



Circulador Térmico CT83

Cocción a baja temperatura



neovac[®]
expertos en vacío

IMPORTANTE

Antes de encender la máquina es conveniente leer atentamente el presente manual. Se recomienda conservarlo ya que contiene información que puede ser necesaria consultar durante toda la vida útil de la máquina.

NEOVAC se reserva el derecho de modificar componentes y/o especificaciones en sus productos sin notificación previa. El contenido del presente manual puede modificarse sin previo aviso. NEOVAC no se responsabiliza por errores en el presente manual o por interpretaciones erróneas de su contenido.

Si surge algún inconveniente con el producto no intentar repararlo por cuenta propia. Ponerse en contacto con el servicio técnico oficial para ser asesorado por personal técnico idóneo.

NEOVAC no se responsabiliza por la utilización de componentes que NO sean originales.

Contenido

Medidas de seguridad	3
Especificación Técnica	4
Beneficios de la cocción al vacío a baja temperatura	4
Preparación de la cocción al vacío a baja temperatura	4
Funciones del producto	5
Características del producto	6
Instrucciones de uso	7
Limpieza	8
Mantenimiento	8
Solución de problemas	10
Garantía y Servicio Post Venta	11

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 cuando no se utilice o antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar 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 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 ubique sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas u horno caliente.

10 - Desenchufe antes de retirar el aparato.

11 - No dé al aparato un uso diferente del que ha sido destinado.

12 - Solamente utilice el Circulador Térmico de acuerdo con el manual del usuario, de lo contrario puede dañarse.

13 - Conecte solo la fuente de alimentación indicada en el rótulo de clasificación eléctrica.

14 - PRECAUCIÓN: Para asegurar una protección constante contra el riesgo de descarga eléctrica, conecte solo a tomacorrientes con descarga a tierra.

15 - No toque directamente el líquido para verificar la temperatura, use el indicador LED de temperatura o el termómetro.

16 - 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".

17 - 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.

18 - Si hay líquido en la parte superior del Circulador Térmico (por encima del nivel MÁX), desenchúfelo y séquelo antes de usarlo.

19 - Coloque el aparato y el cable fuera del alcance de los niños para evitar riesgos.

20 - Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

21 - 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.

22 - 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

Tensión nominal: 220-240 V

Frecuencia nominal: 50Hz

Potencia nominal: 900W

Rango de ajuste de temperatura: 5 - 90 °C / 41 - 194 °F

Rango de ajuste de tiempo: 5 min - 99 horas 59min

Precisión del panel digital: 0.1

Tamaño: 77mm x 124mm x 345mm (3.0" x 4.9" x 13.6")

Peso: 0,8 Kg

Beneficios de la cocción al vacío a baja temperatura

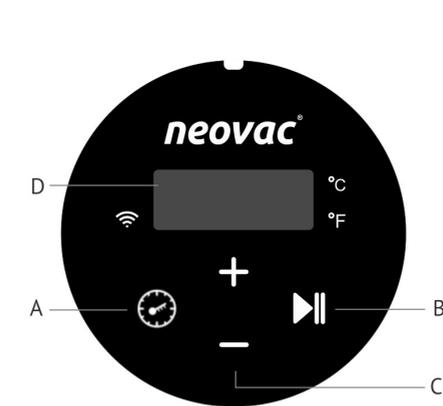
- Debido al ambiente reducido de oxígeno y a la baja temperatura de cocción, el método Sous Vide mantiene mucho más los nutrientes e incorpora menos grasa que la cocina tradicional.
- Los sabores penetran en los alimentos y se reducen los contenidos nocivos.
- Como las temperaturas de cocción son bajas, 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 (temperatura y tiempo):

- En el modo en espera, presione  para cambiar entre las opciones temperatura y tiempo. La primera vez que presiona, el LED digital parpadea y le permite ajustar la temperatura deseada con "+" y "-". La segunda vez que presiona, el LED digital parpadea y le permite ajustar el tiempo deseado con "+" y "-". La tercera vez que presiona, el LED digital deja de parpadear y sale del modo de ajuste de temperatura y tiempo.
- Después de que el LED digital parpadee 10 veces, si no se realiza ninguna operación, la máquina sale del modo de ajuste de temperatura y tiempo. Si necesita restablecerlos, presione de nuevo  para ingresar a la configuración.
- Mantenga presionado  y se visualizan la temperatura y el tiempo predeterminados. El LED digital muestra la temperatura y el tiempo en forma alternada.

