



## Circulador Térmico CT110

Cocción a baja temperatura



**neovac**<sup>®</sup>  
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 .....	7
Instrucciones de uso .....	8
Limpieza .....	8
Mantenimiento .....	9
Solución de problemas .....	11
Garantía y Servicio Post Venta .....	12

# 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:** 1500W

**Rango de ajuste de temperatura:** 5 - 99 °C / 41 - 210 °F

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

**Precisión del panel digital:** 0.1

**Tamaño:** 93mm x 59mm x 339mm (3.7" x 2.3" x 13.3")

**Peso:** 1,6 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 configuración de la escala 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.

### B. Botón Iniciar:

- En el modo en espera, presione "INICIO" y la máquina comienza a funcionar, (la señal de temperatura y el indicador del ciclo de agua comienzan a parpadear).  
- Durante el funcionamiento, presione "INICIO" y la máquina comienza la cuenta regresiva.

### C. Botón de parar:

- Durante el proceso de funcionamiento, presione "PARAR" y la máquina deja de funcionar.

### D. Botón de configuración de la escala de temperatura y tiempo:

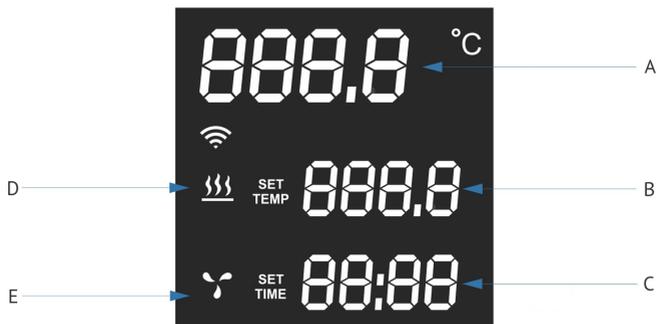
- Presione "TEMP/TIEMPO" para cambiar la configuración de la temperatura o del tiempo. Cuando el LED digital de la temperatura (B) parpadea, ajuste la temperatura deseada con "+" y "-"; cuando el LED digital del tiempo (C) parpadea, se puede configurar el tiempo deseado con "+" y "-".

- Después de que el LED digital parpadee 10 veces, si no hay una operación de ajuste, la máquina saldrá de ese estado. Si necesita reiniciar el proceso, presione "TEMP/TIEMPO" otra vez para iniciar la programación.

- Mantenga presionado el botón "TEMP/TIEMPO" durante 3 segundos aproximadamente y el LED digital muestra el tiempo y la temperatura que se han configurado.

E. **+** y **-** Botones de ajuste:

- Presione "TEMP/TIEMPO" para seleccionar la opción a programar (temperatura o tiempo), luego use los botones "+" y "-" para ajustar la temperatura o el tiempo deseado.



**A - Temperatura:** Muestra la temperatura en tiempo real durante el funcionamiento.

**B - Configuración de la temperatura:** Muestra la temperatura programada.

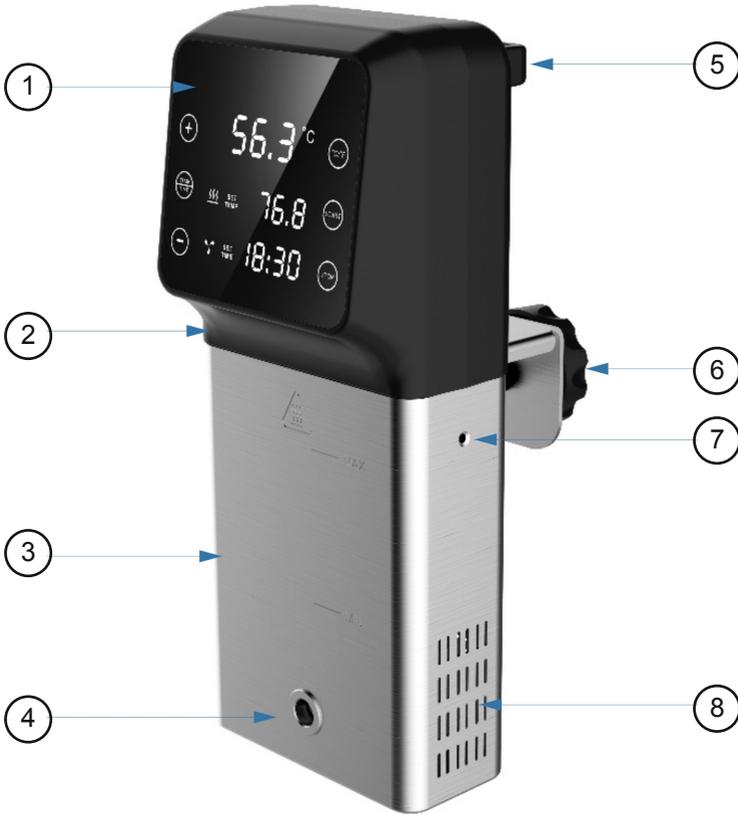
**C - Configuración de tiempo:** En el modo en espera, muestra el tiempo programado. En modo de trabajo, muestra el tiempo de trabajo restante.

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

**E - 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.

**Nota:** El indicador WIFI se utiliza cuando la red de distribución opera con el teléfono móvil. Si no se requiere red y teléfono móvil, esta señal no se visualiza.

