

# Manual de instrucciones



## Circulador Térmico CT96

Cocción a baja temperatura



**neovac**<sup>®</sup>  
*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.
5. Desenchufe cuando no se utilice o antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
6. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada o que toque superficies calientes.
10. No ubique sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas u horno caliente.
12. Desenchufe antes de retirar el aparato.
13. No dé al aparato un uso diferente del que ha sido destinado.
14. Solamente utilice el Circulador Térmico de acuerdo con el manual del usuario, de lo contrario puede dañarse.
15. Conecte solo la fuente de alimentación indicada en el rótulo de clasificación eléctrica.
16. PRECAUCIÓN: Para asegurar una protección constante contra el riesgo de descarga eléctrica, conecte solo a tomacorrientes con descarga a tierra.
17. No toque directamente el líquido para verificar la temperatura, use el indicador LED de temperatura o el termómetro.
18. Mientras se usa el Circulador Térmico, sumerja los alimentos necesarios en el agua para calentarlos. Para no dañar el aparato, asegúrese de controlar que el nivel de agua se encuentre entre el más bajo "MIN" y el más alto "MAX".
19. Para evitar que el líquido fluya hacia el interior del Circulador Térmico, después de usarlo, asegúrese de que esté colocado en forma vertical; no lo coloque en forma horizontal o boca abajo.
20. Si hay líquido en la parte superior del Circulador Térmico (por encima del nivel MÁX), desenchúfelo y séquelo antes de usarlo.
21. Coloque el aparato y el cable fuera del alcance de los niños para evitar riesgos.
22. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
23. Este artefacto puede ser utilizado 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 del mismo de una manera segura y si comprenden los peligros que involucra su uso.
24. Guarde estas instrucciones
  - a) Se debe usar un cable de alimentación eléctrica 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 tocarlas.**

## Especificación Técnica

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

**Rango de ajuste de temperatura:** 5 ° C - 95 ° C (41 ° F - 203 ° F)

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

**Voltaje:** 220-240Vac 50Hz

**Potencia:** 1200W

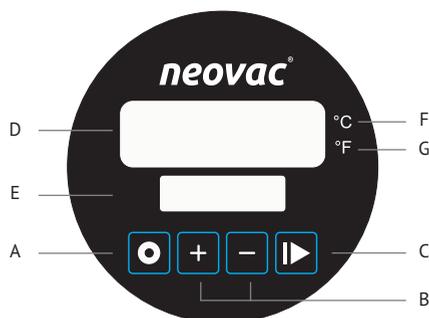
**Protección de sobrecarga térmica:** Restablece relé de temperatura fija

## 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. Botón de programación (“FUNCIÓN”)

- En el modo en espera, presione el botón “FUNCIÓN” para seleccionar la configuración (temperatura, hora)
- En modo de trabajo, mantenga presionado el botón FUNCIÓN, y “D” mostrará la temperatura programada.

\* En modo en espera, mantenga presionados “+” “-” al mismo tiempo, y puede cambiar °C /°F

\* La configuración por defecto de CT96 es de ° C, temperatura 60°C, 24 horas, pero se puede reajustar según las necesidades. Este aparato tiene función de memoria por defecto y ajusta la última temperatura y el último tiempo. De existir cualquier cambio, reprogramme.

### B. Botón de ajuste “+”“-”

Pulse el botón “FUNCIÓN”, y “D” o “E” parpadeará. “D” en intermitente significa que se puede ajustar la temperatura, “E” en intermitente significa que se puede ajustar el tiempo. Presione “+”“-”para ajustar la temperatura y el tiempo de acuerdo con las necesidades.

### C. Botón Iniciar/Detener “C”

- En modo en espera, presione este botón y el aparato comenzará a funcionar.
- En modo de trabajo, presione este botón y el aparato se detendrá.

### D. Indicador LED de temperatura

- En modo en espera, el panel digital muestra el último ajuste de temperatura.
- En modo de trabajo, muestra la temperatura con un retardo (si se mantiene presionado el botón “FUNCIÓN”; “D” mostrará la temperatura real)

### E. Indicador LED de tiempo

- Cuando está encendido y en modo en espera, muestra el último tiempo programado.
- Cuando se configura, muestra la temperatura y el tiempo de configuración, y destella.
- En modo de trabajo, muestra el tiempo de trabajo restante.

### F. Grado centígrado (°C)

Cuando se enciende, significa que el control de la temperatura y el modo de visualización del aparato es °C

### G. Grados Fahrenheit (°F)

Cuando se enciende, significa que el control de la temperatura y el modo de visualización del aparato es °F.

## Características del producto



### Abrazadera de sujeción ajustable

Para que CT96 sirva en recipientes de tamaño o profundidad diferentes, la abrazadera de sujeción de CT96 es ajustable.