B. Botón Iniciar/Detener:

- En el modo en espera, presione  y la máquina comienza a funcionar.
- Presione por segunda vez  y comienza la cuenta regresiva del tiempo. El LED digital muestra la temperatura y el tiempo real en forma alternada a intervalos de aproximadamente 3 segundos.
- Presione por tercera vez , la máquina se detiene y vuelve al modo en espera.

C. y Botón de ajuste:

- Presione  para seleccionar el contenido a ajustar (temperatura o tiempo) y use los botones "+" y "-" para determinar los valores de temperatura o tiempo deseados.

- Interruptor de escala de temperatura:

- Presione "+", "-" al mismo tiempo para cambiar y seleccionar la escala de la temperatura. Se presentan las escalas Celsius y Fahrenheit como opción.

D. Indicador LED de temperatura:

- Antes de comenzar la cuenta regresiva, el LED digital siempre muestra la temperatura real.
- Luego del comienzo de la cuenta regresiva, el LED digital muestra la temperatura real y el tiempo de cocción restante en forma alternada a intervalos aproximados de 3 segundos.

Restablecer valores predeterminados:

- En modo "Disponible", mantenga presionado  y "+" y el LED digital muestra la temperatura programada a 60 °C. Cuando suelta el botón, el LED digital parpadea 10 veces y sale del modo configuración. Si necesita cambiar las escalas Celsius y Fahrenheit, presione "+" y "-" según desee.

Características del producto



- 1 - Panel de digital.
- 2 - Cuerpo.
- 3 - Indicador led de estado:
 - Si se enciende la luz roja, no se alcanza la temperatura preestablecida.
 - Si la luz naranja siempre está encendida, se alcanza la temperatura preestablecida pero no se llega al tiempo preestablecido.
 - Si se enciende la luz verde, se llega a la temperatura preestablecida y comienza la cuenta regresiva.
 - Si la luz verde siempre está encendida, se ha finalizado la cuenta regresiva.
- 4 - Abrazadera de fijación.
- 5 - Cubierta.
- 6 - Tapa inferior.

Instrucciones de uso

- 1 - Elija el recipiente de cocción adecuado y fíjelo la máquina.
 - 2 - Coloque en el recipiente los alimentos envasados al vacío.
 - 3 - Vierta agua en el recipiente. (Importante: Asegúrese de que el agua se encuentre entre los niveles MIN y MAX del circulador térmico)
 - 4 - Conecte el cable de alimentación.
 - 5 - Presione "+" y "-" simultáneamente para seleccionar la escala de temperatura, la escala predeterminada es °C. Esta nueva escala que se programa queda predeterminada para la próxima cocción porque la máquina tiene función de memoria.
 - 6 - Presione  para seleccionar la temperatura o el tiempo y establezca el valor deseado con las teclas "+" y "-".
 - 7 - Una vez finalizada la configuración, presione  para cocinar.
 - 8 - Cuando el proceso finaliza, la máquina emite una señal sonora. Presione  para finalizar.
- Nota:** Si no hay acción, la máquina continuará la señal sonora después de los 20 segundos, mientras que la temperatura del agua se mantendrá en la programada.
- 9 - Quite el alimento del recipiente de cocción que estará listo para un proceso posterior.
 - 10 - Después de usar la máquina, desenchúfela y guárdela en un lugar fuera del alcance de los niños.

