

Manual de instrucciones



Circulador Térmico CT300

Cocción a baja temperatura



neovac[®]
expertos en vacío

Medidas de Seguridad

Siempre siga estas medidas de prevención:

- Solamente utilice la máquina de acuerdo con el manual del usuario, de lo contrario puede dañarse.
- Conecte solo a la fuente de alimentación indicada en la etiqueta.
- Solo conecte al cable con descarga a tierra.
- Desenchufe la máquina antes de retirarla.
- No toque directamente el líquido para verificar la temperatura, use el indicador de temperatura o el termómetro.
- Durante el uso, coloque los alimentos necesarios dentro del recipiente con agua para calentarlos y, para no dañar la máquina, asegúrese de controlar que el nivel de agua se encuentre entre el más bajo "MIN" y el más alto "MAX".
- Para evitar lesiones, no toque las superficies calientes durante o después de la actividad.
- Si hay líquido en la parte superior de la máquina (por encima del nivel de agua MÁX), desenchúfela y séquela antes de usarla.
- Coloque el equipo y el cable fuera del alcance de los niños para evitar riesgos.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- 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.
- Para evitar cualquier peligro, la toma de alimentación y la salida del ventilador en la parte posterior no deben estar en contacto con líquido.

Especificación Técnica

Tensión nominal: 220-240 V~

Frecuencia nominal: 50HZ

Potencia nominal: 2000 W

Rango de ajuste de temperatura: 5 - 95 ° C / 41 - 203 ° f

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

Precisión del panel digital: 0.1

Tamaño: 5.5" x 5.6" x 11.9" (140 x 143 x 302mm)

Peso: 2,2 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.

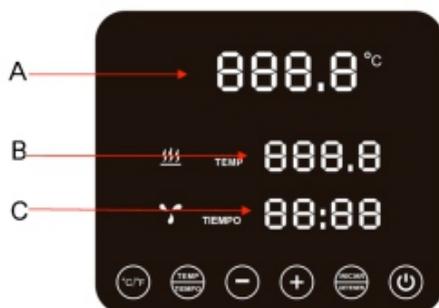
Preparación de la cocción al vacío a baja temperatura

- **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. Llène con agua el recipiente y luego controle la temperatura y el tiempo.

Funciones del producto



1. Botón de encendido “”

Cuando el equipo está encendido, el botón y la luz indicadora se encienden. Después de 2s, la máquina entra en el modo de ahorro de energía (solo encendido).

En el modo de ahorro de energía, presione este botón para activar la máquina e ingresar al modo en espera. Ya listo para funcionar, el LED digital (A) muestra la temperatura real del agua, el LED digital (B) muestra la temperatura que se programó para el trabajo y el LED digital (C) muestra el tiempo programado para el trabajo.

En modo en espera (el botón indicador se ilumina por completo), pulse este botón para entrar en el modo de ahorro de energía (sólo encendido).

Durante el funcionamiento, presione este botón para ingresar directamente al modo de ahorro de energía.

2. Botón interruptor de temperatura “° C/° F”

Presione “° C/° F” para seleccionar en el panel la escala de la temperatura deseada. Se pueden seleccionar dos modos de temperatura: Celsius y Fahrenheit.

3. Botón de ajuste de temperatura y de tiempo “TEMP/TIME”

Presione “TEMP/TIME” para cambiar la configuración de la temperatura o del tiempo. Cuando el LED digital de la temperatura (B) parpadea, ajuste la temperatura deseada con “+” y “-”; cuando el LED digital del tiempo (C) parpadea, se puede configurar el tiempo deseado con “+” y “-”.

* Después de que el LED digital parpadee 10 veces, si no hay una operación de ajuste, la máquina saldrá de ese estado. Si necesita reiniciarlo, presione “TEMP/TIME” otra vez para iniciar la programación.

* Mantenga presionado el botón “TEMP/TIME” durante 3 segundos aproximadamente y el LED digital muestra el tiempo y la temperatura que se han configurado.

4. Botón “INICIAR/DETENER”

En el modo en espera, presione este botón para empezar a trabajar y en la modalidad de trabajo, presiónelo para dejar de trabajar.

5. Botón de ajuste “+”“-”

Presione “TEMP/TIME” para seleccionar la opción a configurar (temperatura o tiempo), luego use los botones “+” y “-” para ajustar la temperatura o el tiempo deseado.

6. LED digital de la temperatura (A)

Muestra la temperatura en tiempo real durante el funcionamiento.

7. LED digital de la temperatura (B)

Muestra la temperatura programada.

8. LED digital del tiempo (C)

En el modo en espera, muestra el tiempo programado.

En modo de trabajo, muestra el tiempo de trabajo restante.

