			
6	46042	Salida condensados/Condensation outlet		1			
Dibujado		Firma	Comprobado	Firma	Aprobado	Firma	
Nombre	JGV		RR		R.R.		
Fecha	11/03/05		11/03/05		11/03/05		
J.P. SELECTA, s.a.		ESQUEMA HIDRAULICO/HIDRAULIC DIAGRAM			Rev	Plano Número	Sub
Abrera		GASTROVAC			0	EH-00016	00

## 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 J.P.SELECTA, s.a.

Vacuómetro	16012
Bomba vacío	24207
Sonda de temperatura	43120
Plato calefactor	32049
Cesto con tapa	05920
Cesto alto	05921
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 J.P. SELECTA, s.a.

Cualquier manipulación del aparato por personal no autorizado por J.P. SELECTA, s.a., anula automáticamente los beneficios de la garantía.

## SPARE PARTS

To guarantee the safety of the equipment, the spare parts must be purchased from J.P.SELECTA,S.A.

Vacuum measure gauge	16012
Vacuum pump	24207
Temperature probe	43120
Hotplate	32049
Basket with lid	05920
High basket	05921
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 J.P. SELECTA,S.A..

Any manipulation of the apparatus by unauthorized personnel by J.P. SELECTA,S.A. cancels the guarantee automatically.