

# Manual de instrucciones



## **Circulador Térmico con batea CT250** Cocción a baja temperatura



**neovac**<sup>®</sup>  
*expertos en vacío*



## Medidas de Seguridad

### **Tome siempre las siguientes precauciones:**

- Solo haga funcionar el aparato de acuerdo con el manual, de lo contrario puede dañarse.
- Solo conecte a la fuente de alimentación indicada en el rótulo de clasificación eléctrica.
- Conecte solo con descarga a tierra.
- Desenchufe antes de retirar el aparato.
- No toque el líquido en forma directa para verificar la temperatura, utilice el indicador de temperatura en el panel digital o el termómetro.
- Al usar el aparato, ponga los alimentos a calentar en agua. Asegúrese de que el nivel de agua se encuentre entre el mínimo “**MIN**” y el máximo “**MAX**”, para no dañar el aparato.
- Para evitar lesiones no tocar superficies calientes durante o después de trabajar.
- Si hay líquido en la parte superior del aparato (por sobre el nivel MAX de agua), desenchúfelo y séquelo antes de usarlo.
- Coloque el aparato y el cable fuera del alcance de los niños, para evitar riesgos.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, solo si son supervisadas o han sido instruidas sobre el correcto uso del artefacto 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.

**Nota:** algunas superficies pueden calentarse durante el uso del aparato, no tocarlas.

## Especificación Técnica

**Rango de temperatura:** 0°C -95°C (32°F - 203°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:** 220-240V~,50Hz

**Potencia:** 1800W

## 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.

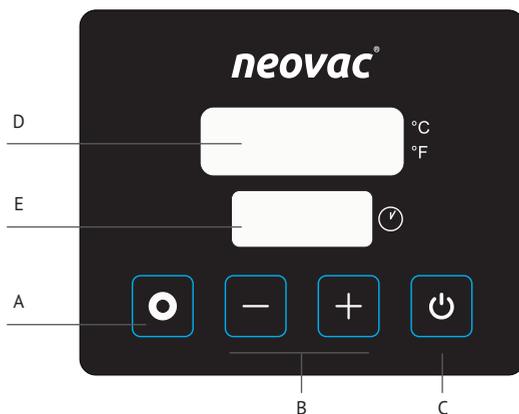
### Preparación para la cocción al vacío a baja temperatura

**Máquina de sellado 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 selladoras al vacío.

**Bolsas para sellado al vacío:** Necesarias para embolsar alimentos completamente sellados y asegurar que no haya filtraciones de aire o líquido. Cerciórese de que las bolsas de sellado al vacío puedan soportar temperaturas de hasta 95° C o 203° F.

**Circulador térmico con bandeja de cocción Sous Vide:** Coloque la bandeja con separadores dentro de la bandeja de cocción (El NO uso de la bandeja con separadores podría derivar en una avería del aparato). Luego, llene la bandeja con suficiente agua para cubrir los alimentos y controle la temperatura y el tiempo de cocción. Dentro del aparato hay un termostato.

## Funciones del producto



#### **A. Botón de configuración (“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 del equipo SV250 es de °C, temperatura 60°C, 24 horas, pero se puede reajustar según las necesidades. Esta máquina tiene función de memoria por defecto y guarda la última temperatura y el último tiempo. De existir cualquier cambio, re programe.

#### **B. Botón de ajuste (“-” “+”)**

Pulse el botón “FUNCIÓN” y “D” o “E” parpadeará. “D” en intermitente significa que se puede regular la temperatura, “E” en intermitente significa que se puede programar el tiempo.

Presione “-” “+” para ajustar la temperatura y el tiempo de acuerdo con las necesidades.

Si no se realiza ninguna operación dentro de los 3s, el panel digital no destellará más.

#### **C. Botón iniciar/detener (C)**

- En modo en espera, presione este botón y la máquina comenzará a funcionar.

- En modo de trabajo, presione este botón y la máquina se detendrá.

#### **D. Indicador LED 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 de la máquina es °C.

#### **G. Grados Fahrenheit °F**

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

## Características del producto



## Accesorios

### Bandeja con separadores

Para retirar los alimentos con facilidad después de la cocción, se provee una bandeja con separadores. Solo levántela para obtener la comida.

**Nota:** Superficie **CALIENTE**, use protección en las manos.

La bandeja se puede desmontar de los separadores para la limpieza. Simplemente levántela para retirarla de la base.



