

Joule International

¿En qué países está disponible Joule y dónde puedo comprar uno?

Antes de comprar la herramienta Joule, asegúrese de adquirir el modelo que se corresponde con el país en que se usará. La garantía cubre la herramienta Joule sólo cuando se usa dentro de la zona geográfica para la que fue diseñada, no siendo seguro utilizarla con un transformador o convertidor. Consulte los detalles a continuación.

Joule está disponible en los siguientes países:

- La herramienta Joule White (cs20009) está diseñada para circuitos de 230 V y está disponible para su compra en amazon.co.uk.
- La herramienta Joule White (cs20010) está diseñada para circuitos de 230 V y está disponible para su compra en amazon.de, amazon.fr y amazon.es.

Tenga en cuenta que Joule White (cs20009 y cs20010) sólo estará cubierta por la garantía si se usa en Europa. Su uso en otros países anulará la garantía.

Para ver toda la información sobre la garantía haga clic [aquí](#).

¿Por qué no está Joule disponible en mi país?

¡Lamentamos no poder ofrecer la herramienta Joule en todo el mundo por el momento! Estamos muy contentos por contar con unos extraordinarios seguidores de Joule en todo el mundo.

Más que el hardware o cualquier otro factor, las certificaciones suelen ser el mayor problema. Dado que estas varían dependiendo del país, las certificaciones individuales todavía pueden obstaculizar el camino y, lamentablemente, significan que nunca podremos lanzar en determinados países.

¿Por qué no se ofrece la aplicación Joule en otros idiomas a parte del inglés? ¿Se ofrecerá soporte multilingüe en el futuro?

Reconocemos que la cocina es algo muy específico y personal en cada cultura. Queremos ser muy sensibles con esto y a partir del lanzamiento en otros países aprenderemos mucho sobre qué contenido ofrecer y cómo ofrecerlo sobre la marcha.

¿Por qué Joule Stainless no está a la venta en la UE o en el Reino Unido?

¡Está en camino! Hemos experimentado un pequeño retraso, pero sepa que estamos trabajando activamente en ello y estamos deseando poder ofrecerle pronto nuestra emblemática Joule Stainless.

¿Cuándo estarán disponibles Big Clamp, Flex Mat y Flip Top en la UE/Reino Unido?

¡Estamos trabajando en ello! No podemos asegurar en qué fecha estarán disponibles, pero deseamos poder ofrecer estos accesorios en el futuro.

¿Dónde puedo encontrar la sección de preguntas frecuentes en mi idioma?

Consulte los siguientes documentos PDF para ver una traducción de las preguntas frecuentes en francés, alemán y español.

Lo primero es lo primero

¿Cómo empiezo a usar mi nueva herramienta Joule? ¿Dónde puedo descargarme la aplicación Joule?

¡Felicidades por la adquisición de su nueva Joule! ¿Tiene alguna duda sobre cómo descargarse la aplicación? ¿Cómo sincronizar por primera vez?

Nuestra guía [Primeros pasos con Joule](#) le ayudará en todo lo que necesite para comenzar.

¿La versión actual de Joule funciona fuera de Norteamérica?

Esta es la información más reciente sobre todos los modelos y versiones de Joule. Antes de comprar la herramienta Joule, asegúrese de adquirir el modelo que se corresponde con el país en que se usará. La garantía cubre la herramienta Joule sólo cuando se usa dentro de la zona geográfica para la que fue diseñada, no siendo seguro utilizarla con un transformador o convertidor. Consulte los detalles a continuación.

EE. UU./Canadá:

Joule Stainless (cs10001) y Joule White (cs20001) están diseñadas para circuitos de 120 V y están disponibles para su compra y envío únicamente en EE. UU.

Joule Stainless (cs20004) está diseñada para circuitos de 120 V y está disponible para su compra y envío únicamente en Canadá.

Tenga en cuenta que no es seguro utilizar cs10001, cs20001 y cs20004 con una alimentación de 220 o 240 VCA, incluso con un transformador o un convertidor. Estos modelos no están cubiertos por la garantía si se usan fuera de EE. UU. o Canadá:

UE/Reino Unido:

La herramienta Joule White (cs20009) está diseñada para circuitos de 230 V y está disponible para su compra en amazon.co.uk.

La herramienta Joule White (cs20010) está diseñada para circuitos de 230 V y está disponible para su compra en amazon.de, amazon.fr y amazon.es.

Tenga en cuenta que Joule White (cs20009 y cs20010) sólo estará cubierta por la garantía si se usa en Europa. Su uso en otros países anulará la garantía.

¿Puedo usarla sin un smartphone o tablet?

Para controlar la herramienta Joule es necesario un smartphone o tablet con iOS 8.0 o superior, o bien Android 4.4 o superior, y debe ser compatible con la tecnología Bluetooth de baja energía.

¿Cómo cocino con Joule?

Joule se controla fácilmente desde su teléfono Android o iOS desde donde esté y recibirá una notificación cuando la comida esté hecha. Sólo introduzca la herramienta Joule en una olla, llene la olla de agua y empiece a cocinar en segundos o siga las instrucciones paso a paso para platos como huevos ramen y filete de aguja ahumado. Para proteínas simples como carne y pescado, use nuestra función Visual Doneness para ver y elegir exactamente qué resultados quiere. Dado que Joule funciona sin problemas con su teléfono, no hay pantalla en la herramienta.

¿Necesito una cazuela o una sartén especial para cocinar con Joule?

Joule funcionará con casi cualquier cazuela o sartén, preferiblemente de 3,75 litros (4 cuartos) o mayor. De hecho, puede utilizar Joule en el fregadero de la cocina o en cualquier sitio donde tenga acceso a una toma de corriente estándar. Nos encanta cómo el pie magnético de Joule se fija en una olla de acero o en el menaje preparado para cocinas de inducción. En cualquier caso, posee un clip universal y fácil de usar para cualquier otro tipo de recipiente con el que desee usarla. Además tenemos el accesorio [Big Clamp disponible a la venta](#).

Y puede cocinar al vacío en una olla sobre cualquier superficie sin necesidad de ocupar la superficie del fogón. Recuerde no obstante que al cocinar con Joule, el agua de la olla se calentará lo suficiente como para calentar la comida, de modo que trate la superficie de trabajo en consecuencia. Dado que los materiales de las encimeras varían mucho, le sugerimos que proteja la superficie de trabajo colocando un [soporte](#) bajo el recipiente cada vez que cocine. Tome las precauciones necesarias al exponer su encimera a un plato, olla o sartén que acaba de retirar del horno o del fogón.

Devoluciones

¿Cuál es la política de devoluciones de Joule?

Política de devoluciones

Si no está satisfecho con Joule después de recibirla, ChefSteps le ofrece un periodo de devolución de 90 días con nuestra "Garantía de felicidad". Esto significa que recibirá un reembolso completo de su compra para todos los productos comprados directamente en chefsteps.com o en cualquier vendedor autorizado.

Para iniciar un reembolso y organizar la devolución de su producto, envíe una solicitud de asistencia a nuestro equipo mediante el siguiente enlace.

Artículos dañados y defectuosos

Ofrecemos una garantía de un año para productos defectuosos o dañados. [Haga clic aquí para leer nuestra garantía completa.](#)

¿Joule tiene garantía?

Joule posee una garantía limitada de un año. Puede consultar todos los detalles de la garantía [aquí](#).

Aplicación Joule

¿Cómo restablezco mi contraseña?