Nota:

- Los alimentos deben envasarse al vacío antes de cocinarlos con el método Sous Vide.
- El nivel de agua (después de colocar los alimentos) debe ser superior al "MIN", pero inferior al "MAX" marcado en el circulador.
- Para evitar que la máquina se deteriore, quítela del agua después del uso y límpiela. También vacíe y limpie el recipiente.

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 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 1cm³ 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, límpielos 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.

Mantenimiento

- Para evitar quemaduras, asegúrese de que la máquina esté apagada y fría, a temperatura ambiente, antes de limpiarla.

1 - Colóquela en forma vertical después de la limpieza, nunca la coloque en forma horizontal o al revés (dada vuelta).

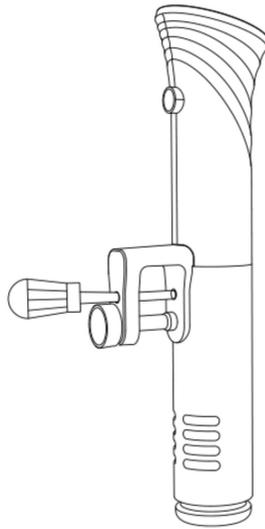
2 - No dañe los componentes dentro del aparato durante la limpieza. Una vez dañados, llame a un especialista para la revisión y reparación. Para evitar accidentes, no intente hacer reparaciones.

3 - Quite el agua después de cada uso y llene con agua limpia 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 que la capacidad de descarga se reduce o que los componentes de la máquina tienen mucha ceniza y suciedad, desmonte la parte inferior de la carcasa (consulte la sección "Cómo desmontar rápido") para limpiar la resistencia y la sonda. Se recomienda limpiar después de cada 20 veces de uso o de cada 100 horas de funcionamiento.

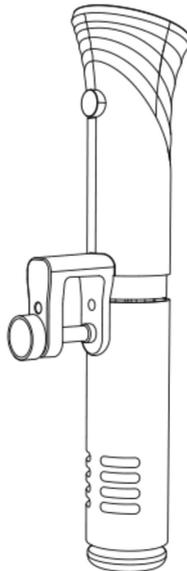
4 - No utilice la máquina caliente en agua fría. Para ser utilizada, se debe enfriar a temperatura ambiente y se debe colocar en agua fría, Lo contrario influirá en el funcionamiento y la vida útil de la máquina. Tampoco la debe colocar fría en agua caliente cuando la vaya a utilizar.

Cómo desmontar rápido

1 - Utilice la herramienta para quitar el tornillo.



2 - Quite la carcasa de la parte inferior para limpiar los componentes internos.



Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La ficha del cable de alimentación no está bien colocada. 2. Problema de la fuente de alimentación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la ficha en el toma-corriente. 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 programación. 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. Reinicie el interruptor de encendido. 2. Requiere servicio técnico. 3. Requiere servicio técnico.
En el panel digital aparece H20.	El nivel de agua es más bajo que el MIN.	Apague la máquina y agregue la cantidad correcta de agua al recipiente.
En el panel digital aparece H02.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si la resistencia se ve normal. 2. Si el cableado interno de la máquina se ve normal. 3. ¿Se ve normal el sensor de temperatura? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Requiere servicio técnico. 2. Requiere servicio técnico. 3. Requiere servicio técnico.
Ruido de altos decibeles de la bomba	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aire dentro de la bomba 2. Suciedad dentro de la bomba 	<ol style="list-style-type: none"> 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).
<p>** Si surge algún otro problema durante el uso, solicite la revisión de un especialista. Para evitar accidentes, no intente reparaciones no autorizadas.</p>		

Garantía y Servicio Post Venta

- Neovac garantiza la provisión de repuestos originales de todas y cada una de las partes y o reparación de su equipo o producto. 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 durante el periodo de un año. En caso de solicitar reclamo por garantía completar el formulario que acompaña al manual.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- 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.
- 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.



neovac[®]
expertos en vacío

neovac.com.ar  