

Manual de instrucciones



Circulador Térmico CT120

Cocción a baja temperatura



neovac[®]
expertos en vacío

Medidas de Seguridad

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente, utilice las manijas o las perillas.
3. No sumerja el cable, el enchufe o (caja de mando) en agua u otro líquido para evitar la descarga eléctrica.
4. Desenchufe el aparato cuando no se utilice o antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar las partes.
5. No utilice el aparato con el cable o enchufe dañados o luego de un mal funcionamiento o cualquier otro daño. Lleve el aparato al servicio técnico más cercano para su examen, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
7. No lo utilice al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada o que toque superficies calientes.
9. No lo ubique sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas u horno caliente.
10. No dé al aparato un uso diferente del que ha sido destinado.
11. Solamente utilice la máquina de acuerdo con el manual del usuario, de lo contrario puede dañarse.
12. Conecte solo a la fuente de alimentación indicada en la etiqueta.
13. **PRECAUCIÓN:** para asegurar una protección constante contra el riesgo de descarga eléctrica, conecte solo a tomacorrientes con descarga a tierra.
14. No toque directamente el líquido para verificar la temperatura, use el indicador de temperatura o el termómetro.
15. Durante el uso de la máquina, coloque los alimentos necesarios dentro del recipiente con agua para calentarlos. Asegúrese de controlar que el nivel de agua se encuentre entre el "MIN" y el "MAX", para no dañar la máquina.
16. Para evitar que el líquido fluya hacia el interior de la máquina, después de usarla, asegúrese de mantenerla en forma vertical, no la coloque en forma horizontal o boca abajo.
17. Si hay líquido en la parte superior de la máquina (por encima del nivel de agua MÁX), desenchúfela y séquela antes de usarla.
18. Coloque el equipo y el cable fuera del alcance de los niños para evitar riesgos.
19. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
20. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, solo si son supervisadas o han sido instruidas sobre el correcto uso de los mismos y si comprenden los peligros que involucra su uso.

Guarde estas instrucciones

- a) Se debe usar un cable de alimentación corto (o desmontable) para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable más largo.
 - b) Los cables de prolongación están disponibles y pueden utilizarse si se tiene cuidado.
 - c) Si se usa un cable de prolongación:
 - 1) La clasificación eléctrica indicada en el cable o la extensión debe ser como mínimo igual a la clasificación eléctrica del artefacto.
 - 2) El cable no debe colgar de la mesa o mesada, de manera que no esté al alcance de los niños o se excluya toda posibilidad de que alguien se tropiece.
- Nota:** Es probable que las superficies se calienten durante el uso, no las toque.

Especificación Técnica

Rango de temperatura: 0 ° C - 100 ° C (32 ° F - 212° F)

Rango de ajuste de temperatura: 5° C - 99 °C (41 ° F - 210 ° F)

Ajuste de temperatura y precisión del panel digital: 0.1 °C (0.1°F)

Voltaje: 220-240Vac 50Hz

Alimentación: 1500W

Protección de sobrecarga térmica: Restablece relé de temperatura fija

Beneficios de la cocción al vacío a baja temperatura

- Debido al ambiente reducido de oxígeno y a la baja temperatura de cocción, el método Sous Vide mantiene mucho más los nutrientes e incorpora menos grasa que la cocina tradicional.

- Los sabores penetran en los alimentos y se reducen los contenidos nocivos.

- Como las temperaturas de cocción son bajas, los alimentos no pueden cocinarse en exceso ni secarse. Es el proceso perfecto para lograr una carne tierna y a punto. El método Sous Vide y el sellado al vacío brindan un excelente resultado.

- Esta metodología permite un control preciso del tiempo y de la temperatura de cocción, lo que posibilita recrear el mismo efecto y las mismas comidas apetecibles cada vez que se utiliza.

- La estabilidad del método Sous Vide puede ahorrar el tiempo y esfuerzo que demanda la cocina tradicional ya que, una vez que el alimento está preparado, no se necesita atención.

Preparación de la cocción al vacío a baja temperatura

- **Máquina de envasado al vacío:** Se utiliza para eliminar la mayor parte del oxígeno de las bolsas y para asegurar un sello hermético que prevenga la entrada de aire o líquido. Se puede utilizar una selladora de cámara de vacío o de succión para diferentes propósitos. Suministramos ambos tipos de envasadoras al vacío.