Puede restablecer su contraseña en cualquier momento visitando chefsteps.com, haciendo clic en el botón "Iniciar sesión" de la esquina superior derecha y luego en el enlace "Olvidé mi contraseña" de la esquina inferior derecha del cuadro emergente.

Si por alguna razón el correo electrónico de restablecimiento de contraseña no llega a su bandeja de entrada, compruebe la carpeta de correo no deseado o spam, y no dude en ponerse en contacto con nosotros para obtener ayuda haciendo clic en el enlace a continuación para abrir una solicitud de asistencia.

¿Dónde puedo encontrar una lista de problemas conocidos de la aplicación Joule?

Puede visitar [este enlace](#) en cualquier momento para comprobar cualquier problema conocido que nuestro equipo esté abordando actualmente.

Mi actualización sigue fallando. ¿Alguna ayuda?

Si está teniendo problemas para actualizar Joule, aquí tiene algunos consejos:

- Asegúrese de que Joule esté conectada al wifi y enchufada dentro de un rango de 3 metros (10 pies) de un router inalámbrico.
- Mantenga su teléfono o tablet cerca de Joule hasta que se complete la actualización.
- Mantenga la aplicación abierta hasta que se complete la actualización. No la lleve tampoco a segundo plano. (Buen intento).
- Compruebe que el LED de Joule no esté rojo, amarillo o apagado. Si lo está, desenchufe la herramienta Joule, vuelva a enchufarla e intente de nuevo la actualización.

¿Por qué no puedo iniciar sesión?

Compruebe que la dirección de correo electrónico y contraseña sean correctas. Puede que haya creado la cuenta a través de Facebook. Si es así, tendrá que usar la cuenta de correo electrónico correspondiente. Si ha olvidado su contraseña, [haga clic aquí](#) para consultar las instrucciones sobre cómo restablecerla.

A continuación, asegúrese de que su teléfono o tablet está conectado a Internet.

¿Qué significa ser propietario de Joule?

La primera persona que conecta Joule a una red wifi es el propietario. En la mayoría de los casos es usted. Sólo el propietario podrá conectar la herramienta Joule al wifi, esto significa que no recibirá notificaciones si se la presta a otra persona. Sus amigos y familiares podrán usar Joule con Bluetooth.

¿Cómo dejo de ser propietario de Joule?

1. Compruebe que esté enchufada y que está dentro del rango de Bluetooth, luego abra la aplicación Joule.
2. Vaya a "Ajustes" > "Mis Joules" > [Nombre de Joule] y seleccione "Desconectar Joule".

Esto permitirá que otra persona se sincronice con Joule y se conecte al wifi.

¿Puedo dejar que otra persona tome prestada la herramienta Joule y use el wifi?

Siempre que otra persona tenga la aplicación Joule, pueden conectarse y controlar Joule con Bluetooth. Si quieren usar además el wifi, tendrá que desconectar primero la herramienta Joule.

1. Compruebe que esté enchufada y que está dentro del rango de Bluetooth, luego abra la aplicación Joule y vaya a "Ajustes" > "Mis Joules" > [Nombre de Joule] y seleccione "Desconectar Joule".

¿Cómo cambio la unidad de temperatura predeterminada?

Por defecto, la aplicación Joule emplea grados Fahrenheit, pero si desea cambiar a Celsius, puede seleccionar "Unidad de temperatura predeterminada" en "Ajustes".

¿Cómo ajusto la temperatura de cocción?

Puede ajustar una temperatura manualmente conectándose a Joule y luego pulsando el botón naranja "Iniciar Joule" en la parte inferior de la aplicación.

¿Cómo ajusto un temporizador?

Puede ajustar un temporizador durante una cocción en "modo manual" (al cual se accede pulsando el botón naranja "Iniciar Joule" en la parte inferior de la aplicación) pulsando el botón "Ajustar un temporizador" en el centro de la pantalla. El temporizador se iniciará inmediatamente.

¿Qué es una guía "sous vide"?

Nuestras guías "sous vide" le ofrecen instrucciones paso a paso de la cocción al vacío sous vide. Con una colección cada vez mayor de guías que le ayudan a cocinar desde pechugas de pollo hasta unos huevos escalfados, la aplicación pone a su alcance una gran cantidad de conocimiento de cocina al vacío.

¡Mi teléfono no tiene corriente! ¿Cómo puedo detener la cocción?

Puede detener Joule en cualquier momento manteniendo pulsado durante un segundo el botón superior.

¿Cómo elimino mi Joule de la aplicación?

Así se elimina una herramienta Joule mediante la aplicación:

1. Inicie la aplicación Joule.
2. Vaya al menú principal (pulse las tres líneas horizontales en la esquina superior izquierda).
3. Pulse Ajustes > Mis Joules > [Nombre de Joule] > Desconectar Joule.
4. Pulse OK para desconectar.

¿Tiene alguna pregunta sobre las notificaciones?

Joule tiene dos maneras para enviar notificaciones mientras cocina. Recibirá una notificación cuando Joule haya terminado de precalentar el agua y cuando el tiempo de cocción haya terminado.

Precalentamiento terminado:

Esta notificación procede de la propia herramienta Joule. Si está conectado a Joule a través de wifi, se enviará a su teléfono o tablet como una notificación emergente por Internet. Si está utilizando Joule por Bluetooth, recibirá una notificación en la aplicación Joule únicamente. Si no recibe estas notificaciones según lo previsto, tenga en cuenta lo siguiente:

- Compruebe que Joule se ha conectado con éxito al wifi. Si Joule no está conectada al wifi, no puede enviar notificaciones emergentes a su dispositivo inteligente.
- Su teléfono o tablet no está conectado a Internet (ya sea mediante wifi o datos móviles). Si su dispositivo inteligente no está conectado a Internet, no podrá recibir esta notificación desde la nube.
- Puede que su teléfono no esté correctamente registrado en la nube de ChefSteps para recibir notificaciones emergentes. Haga lo siguiente para iniciar una nueva configuración:
 1. Desconecte totalmente la herramienta Joule de la aplicación Joule:
 - Inicie la aplicación Joule y vaya al menú principal (pulse las tres líneas horizontales en la esquina superior izquierda).
 - Pulse Ajustes > Mis Joules > [Nombre de Joule] > Desconectar Joule.
 - Pulse OK para desconectar la herramienta Joule.
 - Repita los pasos anteriores para cualquier herramienta Joule enumerada en Ajustes > Mis Joules.
 2. Desinstale totalmente y vuelva a instalar la aplicación Joule.
 3. Tras la reinstalación, abra la aplicación Joule, inicie sesión con la cuenta de ChefSteps y repita el proceso de sincronización/conexión con Joule.

- Controlar Joule sólo por Bluetooth: Esto requiere que la aplicación esté activa y en primer plano. La mayoría de los dispositivos inteligentes pondrán Bluetooth en pausa cuando una aplicación es llevada a segundo plano o cuando el teléfono está en modo suspensión. En este estado de pausa, la notificación de precalentamiento no aparecerá.

Temporizador finalizado:

Esta notificación está configurada como una alarma local del teléfono o la tablet y aparecerá cuando el temporizador haya finalizado. Si experimenta problemas con alguna notificación, compruebe también los ajustes de notificación de su teléfono o tablet con respecto a la aplicación Joule. Estos son algunos ejemplos para sistemas operativos específicos:

iOS:

- En iPhone/iPad, vaya a Ajustes > Notificaciones > Joule. Compruebe que todos los ajustes están encendidos y que estas notificaciones estén ajustadas para mostrarse como Temporales o Continuas.
- En Ajustes > Sonidos hay un control deslizante para el volumen de Timbres y Alertas. Asegúrese de que este control deslizante para volumen esté activado si no le suenan las notificaciones.
- En Ajustes > No molestar, asegúrese de que esta opción no está activada.
- Asegúrese de que el interruptor de Timbre/Silencio no esté ajustado en Silencio si no le suenan las notificaciones.