### Funcionamiento

1. Desmonte de la abrazadera de sujeción: Sujete con firmeza el mango de fijación, empuje la palanca deslizable con el dedo pulgar y apriete. Haga que el anillo de la abrazadera deje espacio en el aparato (que quede suelto) y empuje hacia abajo para soltar la abrazadera.
2. Extracción del tornillo de ajuste: Quite el tornillo con un destornillador cruciforme (el tornillo está en la parte superior del gabinete de acero inoxidable, por debajo del cable de alimentación, y se une con la cubierta posterior de la máquina)
3. Desmonte del gabinete de acero inoxidable: Sujete la tapa de plástico y la cubierta con las manos y gire 15° en sentido contrario a las agujas del reloj, luego suelte el gabinete.

4. Limpie con tela suave de lienzo los componentes internos, la incrustación en el tubo protector, el caloducto, la sonda.

5. Montaje: revierta el proceso de desmonte.

6. Seque y guarde la máquina armada correctamente para el próximo uso.

**Nota:**

- El nivel del agua no puede ser menor del mínimo, que es 11 cm.

- Si el nivel del agua está por encima de la línea de nivel máximo (la máquina se sumerge en el agua por encima de 16,5 cm), baje la abrazadera

- El volumen sugerido del recipiente de agua no debe superar los 30 L, mucho más o mucho menos afectará la cocción de forma negativa.

## Instrucciones de uso

1. Elija el recipiente adecuado, que por lo menos tenga 11 cm.

2. Ajuste la abrazadera en la posición correcta.

3. Rote la perilla de fijación en sentido contrario a las agujas del reloj para hacerle espacio al recipiente de agua.

4. Cuelgue el Circulador Térmico en el recipiente.

**Nota:** el cuerpo del aparato debe estar dentro del recipiente, la perilla de fijación debe estar hacia fuera.

5. Agregue agua.

**Nota:** Después de llenar de agua el recipiente, agite el Circulador Térmico algunas veces para descargar el aire de la hélice de la bomba. De lo contrario esta puede funcionar sin agua, lo que causará un ruido de altos decibeles. El funcionamiento sin agua durante mucho tiempo acortará la vida útil del electrodoméstico.

6. Para fijar el Circulador Térmico en el recipiente, gire la manija en la parte posterior en sentido de las agujas del reloj.

**Nota:** el nivel del agua (después de poner los alimentos) debe ser más alto que el MÍN, pero más bajo que el MAX marcado en el aparato.

7. Inserte el cable de alimentación en el tomacorriente con descarga a tierra.

8. Programe la temperatura y el tiempo necesarios (remítase a la característica "Panel de control - botón "FUNCIÓN" - "A" de CT96).

9. Sumerja el alimento en el agua.

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

10. Presione el botón "Iniciar/Detener" y el Circulador Térmico comenzará a funcionar.

Si se desea pausar la operación durante el funcionamiento, también se puede presionar el botón "Iniciar/Detener". El Circulador Térmico volverá a funcionar cuando se reinicie y el tiempo de trabajo se recontará desde el principio.

**11.** Después de cocinar, el Circulador Térmico emitirá una señal sonora.

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

**12.** Quite el alimento del agua y estará listo para un proceso posterior.

**13.** Después de usar el Circulador Térmico, desenchúfelo, sáquelo del agua y colóquelo en posición vertical. Después de secarlo y enfriarlo, guárdelo en un lugar fuera del alcance de los niños.

**Nota: 1** Si la bolsa para cocinar se rompe durante la cocción, el alimento puede salirse y puede bloquear el canal de circulación del Circulador Térmico. En este caso, retire los alimentos del recipiente, renueve el agua y limpie el filtro si está bloqueado.

**2** Para evitar el deterioro del electrodoméstico, no lo sumerja en el agua durante mucho tiempo.

## Mantenimiento

- Para evitar que se queme, asegúrese de que el Circulador Térmico esté apagado y frío a temperatura ambiente antes de limpiarlo.

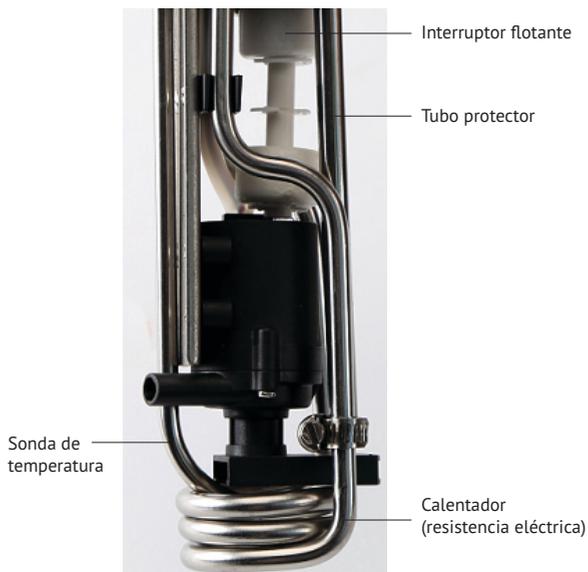
- Colóquelo en posición vertical después de la limpieza, no lo coloque en posición horizontal o boca abajo.