- **Bolsas de envasado al vacío:** Necesarias para embolsar alimentos completamente herméticos, sin filtraciones de aire o líquido. Asegúrese de que las bolsas de sellado al vacío puedan soportar temperaturas de hasta 100 ° C o 212 ° F.

- **Recipiente para cocción en agua:** Necesario para llenar con suficiente agua que cubra los alimentos y controlar la temperatura de cocción. Asegúrese de que el recipiente pueda soportar temperaturas de hasta 100 ° C o 212 ° F para el Circulador Térmico de inmersión que tiene un termostato para calentar el agua. Llene con agua el recipiente y luego controle la temperatura y el tiempo.

Funciones del producto

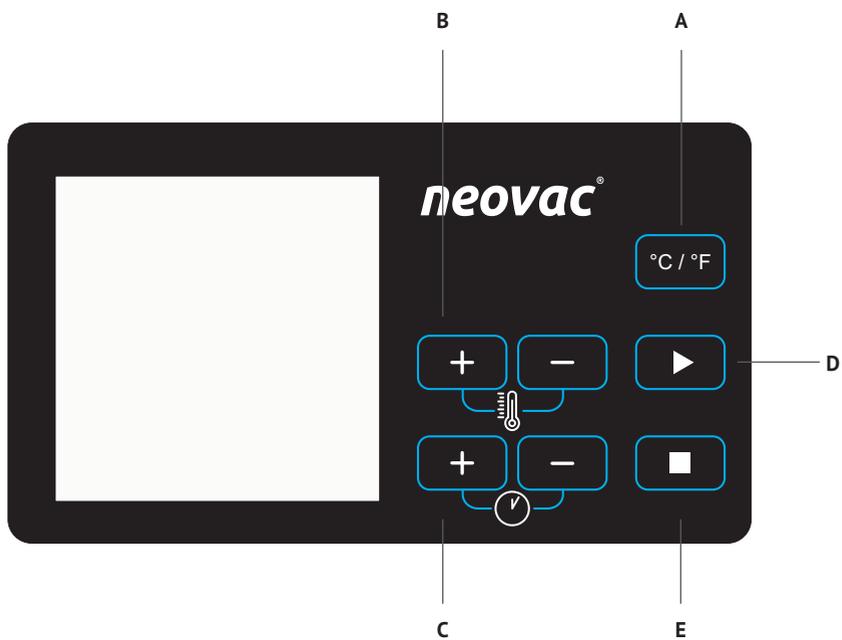
A - Configuración de la escala de temperatura, ° C o ° F

B - Configuración de la temperatura

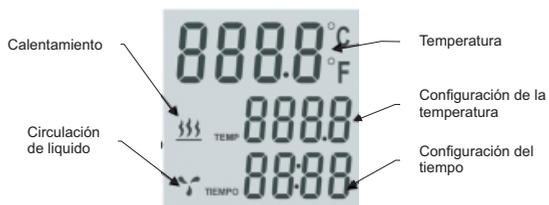
C - Configuración del tiempo

D - Presione este botón para comenzar.

E - Presione este botón para finalizar.



Contenido del panel digital:



Calentamiento: Cuando este ícono está encendido, la máquina calienta el agua, cuando este ícono desaparece, la máquina deja de calentar.

Circulación de líquido: Cuando este ícono está encendido, el circulador de la máquina gira, el agua fluye en círculo y el alimento se calienta de manera uniforme.

Temperatura: Temperatura real del agua para cocinar.

Configuración de la temperatura: Punto de ajuste de la temperatura.

Configuración del tiempo:

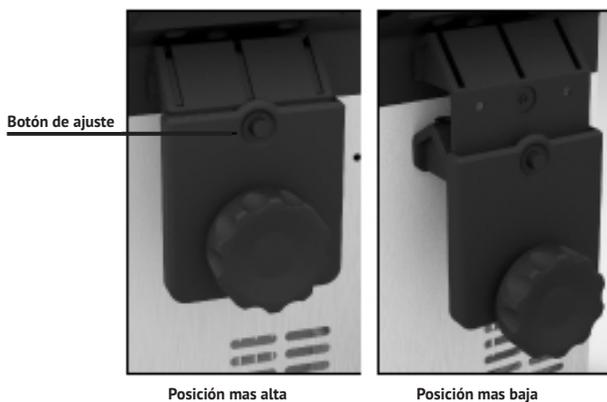
-En el modo de configuración, muestra el punto de ajuste de la hora.

-Durante el proceso de funcionamiento, muestra el tiempo restante.