Android:

- Compruebe que los datos móviles, el wifi o ambos están encendidos y que no se desactivan cuando su teléfono está en modo suspensión o la aplicación está en segundo plano.
- Vaya a Ajustes > Sonidos y notificaciones > Notificaciones de aplicaciones > Joule. Compruebe que todos los ajustes estén encendidos según lo previsto. (O vaya a Ajustes > Gestor de aplicaciones > Joule > Notificaciones. Tenga en cuenta que estos ajustes y menús pueden variar dependiendo de la versión de Android, del teléfono o del operador.)

Uso de datos de la aplicación Joule

¿Cómo puedo limitar la cantidad de datos móviles usados por la aplicación Joule?

La aplicación Joule restringe automáticamente el uso de datos cuando no está conectada al wifi. Esto significa que los vídeos no se reproducirán automáticamente cuando su teléfono o tablet no está conectado a Internet por wifi. Puede cambiar estos ajustes pulsando "Uso de datos" en la pantalla "Ajustes".

¿Por qué los vídeos no se reproducen automáticamente cuando no estoy conectado al wifi?

Cuando su teléfono o tablet no está conectado a la red wifi, la aplicación Joule usará el servicio de datos del teléfono o tablet para descargar vídeos. Con el fin de reducir la cantidad de datos móviles que consume la aplicación Joule, los vídeos no se descargarán ni se reproducirán automáticamente. Puede cambiar esto pulsando "Uso de datos" en "Ajustes".

Hardware y especificaciones

¿Qué debo hacer si Joule informa sobre un error de "bajo nivel de agua"?

Si recibe un mensaje de error "bajo nivel de agua", haga lo siguiente:

1. Consulte este artículo sobre las profundidades de agua recomendadas para Joule para garantizar que su herramienta Joule tiene suficiente agua con la que cocinar:

- [¿Cuáles es la profundidad de agua mínima y máxima para Joule y cuánta agua puede calentar?](#)

1. **Si continúa recibiendo el mensaje de error "bajo nivel de agua" al usar la herramienta Joule con los niveles de agua recomendados**, puede que aparezca este mensaje (en circunstancias excepcionales) si hay que limpiar la herramienta Joule. Siga [los pasos para limpiar Joule](#) y, si sigue experimentando problemas, use el siguiente enlace para contactar con el servicio de asistencia.

¿Qué debo hacer si Joule informa sobre un corte de corriente?

Si su herramienta Joule se queda momentáneamente sin corriente, puede borrar este mensaje en la aplicación Joule y continuar, pulse Cancelar e intente reiniciar la cocción.

Si recibe este mensaje con frecuencia o no cree que la herramienta realmente esté perdiendo potencia, intente lo siguiente:

- Use un enchufe en un circuito diferente.
- Use un enchufe GFCI si lo hubiera.
- Si está usando una regleta o un protector contra sobretensiones, intente conectar directamente la herramienta Joule en un enchufe.

Si aún está experimentando estos problemas después de tratar de resolver los problemas, envíe una solicitud de asistencia para que podamos ayudarle.

Mi herramienta Joule hace ruido o hace sonidos agudos.

Algunos ruidos procedentes de Joule o variaciones en la velocidad del motor normalmente no son causas de preocupación, aunque sabemos que pueden ser fastidiosos/incómodos, así que pruebe lo siguiente para intentar solucionar el problema:

1. Use el modo de ajuste de temperatura manual para ajustar la herramienta Joule en 20 °C/68 °F.

2. Espere un minuto completo y luego observe si sigue apareciendo el sonido.

3. Si sigue escuchando el ruido, infórmenos sobre ello y seguiremos desde ahí. Si ya no escucha el ruido, siga los siguientes pasos:

- a) Realice una [limpieza total de la herramienta Joule con vinagre](#).

b) Cuando el ciclo de limpieza haya terminado, compruebe el interior de Joule asegurándose primero de que el pie de la herramienta no esté caliente y luego retirando el pie y la hélice. Compruebe que toda la superficie interna del calentador esté limpia y sin ningún resto.

Tras finalizar esta comprobación, vuelva a poner la hélice y el pie. Esto debería resolver el problema. Si no lo hace, puede abrir una solicitud de asistencia y mandarla con un vídeo o una grabación de audio para que podamos observar qué ocurre.

Mi herramienta Joule no circula o no calienta

Si su herramienta Joule intenta calentar pero no circula o no calienta, puede intentar lo siguiente para solucionar el problema:

Inicie una cocción de prueba (no es necesaria comida, sólo ponga la herramienta Joule en agua con la toma hacia arriba y seleccione cualquier guía/tiempo y temperatura) y compruebe si la salida está bombeando agua. Esto le indicará que el motor y la hélice están funcionando. Si la hélice está girando pero el agua no se calienta, infórmenos mediante una solicitud de asistencia mediante el siguiente enlace.

Si su Joule no circula, intente lo siguiente antes de enviar una solicitud de asistencia:

1. Desenchufe la herramienta Joule de la toma y asegúrese de que la herramienta Joule esté fría antes del siguiente paso.
2. Cuando esté seguro de que el pie de Joule no está caliente, extráigalo de la base desenroscándolo con cuidado.
3. Una vez haya retirado el pie, gire la hélice 360 grados y asegúrese de que gira libremente (tenga de nuevo cuidado porque el interior de la herramienta puede estar caliente si ha cocinado hace poco).
4. Reemplace el pie
5. Vuelva a enchufar la herramienta Joule
6. Intente iniciar Joule de nuevo y observe si el motor está funcionando correctamente o no y si el agua se calienta.
7. Si el motor sigue sin funcionar correctamente, infórmenos mediante una solicitud de asistencia.

¿La herramienta Joule es estanca?

No, pero es resistente al agua y es el único circulador sous vide completamente sellado evitando ocasionales entradas accidentales de agua. Gracias al exclusivo diseño de la herramienta Joule, seguirá funcionando después de meterla accidentalmente en el agua.

¿Por qué el LED de la herramienta Joule parpadea y qué significa el color de la luz?

Luz blanca fija: Joule está en modo espera. Si se ha conectado a la herramienta Joule, significa que puede empezar a cocinar.

Luz blanca parpadeante: Joule está lista para sincronizarse. Pulse la parte superior de Joule para continuar.

Luz blanca con doble parpadeo: La aplicación Joule ha solicitado que Joule se identifique.

Luz naranja con parpadeo lento: La herramienta Joule está calentándose hasta la temperatura establecida.

Luz naranja con doble parpadeo: Se quedó sin corriente durante la cocción. Si desenchufa la herramienta mientras cocina, podrá ver esto cuando la vuelva a enchufar.

Luz verde fija: Joule ha alcanzado la temperatura ajustada y se mantiene estable.

Luz verde con doble parpadeo: Un temporizador ha completado la cuenta atrás. ¡Seguramente la comida esté hecha!

Luz amarilla fija: Se ha producido un fallo del sistema. Intente desenchufar la herramienta y volverla a enchufar.

Luz amarilla con doble parpadeo: Se está produciendo un restablecimiento de los valores de fábrica.

Luz azul con doble parpadeo: Se está descargando una actualización de software en Joule.