- Durante la limpieza, no dañe los componentes dentro del aparato. Si 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 potable la próxima vez. Si el agua se reutiliza muchas veces, puede desprenderse o adherirse alguna sustancia mineral a la superficie de los componentes, y de este modo, influir en el rendimiento del aparato.

- Cuando note una reducción en la capacidad de descarga o si los componentes del aparato tienen mucha ceniza y suciedad, desmonte el gabinete de acero inoxidable (consulte "Cómo montar y desmontar rápidamente") para limpiar el caloducto y la sonda. Es mejor limpiar cada 20 veces de uso o cada 100 horas de funcionamiento.

- No coloque el Circulador Térmico caliente en agua fría. Para ser utilizado, se debe enfriar a temperatura ambiente y se debe colocar en agua fría, de lo contrario, esto puede influir en su buen funcionamiento y su vida útil. No coloque el Circulador Térmico frío en agua caliente cuando lo vaya a utilizar.



## Limpieza

### Preparación:

Utilice un contenedor mayor de 18 cm de alto, con 1 cm<sup>3</sup> 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 caliente a cierta temperatura, dejará sarro en el calentador o en la superficie del aparato. En este caso, el sarro afectará no solo la vista del Circulador Térmico sino también su rendimiento. Por lo tanto, se sugiere limpiarlo cada 20 veces de uso, y el tiempo de funcionamiento acumulado es menor a 100 horas, o se puede limpiar conforme a necesidades reales según la dureza del agua de cada lugar.

### Cómo limpiar:

1. Coloque el Circulador Térmico en el recipiente. Vierta agua hasta la línea MÁX del aparato. Utilice la proporción de 1cm<sup>3</sup> de vinagre en 1 L de agua; agregue el vinagre en el agua según el volumen del recipiente. (Atención: al agregar el vinagre, tenga cuidado de no tocarse los ojos. Si esto sucediera por descuido, límpiélos con mucha agua y recurra a un médico en caso de necesidad)
2. Encienda el Circulador Térmico, programe la temperatura en 80 ° C (176°F), el tiempo de funcionamiento en 3 horas (03:00) y pulse "Iniciar". Después de 3 horas, la máquina emitirá

una señal sonora, entonces apáguela y desconéctela.

3. Compruebe si el Circulador Térmico está lo suficientemente limpio. Si no lo está, 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, lave el aparato y el recipiente con agua potable y luego seque y guarde bien.

## Solución de problemas

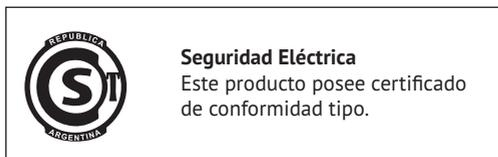
Problemas	Razones	Solución
El aparato no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El cable de alimentación no está bien enchufado.</li> <li>2. Problema de la fuente de alimentación</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enchufe y encienda el Circulador Térmico.</li> <li>2. Compruebe si las otras máquinas funcionan normalmente.</li> </ol>
La temperatura del agua no aumenta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La temperatura programada está por debajo o cerca de la temperatura del agua.</li> <li>2. El tiempo de calentamiento es demasiado corto.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise la programación.</li> <li>2. Prolongue el tiempo de calentamiento.</li> </ol>
El agua sigue calentando después de alcanzar la temperatura programada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El programa es incorrecto.</li> <li>2. El sensor de temperatura falla.</li> <li>3. El Circulador Térmico no rota.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinicie el interruptor de encendido.</li> <li>2. Requiere servicio técnico.</li> <li>3. Requiere servicio técnico.</li> </ol>
En el panel digital aparece E01.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aparato no está puesto en el agua.</li> <li>2. El nivel del agua está demasiado bajo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque el Circulador Térmico en el agua y reinicie el interruptor de encendido.</li> <li>2. Agregue agua, asegúrese de que el nivel del agua está entre las líneas MIN y MAX.</li> </ol>
El aparato se conecta y se enciende, pero no se visualiza el LED.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El relé térmico de sobrecarga no funciona.</li> <li>2. La máquina está dañada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Requiere servicio técnico.</li> <li>2. Requiere servicio técnico.</li> </ol>

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

## 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](mailto:neovac@neovac.com.ar)**
- La garantía se limita a los daños causados por defectos de fabricación.



**neovac**  
*expertos en vacío*

[neovac.com.ar](http://neovac.com.ar)  