## Instrucciones de uso

1. Abra la tapa, llene con agua. (El nivel de agua debe estar entre "MIN" y "MAX").
2. Enchufe y encienda la máquina, el indicador digital "D" se enciende, y el panel digital muestra "APAGADO". Presione y entra en modo en espera, "D" muestra la temperatura en tiempo real, "E" muestra la hora previamente programada.
3. Configure la temperatura y el tiempo necesarios, (remítase a "Funciones del producto SV250" –botón "FUNCIÓN", "A" y botones de ajuste, "B")  
**Nota:** La configuración por defecto es °C. Luego de seleccionar °C o °F, memorizará la configuración para uso futuro.
6. Coloque el alimento en la batea de cocción y cierre la tapa.  
**Nota:**
  - El alimento deberá estar envasado al vacío antes de la cocción Sous Vide.
  - El nivel de agua (después de sumergir el alimento) debe ser más alto que el MIN pero más bajo que el MAX marcado en la máquina.
7. Después de cocinar, el aparato emitirá una señal sonora. Presione el botón Iniciar/Detener para detenerlo.  
**Nota:** El aparato seguirá emitiendo señales sonoras durante 20 segundos, y lo hará otra vez en caso de que no haya reacción. La temperatura del agua se mantendrá en la programada por 30 minutos.
8. Levante la bandeja, saque la comida, que estará lista para el proceso siguiente.
9. Después de usar el aparato, desenchúfelo y guárdelo en un sitio fuera del alcance de los niños.  
**Nota:** para evitar que el aparato se deteriore, seque el agua después de usarlo y limpie la batea.

## Mantenimiento

1. Antes de limpiar la máquina, desenchúfela y espere a que esté fría, a temperatura ambiente.
  2. Retire la bandeja.
  3. Limpie la batea de cocción, la pared interna, la bandeja, las tapas y los otros accesorios.
  4. Después de secar la máquina y los accesorios, coloque nuevamente los accesorios en batea para guardarlos.
  5. Coloque la máquina en forma vertical después de limpiarla, no la ponga boca abajo.
- Nota:**
- Coloque los alimentos envasados al vacío, luego llene la batea de cocción con agua para asegurarse de que el nivel del líquido no supere el nivel MAX y que no se derrame.
  - Antes de encender el equipo, asegúrese de que el nivel de agua esté por encima de la línea del nivel MIN y por debajo de la línea del nivel MAX.

- No toque la tapa para evitar quemaduras mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Levante las manijas a ambos lados de la tapa, lentamente, al mismo tiempo para sacarla, y así evitar quemarse con el vapor que emana.
- Cuando el volumen de descarga de la bomba es significativamente más bajo que el llenado inicial, limpie el aparato a tiempo. Es mejor limpiar el aparato cada 20 veces o cada 100 horas de uso.
- Se sugiere sacar toda el agua y renovarla cada vez que se use el aparato. Si se vuelve a utilizar el mismo líquido causará que sustancias minerales se depositen en la superficie de los componentes y, de esta manera, se afectará su funcionamiento.
- Se sugiere no llenar con agua fría la máquina cuando está caliente, o con agua caliente cuando está fría. De otra manera, se dañarán las funciones y se afectará su durabilidad. Enfríe el equipo a temperatura ambiente primero y luego llene con agua natural.
- Antes de limpiar asegúrese de que la máquina esté desenchufada.
- Para evitar quemaduras, asegúrese de que el calentador esté frío antes de limpiar.
- Durante la limpieza no dañe los componentes. Cuando estén dañados, consulte con un especialista para revisarlos y repararlos. No realice reparaciones no autorizadas para evitar accidentes.

## Limpeza

### Preparación:

Utilice vinagre de uso alimentario (vinagre blanco, vinagre de manzana, etc.)

### El por qué de la necesidad de limpiarlo:

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 200 horas, o puede limpiarse de acuerdo con las necesidades reales, según la dureza del agua de cada lugar.

### Cómo limpiarla:

1. Vierta agua en el recipiente hasta la línea MAX del aparato y agregue 28 cm<sup>3</sup> de vinagre en el agua. (Atención: al agregar el vinagre, tenga cuidado de no tocar los ojos. Si por descuido sucediera esto, límpielos con mucha agua y recurra a un médico en caso de necesidad).
2. Encienda el aparato, programe la temperatura en 80° C (176° F), el tiempo de funcionamiento en tres horas (03:00), y presione "Iniciar". Después de tres horas, el aparato emitirá una señal sonora, entonces apáguelo y desconéctelo.
3. Controle si el aparato está lo suficientemente limpio. Si no lo está, agregue nuevamente vinagre y hágalo funcionar como se indica más arriba en el punto N° 2. Si el aparato está lo suficientemente limpio, vacíe el vinagre, lávelo con agua limpia, séquelo y guárdelo.

(Asegúrese de que los filtros ya se hayan limpiado. Estos pueden desenroscarse para la limpieza).

## Solución de problemas

Problemas	Razones	Solución
E01	E01 nivel de agua por debajo de la línea del nivel mínimo.	Agregue agua al recipiente, de manera que el agua exceda el nivel mínimo.
E02	Después de 15 minutos de calentamiento, la temperatura del agua no ha aumentado ni un grado.	1. Controle si la placa de calentamiento funciona normalmente 2. Controle si el cableado es normal 3. Controle si el sensor de temperatura funciona normalmente.
<b>** De surgir algún otro problema durante el uso del aparato, consulte con un especialista para controlarlo. No intente realizar reparaciones no autorizadas a fin de evitar accidentes.</b>		

## 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.



### Seguridad Eléctrica

Este producto posee certificado de conformidad tipo.

**neovac**<sup>®</sup>  
*expertos en vacío*

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