Luz azul fija: Se ha descargado una actualización de software en Joule y se está instalando. Cuando se haya instalado la actualización, la herramienta Joule se reiniciará y mostrará una luz verde fija.

Luz roja con doble parpadeo: Hay un problema con la herramienta Joule. Compruebe la aplicación Joule para ver más información.

Luz roja fija: Hay un error de software de Joule. El dispositivo debe reiniciarse en este caso. Si no lo hace, intente restablecer la herramienta Joule desenchufándola durante 10 segundos y luego volviéndola a enchufar.

¿Tengo que cubrir la olla cuando he metido la herramienta Joule en ella? ¿Qué pasa si la tapa no cierra cuando está la herramienta Joule dentro?

No tiene que poner una tapa sobre la olla para cocinar con Joule. De hecho, para la cocina habitual recomendamos quitar la tapa. No obstante, si está haciendo una cocción larga, el agua se evaporará con el tiempo, así que para obtener mejores resultados le aconsejamos cubrir la olla alrededor de Joule con papel de aluminio o film transparente. No cubra totalmente la herramienta Joule durante la cocción. Esto haría que se sobrecalentase y se detuviese la cocción. También perdería la conexión Bluetooth o wifi si cubre completamente la herramienta Joule con una tapa metálica.

¿Qué tipo de elemento calefactor utiliza Joule?

Joule ofrece 1100 vatios de potencia de calentamiento a partir de un calentador único y compacto inventado por ChefSteps con tecnología de película gruesa que funciona con un 99,8 por ciento de eficiencia energética para lograr los tiempos de precalentamiento más rápidos del mercado.

¿Cuáles son las dimensiones de Joule y cuánto pesa?

Mide 280 mm (11 pulgadas) de alto y 47 mm (1,85 pulgadas) de diámetro, con un peso algo superior al medio kilo de (1 libra). Joule se adapta fácilmente al cajón o al armario de la cocina y se puede usar con casi cualquier olla o sartén estándar.

¿Cómo actualizo la herramienta Joule?

Si hay alguna actualización disponible, la aplicación Joule le avisará y le guiará durante el proceso. También puede buscar una actualización en "Ajustes" > "Mis Joules" > [Nombre de Joule] > "Actualizar software de Joule". Las actualizaciones tardan unos minutos.

Algunos consejos:

- Asegúrese de que Joule esté conectada al wifi y enchufada dentro de un rango de 3 metros (10 pies) de un router inalámbrico.
- Mantenga su teléfono o tablet cerca de Joule hasta que se complete la actualización.
- Mantenga la aplicación abierta hasta que se complete la actualización. No la lleve tampoco a segundo plano. (Buen intento).

Puede encontrar notas de versión de actualizaciones anteriores [aquí](#).

¿Cuáles es la profundidad de agua mínima y máxima para Joule y cuánta agua puede calentar?

Profundidad mínima del agua

38 mm (1,5 pulgadas)

Profundidad máxima del agua

203 mm (8 pulgadas)

En un recipiente cubierto bien aislado, Joule puede calentar hasta 40 litros (10 galones) de agua. En una olla tapada puede calentar unos 20 litros (5 galones). Para cocinar sin tapa, en términos generales se recomienda limitar el volumen de agua a unos 10 litros (2,5 galones).

Sin embargo, siempre puede usar el clip para colocar la herramienta Joule en el borde del recipiente y aumentar el nivel máximo de agua.

¿Cuál es la máxima temperatura que alcanza Joule?

La máxima temperatura de funcionamiento de Joule a nivel del mar es 98 °C / 208 °F. A cualquier otra altitud, la temperatura máxima de funcionamiento es 2 °C / 3,6 °F por debajo del punto de ebullición local.

¿Qué es un restablecimiento de valores de fábrica y cómo lo realizo?

Un restablecimiento de valores de fábrica devuelve a Joule a sus ajustes originales, borrando el nombre, los ajustes wifi y la información de autenticación del dispositivo. El restablecimiento de valores de fábrica se puede usar para [eliminar de manera permanente la información sobre propiedad](#) y se recomienda realizarlo si le va a dar la herramienta a otra persona. Si sólo va a prestarle la herramienta Joule a un

amigo que desea poder utilizar el wifi, le recomendamos que elimine la herramienta Joule de la aplicación en lugar de realizar un restablecimiento de valores de fábrica.

Dado que el restablecimiento de valores de fábrica elimina toda la información personal de su herramienta Joule y restablece los ajustes originales, le recomendamos realizarlo sólo si ya no va a volver a utilizar su herramienta Joule. **Si está experimentando otros problemas, infórmenos antes de realizar un restablecimiento de valores de fábrica enviándonos una solicitud de asistencia.**

Aquí le indicamos cómo realizarlo:

1. Enchufe la herramienta Joule. (Si ya está enchufada, desenchúfela y vuelva a enchufarla.)
2. Pulse inmediatamente después el botón superior y manténgalo pulsado 8 segundos hasta que la luz empiece a parpadear en amarillo.
3. Cuando la luz se vuelva fija y de color blanco, se habrá completado el restablecimiento de valores de fábrica.

¿Cómo utilizo la herramienta Joule?

Una vez esté enchufada, puede controlarla desde casi cualquier sitio usando su teléfono o tablet y la aplicación Joule. Una vez configurada, Joule seguirá funcionando de manera segura sin supervisión. La aplicación le permitirá [ajustar temperaturas y tiempos de cocción](#) y comprobar la comida desde cualquier lugar (siempre que Joule esté conectada al wifi). Si desea más asistencia, la aplicación contiene recetas, guías y la función Visual Doneness™, para que no tenga que saber qué temperatura poner o cuánto tiempo hay que cocinar algo para que esté hecho en su punto perfecto. Puede apagar la herramienta Joule con la aplicación o manteniendo pulsado el botón superior durante un segundo.

¿Puedo usar Joule para cocinar al vacío en algún otro medio que no sea agua (como cerveza o caldo de pollo)?

No recomendamos usar Joule con ningún otro líquido que no sea agua. La herramienta Joule ha sido diseñada para funcionar sólo con agua. El uso de la herramienta Joule con otros fluidos anulará la garantía y puede disminuir la vida útil de la herramienta o dañarla de manera permanente.

¿Cómo limpio la herramienta Joule?

- Gracias al diseño sin uniones de Joule, en la mayoría de los casos puede limpiarla simplemente con un trapo húmedo o una esponja y secándola después.
- Para que siga funcionando adecuadamente a largo plazo, recomendamos limpiarla periódicamente con un baño de vinagre.
 1. Vierta agua y vinagre blanco destilado a partes iguales en una olla pequeña.
 2. Coloque Joule en la olla, [ajuste manualmente la temperatura](#) en 60 °C / 140 °F y deje que la herramienta caliente el líquido.
 3. Cuando reciba el aviso de que ha alcanzado la temperatura, la limpieza habrá concluido. La limpieza con vinagre es especialmente importante en las zonas de agua calcárea, para eliminar la acumulación de residuos dentro del aparato. Tal acumulación puede provocar que Joule emita silbidos o que el tiempo de calentamiento se ralentice. Si la herramienta empieza a emitir silbidos o los

tiempos de calentamiento son mayores de lo normal, puede ser un signo de que su herramienta Sous Vide necesita un baño.

- Para limpiar el interior de Joule, quite la base metálica del dispositivo girándola en sentido antihorario, retire la hélice y utilice después con suavidad una esponja húmeda o una escobilla. Si hay restos de alimentos en el calentador, use un cepillo de nailon o metálico para retirarlos, pero tenga cuidado con las juntas de goma blanda de la parte superior de la cavidad.