Características del producto



1. Panel de Control
2. Tapa superior
3. Cuerpo principal
4. Salida de agua
5. Perilla para fijar
6. Entrada de agua

Instrucciones de uso

1. Seleccione el recipiente de cocción adecuado y gire la perilla para fijar del circulador térmico en dirección contraria a las agujas del reloj, para abrir espacio. Introduzca la máquina en el recipiente, luego gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para afirmar la máquina al recipiente.
2. Agregue agua en el recipiente. (Nota: Después de llenar con agua, asegúrese de que el nivel se encuentre entre el mínimo “**MIN**” y el máximo “**MAX**” marcado en el aparato).
3. Cuando conecta el circulador térmico, el panel digital y el botón indicador se encienden. Luego de 2s el equipo entra en modo de ahorro de energía y solo queda la luz encendida de **(C)**. Presione el botón **(INICIAR / DETENER)** para poner el modo en espera.
4. Presione **° C/° F** para seleccionar el modo de la temperatura en el panel digital. El valor por defecto es ° C. Después de elegir la escala de temperatura **° C/° F**, la próxima vez que se encienda la máquina, esta opción quedará establecida por defecto porque el equipo tiene función de memoria.
5. Presione **TEMP/TIME** para seleccionar la temperatura o el tiempo que va a configurar y ajuste el valor deseado con las teclas **(+)** y **(-)**.
6. Una vez finalizada la configuración, presione **INICIAR/DETENER** para iniciar la máquina. Después de que el LED de la temperatura alcanza la predeterminada, el LED del tiempo **(C)** empieza la cuenta regresiva. En ese momento se colocan los alimentos envasados al vacío en el recipiente de cocción, que mantendrá una temperatura constante.
7. Cuando el proceso finaliza, el circulador térmico emite una señal sonora. Presione **INICIAR/DETENER** para finalizar.
Nota: Si no hay acción, la máquina continuará la señal sonora después de los 20s, mientras que la temperatura del agua se mantendrá en la programada.
8. Quite el alimento del recipiente y estará listo para un proceso posterior. Después de usar el equipo, desenchúfelo y guárdelo en un lugar fuera del alcance de los niños.

Nota:

- Antes de la cocción Sous Vide, el alimento debe ser previamente envasado al vacío.
- El nivel del agua (después de poner los alimentos) debe ser más alto que el “**MÍN**” pero más bajo que el “**MAX**” marcado en la máquina.
- Para evitar el deterioro del equipo, quite el agua luego del uso y limpie el recipiente.

Mantenimiento

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

1. Coloque la máquina en posición vertical después de la limpieza, no la coloque en forma

horizontal o boca abajo.

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 reparaciones no autorizadas.

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.

4. Cuando note que la capacidad de descarga se ha reducido, los componentes de la máquina tienen mucha ceniza y suciedad. Desmonte la tapa trasera para limpiar la resistencia y la sonda. Es recomendable limpiar cada 20 veces o 100 horas de funcionamiento.

5. No utilice 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 influirá en su buen funcionamiento y su vida útil. No coloque la máquina fría en agua caliente cuando la vaya a utilizar.

Limpieza

Preparación:

Utilizar vinagre de uso alimentario (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 la resistencia o en la superficie de la máquina. En este caso, el sarro afectará no solo la vista del equipo sino también su rendimiento. Por lo tanto, se sugiere limpiar cada 20 veces de uso, y el tiempo de funcionamiento acumulado es menor a 200 horas, o se lo puede limpiar conforme a necesidades reales según la dureza del agua de cada lugar.

Cómo limpiar:

1. Vierta agua hasta la línea MÁX de la máquina y 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, ajuste la temperatura en 80° C (176° F), el tiempo en 3 horas (3:00) y presione "INICIAR/DETENER". Después de 3 horas, el equipo emitirá una señal sonora, entonces, desconéctelo.

(*Procedimiento de limpieza rápida: Mantenga presionados "INICIAR/DETENER" y "-". El LED digital (B) mostrará la temperatura programada 80° C y el LED digital (C) mostrará el tiempo programado en 3:00 hs. Luego, suelte y los LED (B) y (C) parpadearán 10 veces. Si necesita cambiar la escala ° C o ° F, presione "° C/° F", de lo contrario, pulse el botón "INICIAR/DETENER" para comenzar la operación de limpieza.

Mantenga presionado "+" y "-" durante el funcionamiento y el LED más pequeño mostrará el tiempo restante. Cuando deja de presionar, la información desaparece del panel digital).

3. Compruebe si la máquina está lo suficientemente limpia. Si no lo estuviera, se puede agregar vinagre al contenedor otra vez y hacerla funcionar como se indica en el paso anterior N° 2. Cuando la máquina está lo suficientemente limpia, elimine el vinagre, lávela y lave el recipiente con agua potable y luego séquelos y guárdelos bien.

Solución de problemas

Problemas	Razones	Solución
E01	El nivel de agua es más bajo que el MIN o más alto que el MAX	Apague la máquina: Si el nivel del agua es demasiado bajo, agregue la cantidad correcta; si el nivel del agua es demasiado alto, quite lo necesario.
E02	1. Si la resistencia se ve normal 2. Si el cableado interno de la máquina se ve normal 3. ¿Está correcto el sensor de temperatura?	Necesita consultar a un profesional que la repare.
LIMPIEZA	La máquina ha estado funcionando por más de 100 horas	Para limpiar el aparato, consulte "Cómo limpiar" en el manual
LP	De repente, la máquina pierde potencia durante la cocción normal	
** 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.



Seguridad Eléctrica

Este producto posee certificado de conformidad tipo.

neovac[®]
expertos en vacío

neovac.com.ar  