Características del producto



Abrazadera de sujeción ajustable



Para que el equipo CT120 sea apto para recipientes con tamaño o profundidad diferentes, la abrazadera de sujeción es ajustable.

Presione el botón, tire hacia abajo la abrazadera de sujeción para ajustar la posición que, por defecto, se encuentra en el lugar más alto.

Nota:

- La profundidad sugerida del recipiente de agua es de 19-25 cm. Un recipiente demasiado profundo o demasiado bajo afectará el efecto de la cocción.
- Cuando use un recipiente con una profundidad de agua inferior a 21 cm (incluida), ajuste a una posición más baja.
- Cuando use un recipiente con más de 21 cm de profundidad, ajuste a una posición más alta.

Filtro desmontable



El sarro y los minerales pueden bloquear la bomba y, de este modo, la máquina no puede funcionar bien. Para hacer una fácil limpieza de minerales y sarro, la bomba está diseñada con un innovador filtro desmontable. Puede quitar el filtro para una limpieza más conveniente y que la máquina se conserve siempre en buenas condiciones.

Nota: Compruebe el filtro siempre antes de usar el equipo.
Si está bloqueado con minerales y sarro, límpielo.

Instrucciones

1. Elija el recipiente de agua adecuado que, por lo menos, debe tener 19 cm.



2. Gire la perilla en la parte posterior de la máquina en sentido contrario a las agujas del reloj (vea la imagen de la derecha), para darle un espesor adecuado al recipiente de agua.

3. Inserte la máquina en el recipiente.

Nota: El cuerpo de la máquina debe estar dentro del recipiente y la perilla de sujeción debe colocarse hacia el exterior.

4. Añada agua al recipiente.

Nota: Después de llenar de agua el recipiente, agite la máquina algunas veces para descargar el aire de la hélice de la bomba. De lo contrario, al funcionar sin agua producirá un ruido de altos decibeles. El funcionamiento sin agua durante mucho tiempo acortará la vida útil del aparato.

5. Presione en el panel digital para programar la escala de temperatura deseada.

Nota: La configuración por defecto es °C, pero después de seleccionar °C o °F, la memoria almacenará la opción elegida para un uso futuro.

6. Presione **(C)** y **(B)** para configurar el tiempo de funcionamiento y la temperatura.

7. Después de la configuración, presione **(D)** para empezar a calentar. Presione **(E)** para detener o cambiar los datos. Presione **(B)** y **(C)** para reconfigurar la máquina.

8. Coloque el alimento en el recipiente de agua.

Nota: Antes de la cocción Sous Vide, el alimento debe ser previamente envasado al vacío.

9. Después de cocinar, la máquina emitirá una señal sonora. Presione **(E)** para detenerla.

Nota: El equipo emitirá una señal sonora después de 20 segundos y la repetirá si no hay acción. La temperatura del agua se mantendrá en la programada.

10. Quite el alimento del recipiente de agua y estará listo para un proceso posterior.

11. Después de usar la máquina, desenchúfela, sáquela del recipiente y colóquela en posición vertical. Después de secarla y enfriarla, guárdela en un lugar fuera del alcance de los niños.

Nota: Si la bolsa para cocinar se rompe durante la cocción, el alimento puede salirse y puede bloquear el canal de circulación de la máquina. En este caso, retire los alimentos del recipiente, renueve el agua y limpie el filtro si está bloqueado. Para evitar el deterioro de la máquina, no la sumerja en el agua durante mucho tiempo.

Mantenimiento

- Asegúrese de que la máquina esté apagada y fría, a temperatura ambiente, antes de limpiarla para evitar que se quemé.
- Coloque la máquina en posición vertical después de la limpieza, no la coloque en posición horizontal o boca abajo.
- No dañe los componentes dentro de la máquina durante la limpieza. Una vez que los componentes están dañados, llame a un especialista para la revisión y reparación. Para evitar accidentes, no intente reparaciones no autorizadas.
- Quite el agua después de cada uso y llene con agua limpia la próxima vez. Si el agua se reutiliza muchas veces, puede adherirse alguna sustancia mineral a la superficie de los componentes, y de este modo, influir en el rendimiento del equipo.
- Cuando la capacidad de descarga de la bomba se ha reducido significativamente, o cuando a la superficie de los componentes internos se le adhiere demasiada suciedad, utilice la llave inglesa pequeña, que se distribuye en forma gratuita, para abrir la cubierta posterior de la máquina y limpie el calentador (resistencia eléctrica) y la sonda de temperatura. Se sugiere limpiar la máquina cada 20 veces o cada 100 horas de uso.
- No coloque la máquina caliente en agua fría. Para ser utilizada, se debe enfriar a temperatura ambiente y se debe colocar en agua fría, de lo contrario, esto influirá en su buen funcionamiento y su vida útil. No coloque la máquina fría en agua caliente cuando la vaya a utilizar.