ADVERTENCIA: No meta la herramienta Joule en el lavavajillas, ni la sumerja en agua.

¿Cómo almaceno la herramienta Joule?

Gracias a su reducido tamaño, Joule cabe fácilmente en la mayoría de armarios y cajones de cocina. Además su cable de alimentación está diseñado para enrollarse alrededor del circulador cuando no está utilizándose.

Cuando termine de cocinar, recomendamos que detenga la herramienta mediante la aplicación y la desenchufe antes de almacenarla. También recomendamos dejar que la herramienta se enfríe antes de manipularla, ya que la parte inferior del dispositivo puede estar bastante caliente después de cocinar y corre el riesgo de quemarse.

¿Cuál es la mejor manera para mantener la herramienta Joule?

Nos encanta que le encante su herramienta Joule y queremos que pueda cocinar con ella durante mucho tiempo. A continuación verá algunas recomendaciones para que la herramienta Joule siga funcionando a largo plazo:

- Siempre utilice la herramienta en un circuito eléctrico limpio y conectado a tierra.
- Manténgala limpia. Mientras más la use, con más frecuencia tendrá que limpiarla. Si la bolsa de comida gotea en el baño de agua, limpie la herramienta Joule. Si vive en una zona donde la salinidad del agua subterránea es alta, limpie la herramienta Joule con frecuencia para evitar acumulaciones.
- Consulte nuestra guía de limpieza aquí: [¿Cómo limpio la herramienta Joule?](#)
- Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe la herramienta y sáquela del agua.

¿Cómo se fija la herramienta Joule a una olla o recipiente?

Joule cuenta con un imán industrial en su base para fijar la herramienta rápida y seguramente a la mayoría de las ollas de acero y al menaje preparado para la cocina de inducción.

¿Por qué las luces de mi casa parpadean cuando cocino con Joule?

Dependiendo del cableado de la casa, puede que las luces parpadeen al usar Joule. Para mantener la temperatura necesaria para cocinar al vacío, la potencia del calentador de Joule se enciende y se apaga en ciclos varias veces por segundo (piense en un ciclo de descongelación de microondas o un compresor del frigorífico que se enciende y se apaga). Si las luces parpadean mientras cocina con Joule es porque el calentador está encendiéndose y apagándose.

Estas son algunas formas para reducir los parpadeos:

- Usar Joule en el mismo circuito que las bombillas puede producir parpadeos. (Si no sabe si ese es el caso, observe si al desconectar el disyuntor de las luces también se apagan los aparatos que haya en la toma que está usando para la herramienta Joule.) Para reducir el parpadeo, intente usar un enchufe de un circuito diferente.
- El tipo de bombillas que esté utilizando también puede causar parpadeos. Las bombillas de alto voltaje (como las incandescentes) son más sensibles a los dispositivos de alto consumo de energía como el microondas, el frigorífico o la herramienta Joule. Las bombillas LED de menor voltaje soportan mucho mejor el gran consumo energético inicial de Joule.
- También es posible que el servicio de electricidad de su casa no reciba suficiente potencia desde el transformador de la empresa energética. Si las luces de toda la casa se atenúan mientras está usando Joule, sería útil que la empresa energética pruebe su equipo.

Conectividad de Joule

¿No se conecta mediante Bluetooth o wifi? ¡Pruebe esto primero!

Si tiene problemas para obtener o mantener una conexión por Bluetooth o wifi, intente primero seguir estos pasos:

1. Desenchufe la herramienta Joule.
2. Reinicie el teléfono, el punto de acceso o router del wifi y el módem de Internet. Espere a que todos los dispositivos se hayan reiniciado del todo.
3. Vuelva a enchufar la herramienta Joule.
4. Si ya estaba conectada, desconecta la herramienta Joule dentro de la aplicación siguiendo estos pasos:
 - Inicie la aplicación Joule y vaya al menú principal (pulse las tres líneas horizontales en la esquina superior izquierda).
 - Pulse Ajustes > Mis Joules > [Nombre de su Joule] > Desconectar Joule.
 - Pulse OK para desconectar la herramienta Joule.
5. Desinstale totalmente y vuelva a instalar la aplicación Joule en su teléfono o tablet.
6. Tras la reinstalación, inicie la aplicación Joule, inicie sesión con la cuenta de ChefSteps y siga las instrucciones en pantalla para sincronizar/conectar con Joule.

¿Cómo cambio la red Wifi para Joule?

Para cambiar la red wifi a la que se conecta Joule vaya a "Ajustes" > "Mis Joules" > [Nombre de su Joule] > "Desconectar Joule de [Nombre de su red Wifi]". Luego pulse "Conectar Joule a wifi".

¿Por qué no puedo conectar la herramienta Joule al wifi o a la nube?

Si aún no lo ha hecho, revise este artículo: [¿No se conecta mediante Bluetooth o wifi? ¡Pruebe esto primero!](#)

Estas son algunas posibles explicaciones:

- Puede que haya introducido una contraseña incorrecta o que la contraseña sea demasiado larga (se permite un máximo de 63 caracteres).
- El teléfono no está conectado a Internet o está demasiado lejos de Joule.
- Puede que Joule esté demasiado lejos del router wifi o punto de acceso.
- Usted no es el propietario del wifi de Joule. Consulte ["Wifi no disponible porque no soy el propietario de Joule."](#)
- Puede que esté intentando conectarse a una red wifi de 5 GHz. Joule sólo es compatible con redes wifi de 2,4 GHz.
- Puede que esté intentando conectarse a una red con un protocolo de seguridad no compatible (por ejemplo, WPS, WEP). Joule sólo es compatible con WPA, WPA2 y protocolos de seguridad abiertos.
- Puede que esté intentando conectarse a una red abierta (desprotegida) con un portal cautivo (una página web por la que debe pasar para acceder a la red). Joule no es compatible con portales cautivos.
- Puede que esté conectándose a un router con lista blanca de direcciones MAC habilitada. Con la herramienta Joule enchufada y conectada, puede encontrar su dirección MAC en la aplicación Joule en Ajustes > Mis Joules > [Nombre de Joule] > Acerca del dispositivo.

Recomendaciones para resolución de problemas:

- Desenchufe la herramienta Joule, cierre la aplicación, vuelva a enchufar la herramienta, abra la aplicación de nuevo y vuelva a intentarlo.
- Para asegurarse de que el wifi de Joule está funcionando, intente conectarse a una red abierta (desprotegida) o a un punto de acceso inalámbrico. Si la conexión es satisfactoria, compruebe los ajustes de su router de nuevo.
- Por último, consulte el manual de su router/punto de acceso o póngase en contacto con su proveedor de servicio de Internet para ver cómo comprobar estos ajustes en su equipo.

Wifi no disponible porque no soy el propietario de Joule.

Si ve esta alerta al intentar conectarse al wifi, puede que se deba a que está usando una herramienta Joule registrada a nombre de otro usuario. En dicho caso, aún puede usar esta herramienta con Bluetooth. Para conectarse al wifi, puede pedirle al propietario en cuestión que desconecte la herramienta Joule de la aplicación Joule o puede iniciar sesión con el nombre de usuario y la contraseña de chefsteps.com del propietario.

Si usted es el propietario y recibe este mensaje, le aconsejamos que [realice un restablecimiento de los valores de fábrica](#) y vuelva a sincronizar (instrucciones a continuación). ¡Lamentamos los problemas ocasionados! Joule está deseando volver a cocinar contigo.