## Características del producto



- 1 - Panel de control.
- 2 - Cuerpo principal.
- 3 - Carcasa de acero inoxidable.
- 4 - Salida de agua.
- 5 - Asa plástica.
- 6 - Perilla de fijación.
- 7 - Tornillo.
- 8 - Conducto de entrada.

## Instrucciones de uso

1 - Seleccione el recipiente de cocción adecuado. Gire la perilla de fijación del circulador térmico en dirección contraria a las agujas del reloj. Deje espacio entre el cuerpo principal del circulador y la perilla e introdúzcalo en el recipiente de cocción. Luego, apriete la perilla en sentido de las agujas del reloj para fijar el aparato 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 - Conecte el cable de alimentación y el circulador térmico entra en el modo en espera.

4 - Presione °C/°F para seleccionar la escala de temperatura en el visor. 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 - Después de configurar, pulse "INICIO" para iniciar la máquina. Una vez que el circulador térmico alcanza la temperatura predeterminada, el LED digital de tiempo (C) comienza la cuenta regresiva y cocina los alimentos envasados al vacío a una temperatura constante.

7 - Cuando el proceso finaliza, la máquina emite una señal sonora. Pulse "PARAR" 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.

## 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:

Es habitual que el agua corriente contenga minerales. Cuando el agua se calienta a cierta temperatura, deja sarro en la resistencia o en la superficie de la máquina. El sarro afectará no solo

el rendimiento sino también al equipo. Por este motivo, se recomienda la limpieza después de 20 veces de uso, lo que equivale a un funcionamiento acumulado inferior a 100 horas. La limpieza se puede realizar conforme a necesidades reales según el tipo de 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, 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.

- **Procedimiento de limpieza rápida:** Mantenga presionados los botones "INICIO" y "-". El LED digital muestra en (B) la temperatura establecida en 80 ° C y en (C) las 3 horas establecidas. Luego, suelte y (B) y (C) parpadean 10 veces. Si necesita cambiar ° C o ° F, presione "° C/° F" para cambiar la escala, si no necesita cambiarla, presione "INICIO" para comenzar la operación de limpieza.

- Mantenga presionado "+" y "-" durante el funcionamiento y el LED mostrará el tiempo restante. (Cuando se deja de presionar, la información desaparece del visor).

**3.** Compruebe si el equipo está limpio. Si no lo estuviera, agregue vinagre otra vez y hágalo funcionar como se indica en el paso N° 2. Si se logró una limpieza adecuada, elimine el vinagre, lave el circulador térmico con agua, séquelo y guárdelo bien.

## **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.

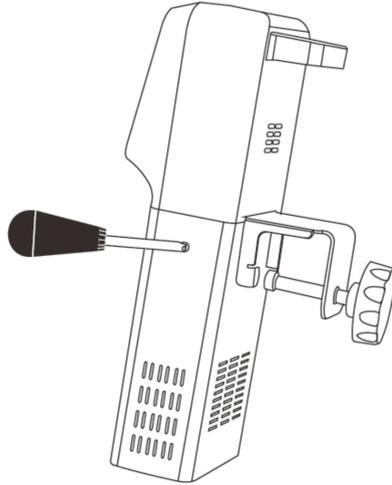
- Quite el agua después de cada uso y llene con agua limpia la próxima vez. Si el agua se reutiliza muchas veces, puede adherirse alguna sustancia mineral a la superficie de los componentes, y de este modo, influir en el rendimiento del equipo.

- 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.

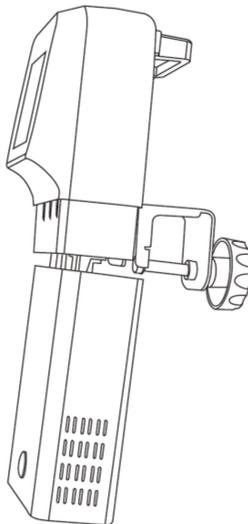
- Cuando note que la capacidad de descarga se ha reducido o los componentes del circulador térmico tienen mucha ceniza y suciedad, desmonte la tapa trasera para limpiar la resistencia y la sonda. Es recomendable limpiar cada 20 veces de uso o cada 100 horas de funcionamiento.

**Cómo desmontar la carcasa de acero:**

- Use la herramienta para quitar los dos tornillos de desacoplamiento rápido en ambos lados.



- Extraiga el cuerpo principal y limpie los componentes internos



## Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no funciona.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La ficha del cable de alimentación no esta bien colocada.</li> <li>2. Problema de la fuente de alimentación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione la ficha en el tomacorriente.</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>
Ruido de altos decibeles de la bomba	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aire dentro de la bomba</li> <li>2. Suciedad dentro de la bomba</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Después de llenar de agua el recipiente, agite la máquina algunas veces para descargar el aire de la hélice de la bomba.</li> <li>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).</li> </ol>
En el panel digital aparece H02.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falla la resistencia.</li> <li>2. Falla el cableado interno.</li> <li>3. Falla sensor temperatura.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Requiere servicio técnico.</li> <li>2. Requiere servicio técnico.</li> <li>3. Requiere servicio técnico.</li> </ol>
LIMPIEZA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El circulador térmico ha funcionado por más de 100 horas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para limpiar el equipo consulte la sección "Cómo limpiar"</li> </ol>
<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**<sup>®</sup>  
*expertos en vacío*

neovac.com.ar  