Limpieza

Preparación:

Utilice un contenedor mayor de 18 cm de alto, con 1 cm³ de vinagre de uso alimentario por litro de agua (vinagre blanco, vinagre de manzana, etc.).

Por qué es necesario limpiar:

Normalmente el agua corriente contiene minerales. Cuando el agua se calienta a cierta temperatura, dejará sarro en el calentador o en la superficie de la máquina. En este caso, el sarro afectará no solo la vista de la máquina sino también su rendimiento. Por lo tanto, se sugiere limpiar la máquina cada 20 veces de uso, y el tiempo de funcionamiento acumulado es menor a 100 horas, o se la puede limpiar conforme a necesidades reales, según la dureza del agua de cada lugar.

Cómo limpiar:

1. Coloque el circulador térmico en el recipiente y vierta agua hasta la línea MÁX del

equipo. Utilice la proporción de 1cm³ de vinagre por 1 L de agua; agregue el vinagre en el agua según el volumen del contenedor. (Atención: al agregar el vinagre, tenga cuidado de no tocarse los ojos. Si por descuido sucediera esto, límpielos con mucha agua y recurra a un médico en caso de necesidad)

2. Encienda la máquina, programe la temperatura en 80 ° C (176 ° F), el tiempo de funcionamiento en 3 horas (03:00) y presione "Iniciar". Después de 3 horas, el circulador térmico emitirá una señal sonora, entonces apáguelo y desconéctelo.

3. Compruebe si el equipo está lo suficientemente limpio. Si no lo estuviera, se puede agregar vinagre al contenedor otra vez y hacerlo funcionar como se indica en el paso anterior N° 2. Cuando está lo suficientemente limpio, elimine el vinagre del recipiente, lave el circulador térmico y el recipiente con agua potable y luego séquelo y guárdelo bien.

Solución de problemas

Problemas	Razones	Solución
El circulador térmico no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cable de alimentación no está bien enchufado. 2. Problema de la fuente de alimentación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe la máquina. 2. Compruebe si las otras máquinas funcionan normalmente.
La temperatura del agua no aumenta	<ol style="list-style-type: none"> 1. La temperatura programada está por debajo o cerca de la temperatura del agua 2. El tiempo de calentamiento es demasiado corto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise la configuración. 2. Prolongue el tiempo de calentamiento
El agua sigue calentando después de alcanzar la temperatura programada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El programa es incorrecto. 2. El sensor de temperatura falla. 3. El circulador térmico no rota. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe y enchufe de nuevo después de un minuto. 2. Requiere servicio técnico. 3. Requiere servicio técnico.
En el panel digital aparece E01.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato no está puesto en el agua. 2. El nivel del agua está demasiado bajo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la máquina, un minuto más tarde póngala en el agua y enchúfela. 2. Agregue agua y asegúrese de que su nivel esté entre las líneas MIN y MAX.

Ruido de altos decibeles de la bomba	1. Aire dentro de la bomba 2. Suciedad dentro de la bomba	1. Después de llenar de agua el recipiente, agite la máquina algunas veces para descargar el aire de la hélice de la bomba. 2. Limpie la máquina y la bomba de acuerdo con el punto "Cómo limpiar" en el manual (o pregunte a un especialista para realizar la limpieza).
** Si surge algún otro problema durante el uso, solicite la revisión de un especialista. Para evitar accidentes, no intente reparaciones no autorizadas.		

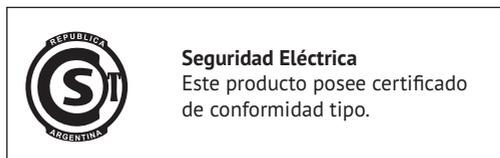
Garantía y Servicio Post Venta

Importante

- Si el cable de alimentación se daña debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal técnico idóneo a fin de preservar la seguridad del producto.

- Neovac garantiza la provisión de repuestos originales de todas y cada una de las partes componentes de los productos que fabrica. Puede solicitar dichos repuestos a su proveedor o contactarse directamente con el **Servicio Técnico Oficial: neovac@neovac.com.ar**

- La garantía se limita a los daños causados por defectos de fabricación.



neovac[®]
expertos en vacío

neovac.com.ar  