Cómo realizar un restablecimiento de los valores de fábrica si ya es usted el propietario de Joule y no puede conectarse al wifi:

1. Enchufe la herramienta Joule. (Si ya está enchufada, desenchúfela y vuelva a enchufarla.)
2. Pulse inmediatamente después el botón superior y manténgalo pulsado 8 segundos hasta que la luz empiece a parpadear en amarillo.

3. Cuando la luz se vuelva fija y de color blanco, se habrá completado el restablecimiento de valores de fábrica.

No puedo sincronizar con la herramienta Joule o no puedo encontrarla durante la sincronización.

La mayoría de problemas de sincronización pueden resolverse simplemente volviendo a intentarlo. Si sigue teniendo problemas, intente solucionarlos haciendo lo siguiente:

- Asegúrese de que no está intentando sincronizar con la herramienta Joule a través de los ajustes de Bluetooth de su teléfono o tablet.
- Asegúrese de que su teléfono o tablet tenga la función Bluetooth activada y de que su teléfono o tablet esté cerca de la herramienta.
- Asegúrese de que su teléfono o tablet está conectado a Internet.
- Asegúrese de que los datos móviles están activados para la aplicación Joule.
- Desactive y vuelva a activar la función Bluetooth.
- Si está usando Android, borre la memoria caché de Bluetooth.
- Reinicie su teléfono o tablet.
- Desenchufe la herramienta Joule y vuelva a enchufarla.
- Reinicie la aplicación Joule.

He sincronizado con Joule, pero no me puedo conectar.

Si está teniendo problemas para conectarse con Joule, asegúrese de que su teléfono o tablet tenga la función Bluetooth activada y de que el teléfono o tablet esté cerca de la herramienta. Si sigue teniendo problemas, intente lo siguiente:

- Intente solucionar los problemas de conexión en Ajustes > Mis Joules > [Nombre de Joule] > Solucionar problemas de conexión. Esta herramienta realizará un diagnóstico y le proporcionará sugerencias sobre qué hacer. Pulse en Bluetooth desconectado; Pulse aquí para más información o pulse en wifi desconectado; Pulse aquí para más información y siga las instrucciones dadas.
- Asegúrese de que su teléfono o tablet tenga la función Bluetooth activada y de que su teléfono o tablet esté cerca de la herramienta.
- Asegúrese de que su teléfono o tablet está conectado a Internet.
- Asegúrese de que los datos móviles están activados para la aplicación Joule.
- Desactive y vuelva a activar la función Bluetooth. Conéctese siempre a Bluetooth desde dentro de la aplicación en vez de desde la pantalla de búsqueda Bluetooth de su dispositivo.
- Si está usando Android, borre la memoria caché de Bluetooth.
- Reinicie su teléfono o tablet.
- Desenchufe la herramienta Joule y vuelva a enchufarla.
- Reinicie la aplicación Joule.
- Desconecte Joule en Ajustes > Mis Joules > [Nombre de Joule] > Desconectar Joule y luego sincronice con Joule de nuevo.
- Si Joule está conectada al wifi, intente volver a conectarla en Ajustes > Mis Joules > [Nombre de su Joule] > Desconectar de Wifi y luego volver a conectarla al wifi desde la pantalla de ajustes del dispositivo.
- Compruebe que la luz LED de Joule no esté roja, amarilla o apagada. Lea más sobre qué significan las diferentes luces [aquí](#).

¿Cómo utiliza la herramienta Joule sin conexión a Internet?

¿Está pensando cocinar con Joule sin acceso a Internet? Esto es lo que tiene que saber para hacerlo bien:

1. Debe haber iniciado sesión en su cuenta de ChefSteps para usar Joule. Por eso, asegúrese de que ha iniciado sesión en su cuenta a través de la aplicación mientras todavía esté en una zona con cobertura de Internet (ya sea wifi o datos móviles) antes de intentar cocinar en una ubicación sin conexión a Internet.
2. **Cuando no tenga conexión a Internet, puede controlar y cocinar con Joule a través de la conexión Bluetooth.**

¿Cuándo estará disponible la aplicación Joule para teléfonos Windows?

La aplicación Joule actualmente es compatible con iOS 8.0 o posterior y con Android 4.4 o posterior. No tenemos programada la compatibilidad con otros sistemas operativos.

¿Con qué dispositivos inteligentes funciona Joule?

La aplicación Joule es compatible con iPhones e iPads con iOS 8.0 o posterior y con teléfonos Android 4.4 o posterior. Los teléfonos y las tablets deben ser compatibles con la tecnología Bluetooth de baja energía (BLE). Para una mejor experiencia, úsela con un iPhone 5 o superior.

Consulte nuestra lista [Problemas conocidos](#) para ver información sobre problemas con modelos específicos de teléfonos y tablets.

¿Tengo que dejar el teléfono cerca de Joule mientras está cocinando?

Para empezar a cocinar con Joule tiene que usar [la aplicación](#), pero una vez que ha empezado puede dejar a la herramienta Joule sin supervisión. Si ha conectado la herramienta Joule al wifi, podrá comprobar el estado de la cocción desde cualquier sitio con acceso a Internet. Cerrar la aplicación, apagar el teléfono (incluso si se apaga accidentalmente) o salir completamente del área donde Joule está cocinando no debe afectar a la cocción.

¿Puedo controlar más de una herramienta Joule con un smartphone o tablet?

¡Sí! Para saber más sobre cómo controlar varios circuladores con un smartphone o tablet, consulte nuestras instrucciones paso a paso [aquí](#).

¿Seguirá la herramienta Joule cocinando si mi teléfono se queda sin batería, se apaga o pierde la conexión wifi o Bluetooth?

Si su teléfono se apaga, Joule seguirá cocinando de manera segura sin tener que hacer nada más. Puede reanudar donde lo dejó cuando su teléfono se vuelva a encender. Si no puede volver a encender su teléfono tiene dos opciones: Puede conectarse a **¿Cómo controlo varias herramientas Joule con una cuenta?**

1. Asegúrese de que tiene la versión más reciente de la aplicación.
2. Si ha usado varias cuentas para controlar sus distintas herramientas Joule, desconecte dichas herramientas de las cuentas adicionales.
3. Abra la aplicación.

4. Inicie sesión con la cuenta que desea utilizar para controlar todas sus herramientas.
5. Vaya a Ajustes > Mis Joules.
6. Pulse "Añadir una nueva Joule" y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
7. Cuando se haya añadido la segunda herramienta Joule, pulse el botón conmutador de la pantalla de inicio para alternar entre sus herramientas.

Problemas conocidos de Joule

Problemas conocidos

Problema: Joule deja de intentar conectarse al wifi después de que el punto de acceso desaparezca durante más de uno o dos minutos. Esto afecta a la versión del firmware 89.39 y a versiones anteriores.

Solución: Actualice la versión del firmware de Joule a 103.52 o posterior.

Si aún está en la versión 89.39 o anterior, entonces debe desenchufarse y volverse a enchufar la herramienta Joule para volver a conectarse al punto de acceso wifi. Tenga en cuenta también lo siguiente:

1. Sólo enchufe la herramienta Joule cuando esté preparado para cocinar.
2. Compruebe los ajustes del punto de acceso wifi para lo siguiente (nota: consulte la documentación de su router para instrucciones específicas):
 - Compruebe que no haya ningún ajuste activado que agote el tiempo de espera/desconecte el punto de acceso inalámbrico o la conexión a Internet después de cierto tiempo. (Desconexiones programadas, autodesconexiones de dispositivos inactivos, límite de datos, etc.)
 - Compruebe que la renovación de alquiler de su IP DHCP no está establecida para un periodo de tiempo demasiado corto.

iOS

Problema: Actualización de firmware fallida en iPhone/iPad con iOS 10.x.

Solución: Recomendamos probar una de las siguientes soluciones alternativas:

- Actualice su iPhone/iPad a la versión iOS 11.x o posterior.
- Si la herramienta Joule está conectada al wifi, desconecte temporalmente la función Bluetooth en su dispositivo, reinicie la aplicación y aplique la actualización del firmware.
- Si está disponible, ejecute la aplicación Joule en un dispositivo Android y aplique la actualización del firmware.

Android

Problema: No se reciben notificaciones emergentes. (No se recibe la notificación desde la nube de que ha terminado el precalentamiento de Joule.)

Solución: Cree una nueva configuración haciendo lo siguiente:

1. Desconecte totalmente la herramienta Joule de la aplicación Joule:
 - Inicie la aplicación Joule y vaya al menú principal (pulse las tres líneas horizontales en la esquina superior izquierda).
 - Pulse Ajustes > Mis Joules > [Nombre de su Joule] > Desconectar Joule.
 - Pulse OK para desconectar la herramienta Joule.
1. Desinstale totalmente y vuelva a instalar la aplicación Joule.
2. Tras la reinstalación, inicie la aplicación Joule, inicie sesión con la cuenta de ChefSteps y repita el proceso de sincronización/conexión con Joule.

Problema: Problemas de conectividad Bluetooth con Android 6.0.

Solución: Recomendamos una de las siguientes soluciones alternativas:

- Actualice Android a la versión 6.0.1 o posterior.
- Habilite los servicios de localización.

Nexus 5X

Problema: En dispositivos Nexus 5X con Android 6.x, la aplicación puede bloquearse al iniciar la reproducción de vídeo.

Solución: Actualizar su Nexus 5X a Android 7.x o posterior ha demostrado solucionar este problema.

Samsung S6

Problema: Al ver vídeos de Visual Doneness, puede que vea centelleos en la parte superior y en la parte inferior de la pantalla.

Solución: Aparte de recomendarle que actualice su Samsung S6 a la versión más reciente de Android, actualmente no hay otra solución conocida para este problema.

Amazon Fire OS

Fire HD

Problema: No se reciben notificaciones emergentes. (No se recibe la notificación desde la nube de que ha terminado el precalentamiento de Joule.)

Resolución: Actualmente no hay una solución conocida para este problema.

Problemas específicos del router

[Haga clic aquí para ver información sobre routers de Bell Canada.](#)

Router ASUS GT-AC5300

Problema: Al controlar Joule desde la aplicación Joule aparece el siguiente mensaje: "Joule está conectada al wifi pero no se puede conectar a la nube."

Solución:

- Inicie sesión en la consola de administración de su router.
- Haga clic en la pestaña Profesional en Inalámbrico.
- Asegúrese de que la opción Activar WMM APSD esté deshabilitada.

Router Sagemcom Fast 5260

Problema: Al controlar Joule desde la aplicación Joule aparece el siguiente mensaje: "Joule está conectada al wifi pero no se puede conectar a la nube."

Solución: Intente una de las siguientes soluciones alternativas (consulte el manual de su router/web de asistencia en línea para ver instrucciones específicas e información adicional [aquí](#)):

1. Cambie el tipo de seguridad de 2,4 GHz a WPA-PSK / TKIP.
 - Acceda a la configuración del router y seleccione Wifi 2,4 GHz. En la sección Seguridad, ajuste la Seguridad específicamente en WPA-PSK / TKIP (no WEP, WPA2, empresa o modos mezclados WPA/WPA2).
1. Deshabilitar WMM.
 - Inicie sesión en la consola de administración de su router (instrucciones [aquí](#)).
 - Haga clic en Wifi 2,4 GHz.
 - Haga clic en Opciones avanzadas.
 - Asegúrese de que las opciones WMM y WMM-PS están desconectadas y luego haga clic en OK.

Router Sagemcom Fast 5250

Problema: Al controlar Joule desde la aplicación Joule aparece el siguiente mensaje: "Joule está conectada al wifi pero no se puede conectar a la nube."

Solución: Pruebe una de las dos siguientes soluciones alternativas:

1. Cambie el tipo de seguridad de 2,4 GHz a WPA-PSK / TKIP.
 - Consulte el manual de su router/web de asistencia en línea para ver instrucciones específicas sobre cómo hacerlo.
1. Conecte un router o punto de acceso wifi alternativos al router Sagemcom mediante el cable Ethernet.
 - Configure otro router entre Joule y el router Sagemcom 5250 para que Joule pueda evitar la conexión de Sagemcom. Joule se conectaría al otro router y, a su vez, ese router se conectaría a su router Sagemcom principal.

Router ASUS RT-AC68U

Problema: No se puede conectar la herramienta Joule al wifi.

Solución:

- Inicie sesión en la consola de administración de su router (instrucciones [aquí](#)).
- Haga clic en Inalámbrico (en Configuración avanzada en el lado izquierdo).
- Seleccione 2,4 GHz en el menú desplegable Banda.
- Seleccione Deshabilitar en el menú desplegable Marcos de gestión protegidos.
- Haga clic en Aplicar en la parte inferior de la página.

Botón superior de Joule

¿Cómo apago la herramienta Joule (dejar de cocinar) con el botón superior?

Puede detener Joule manteniendo pulsado durante un segundo el botón superior. La luz cambiará al color blanco de espera para informarle de que ha realizado la acción satisfactoriamente.

Sous Vide y cocción con Joule

¿Cómo gestiona Joule cocciones a alta temperatura en altura?

Los usuarios de Joule que intenten cocinar a alturas elevadas pueden observar que Joule no funciona cuando se alcancen determinadas temperaturas.

Joule tiene un sensor de presión atmosférica incorporado diseñado para salvaguardar la temperatura máxima permitida para evitar que el agua llegue al punto de ebullición. Al cocinar con Joule en altura, puede tener que modificar manualmente la temperatura y el tiempo de sus cocciones para ello.

Aquí tiene varios enlaces con información útil sobre cocinar en altura:

1. De la USDA:

[Cocinar en altura y seguridad alimentaria](#)
[PDF](#)

2. Punto de ebullición en calculador de altitud:

<https://www.omnicalculator.com/chemistry/boiling-point-altitude>

¿Tengo que proteger la encimera/superficie de trabajo al cocinar con Joule?

Debería proteger la superficie de trabajo colocando un [soporte](#) debajo de la olla cada vez que cocine y tomando las precauciones necesarias al exponer su encimera a un plato, olla o sartén que acaba de

retirar del horno o del fogón. Además de tomar estas precauciones cada vez que cocine, es especialmente importante que proteja las superficies de trabajo cuando esté cocinando durante mucho tiempo o a temperaturas muy altas.

¿Cuántos trozos de carne o pescado puedo cocinar de una vez? ¿Y cómo sé si la bolsa o el baño están demasiado llenos?

Puede cocinar varios filetes de pollo o trozos de salmón a la vez. La cantidad que puede cocinar depende en gran parte del recipiente que use. En un recipiente cubierto bien aislado (como una nevera), Joule puede calentar hasta 40 litros (10 galones) de agua. En una olla tapada puede calentar unos 20 litros (5 galones). Para cocinar sin tapa, en términos generales se recomienda limitar el volumen de agua a unos 10 litros (2,5 galones).

El número de elementos que esté cocinando no aumentará el tiempo de cocción, ya que los trozos están separados (no necesariamente en bolsas separadas, sino en bolsas que no estén demasiado llenas). Asegúrese de que los trozos de comida tengan espacio para moverse por la bolsa. Cada trozo de comida debe cocinarse de manera uniforme en el agua, mientras que si está apretado en la bolsa, no se cocinará equitativamente. Lo mismo pasa con la olla. Debe dejar suficiente espacio para que el agua circule alrededor de la comida que se está cocinando. Si hay demasiadas bolsas juntas, el agua no puede hacer su trabajo.

¿Necesito una cazuela o una sartén especial para cocinar con Joule?

Joule funcionará con casi cualquier cazuela o sartén, preferiblemente de 3,75 litros (4 cuartos) o mayor. De hecho, puede utilizar Joule en el fregadero de la cocina o en cualquier sitio donde tenga acceso a una toma de corriente estándar. Nos encanta cómo el pie magnético de Joule se fija en una olla de acero o en el menaje preparado para cocinas de inducción.

Y puede cocinar al vacío en una olla sobre cualquier superficie sin necesidad de ocupar la superficie del fogón. Recuerde no obstante que al cocinar con Joule, el agua de la olla se calentará lo suficiente como para calentar la comida, de modo que trate la superficie de trabajo en consecuencia. Dado que los materiales de las encimeras varían mucho, le sugerimos que proteja la superficie de trabajo colocando un [soporte](#) bajo el recipiente cada vez que cocine. Tome las precauciones necesarias al exponer su encimera a un plato, olla o sartén que acaba de retirar del horno o del fogón.

¿Qué significa "sous vide"?, ¿por qué debería cocinar con la técnica "sous vide" y qué alimentos puedo cocinar así?

El método "sous vide" no ha dejado de ganar adeptos recientemente en las cocinas domésticas, pero ha sido usado por chefs profesionales y por restaurantes durante décadas. Es una técnica relativamente simple que se puede usar fácilmente en casa para mejorar sus platos favoritos, eliminar el estrés innecesario al cocinar o que no tenga que centrarse en un aspecto de su comida (como que el filete esté en el punto deseado sin pasarse) y así poder concentrarse en una guarnición creativa o en la salsa. Una vez que se acostumbre a la técnica sous vide, hay multitud de cosas sorprendentes que puede hacer con este método, desde estofados a una perfecta crême brûlée, pollo frito o costillas ahumadas.

Las recetas para sous vide que verá en Internet se suelen centrar en carne o pescado (dos opciones excelentes), pero al cocinar en el agua, las proteínas son sólo el principio. Podemos usar sous vide para

verduras, guarniciones, postres e incluso yogures caseros. [Aquí tiene 17 ideas que puede probar esta noche](#). ¿Tiene ganas de más? Genial. Tenemos cientos de fantásticas recetas en nuestra web.

¿Es segura la técnica sous vide?

No sólo creemos que cocinar sous vide es seguro, sino que también puede reducir el riesgo de errores a menudo asociados con intoxicaciones alimentarias, como un mal manejo de los alimentos o que no se alcance la temperatura interna recomendada. Dicho esto, reconocemos que cocinar comida con plástico preocupa a algunas personas. Lo entendemos, ha habido algunos informes alarmantes sobre calentar algunos tipos de plástico, si bien los estudios (que algunas veces entran en conflicto entre sí) suelen simplificarse demasiado en las noticias. Le podemos garantizar que hemos leído la investigación atentamente, entendemos la ciencia y creemos que el riesgo que conlleva cocinar alimentos a bajas temperaturas en bolsas de plástico de calidad es extremadamente bajo. Si no lo creyésemos no le animaríamos a usarlas y no las utilizaríamos nosotros mismos al cocinar para nuestras familias y amigos. ¿Desea saber más? Visite nuestra [guía completa sobre sostenibilidad y seguridad de sous vide](#). Use la misma cuenta en otro teléfono o tablet y siga desde donde lo dejó. También puede supervisar manualmente el tiempo de cocción y cuando la comida esté hecha puede apagar la herramienta Joule manteniendo pulsado el botón superior durante un segundo.

También puede cocinar sin wifi mediante la conexión Bluetooth de Joule. Si pierde las conexiones wifi y Bluetooth, o si su teléfono pierde la conexión de algún otro mood, Joule seguirá cocinando de manera segura sin tener que tomar ninguna otra medida.

¿Qué pasa si hay un corte de energía?

Al restablecerse la corriente tras un corte de suministro, la herramienta Joule se encenderá nuevamente e intentará avisarle cuando esté conectado al wifi o cuando esté nuevamente dentro del alcance de Bluetooth.

¿Puedo usar la herramienta Joule sin wifi ni Bluetooth?

Joule sólo funciona con una conexión wifi o Bluetooth. Puede cocinar sin wifi mediante una conexión Bluetooth, pero su teléfono o tablet tiene que estar conectado a Internet al sincronizarse con la herramienta Joule.

¿La aplicación de cocina de Joule se integra con otros circuladores de inmersión?

La aplicación Joule está diseñada específicamente para funcionar e integrarse con Joule únicamente.

¿Puedo controlar mi herramienta Joule con varios smartphones o tablets?

Si la herramienta Joule está conectada al wifi, podrá controlar una misma herramienta desde varios teléfonos o tablets utilizando una misma cuenta. Esto significa, por ejemplo, que usted y su cónyuge podrán utilizar Joule desde sus respectivos smartphones al iniciar sesión con la misma cuenta. Además, puede comenzar el proceso de cocción con un dispositivo (como un iPad) en la cocina e iniciar sesión

desde su teléfono en la habitación. Sin embargo, sólo un teléfono a la vez puede estar conectado con Bluetooth.

Controlar varias herramientas Joule

¿Necesito una selladora de vacío para cocinar sous vide?

"Sous vide" significa "al vacío" en francés, pero es un nombre muy confuso. De hecho, no necesita una selladora de vacío para cocinar satisfactoriamente a baja temperatura en un baño de agua. Para comenzar con sous vide, las bolsas normales con cierre hermético funcionarán bien. De hecho, para algunas aplicaciones son mejores que las bolsas selladas al vacío. También puede usar bolsas de alta calidad destinadas para selladoras de vacío, pero sin sellarlas. Para más información, compruebe nuestra [completa guía para envasado sous vide](#).

No obstante, al cocinar verduras con Joule, le recomendamos que use una selladora de vacío. Es la única manera de garantizar los fantásticos resultados que harán que las verduras cocinadas sous vide sean las mejores que haya probado. Las verduras bien cocinadas y selladas al vacío también estarán totalmente pasteurizadas, por lo que puede guardarlas en el frigorífico durante semanas o congelarlas sin temor a quemarlas por congelación. Pero esto no significa que tenga que invertir en costosos equipos. Le [recomendamos selladoras](#) de varios precios que funcionan maravillosamente.

¿Qué tipo de bolsas me recomiendan?

Hay varias bolsas de plástico de calidad alimentaria que recomendamos para sous vide. Puede encontrar información, sugerencias y consejos de envasado en nuestra [completa guía para envasado sous vide](#).

¿Tengo que usar plástico para cocinar sous vide?

Además de bolsas de plástico, puede utilizar [tarros](#) o bolsas de silicona reutilizables para cocinar algunos elementos sous vide. Para más información sobre cocinar con bolsas y tarros, compruebe nuestra [completa guía para envasado sous vide](#).