



Inteligencia alimentaria



Manual de usuario **Bateas de cocción al vacío CV-50 & CV-100**

Versión 2025
Español

Instrucciones de uso y
mantenimiento

SISTEMA DE COCCIÓN AL VACÍO

Sistema de cocción al vacío

CV-50 & CV-100

Muchas gracias por adquirir un equipo en Ehrlich S.R.L.
Agradecemos su confianza por habernos elegido en el
momento de comprar su nuevo equipo. Seguidamente les
damos a conocer las instrucciones para utilizar con el
máximo rendimiento su nuevo sistema de cocción al vacío.

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

1. PREFACIO

1.1 INTRODUCCIÓN

Este documento está realizado y controlado con el máximo cuidado para proveer información entendible. El constructor rechaza toda responsabilidad por cualquier error cometido por la omisión del contenido de este documento

La descripción de las imágenes que contiene el documento, solo son figurativas. La casa se reserva el derecho de modificar la documentación y características técnicas del equipo, en cualquier momento y sin previo aviso.

1.2 IMPORTANTE

Este documento, redactado por **Ehrlich S.R.L.**, cuenta con toda la información necesaria para el empleo y conservación del equipo. En caso de dudas o inconvenientes técnicos, comunicarse con:

Ehrlich S.R.L

Colombia 1720

(1824) Valentín Alsina

Buenos Aires – Argentina

E-mail: info@Ehrlich S.R.L.com.ar

Sitio Web: www.Ehrlich S.R.L.com.ar

Teléfonos:

(54) 011 4228-2517
(54) 011 4228-2523
(54) 011 4228-0419
(54) 011 4228-8233

{ 4218-1189 (Rotativa)

(54) 011 4208-3725
{ 4208-1765 (Rotativa)

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

(54) 011 4208-7079

Este documento debe considerarse parte integrante del equipo, y como tal debe ser conservado para un mejor aprovechamiento de esta.

En caso de revender el equipo, este documento deberá ser consignado al nuevo propietario.

Antes de operar el equipo, se recomienda una atenta lectura de este manual en todas sus partes. **Ehrlich S.R.L** pone a vuestra disposición, ante cualquier inconveniente, sus teléfonos, para aclarar cualquier duda.

La casa constructora declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas, cosas y/o animales, derivados de la mala lectura de los puntos del manual, de las modificaciones realizadas en el equipo, del recambio de piezas originales y otros hechos eventuales.

Es necesaria una previa lectura de este manual antes del uso del equipo.

1.3 CONSERVACIÓN

Este documento debe ser utilizado de modo tal que no perjudique el contenido. En particular, evitar romper o re-escribir, por algún motivo, parte de él. Durante la consulta, evitar hojear las páginas con manos engrasadas, sucias o en condiciones tales de perjudicar la duración y la calidad. Al termino del uso, guarde el manual en un lugar seguro y protegido, pero de fácil accesibilidad de todos los operarios interesados en el uso y mantenimiento del equipo.

1.4 SIMBOLOGIA

En el presente manual, se emplean símbolos y diversos estilos de texto, para evidenciar ciertas situaciones de riesgo para la seguridad, tanto del equipo como del operador. Son normas de particular importancia, consejos, advertencias y precauciones a seguir durante el uso y el mantenimiento de la misma.

Tales símbolos deben ser comprendidos por el personal encargado, del uso y del mantenimiento, del equipo, antes de intervenir en algún inconveniente.



ATENCIÓN: Los textos que contengan el siguiente símbolo, indican al operador reglas de máxima importancia o normas seguridad, por crear situaciones de peligro para el equipo y para el operador.

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO



ADVERTENCIA: Los textos que adjunten este símbolo, indican una advertencia operacional, que necesita una particular importancia, para el correcto uso del equipo.



SERVICIO DE INFORMACIÓN EHRLICH S.R.L: La presencia de este símbolo al lado de algún texto, implica el deber de informar a **Ehrlich S.R.L** de una situación particular o la posibilidad de necesitar información sobre determinado argumento.

2. INFORMACION GENERAL

2.1 IDENTIFICACION DEL FABRICANTE

Ehrlich S.R.L

Oficina comercial: Colombia 1720
(1824) Valentín Alsina
Buenos Aires – Argentina

Teléfonos:

(54) 011 4228-2517
(54) 011 4228-2523
(54) 011 4228-0419
(54) 011 4228-8233

4218-1189 (Rotativa)

(54) 011 4208-3725
(54) 011 4208-7079

4208-1765 (Rotativa)

E-mail: info@Ehrlich.com.ar

Sitio Web: www.Ehrlich.S.R.L.com.ar

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

2.2 IDENTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE COCCION AL VACIO

La identificación del equipo se encuentra en la parte posterior de la misma, y contiene las siguientes informaciones:

DATOS GENERALES:

- Nombre y datos del fabricante:
- Modelo del equipo:
- Número de matrícula:

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- Tensión, frecuencia y potencia:



ATENCIÓN: Es absolutamente importante no maltratar, cortar o alterar la identificación del equipo. Su existencia es de suma importancia para identificar el equipo en caso de reparación, pérdida o futura reventa.



ADVERTENCIA / SERVICIO DE INFORMACIÓN: Si el equipo no cuenta con la matrícula correspondiente, deberá informar a nuestra oficina de dicho inconveniente.

2.3 ASISTENCIA TECNICA

2.3.1 GARANTIA

Todo producto **Ehrlich S.R.L.**, antes de salir a la venta, es sometido a un control de funcionamiento y calidad, para el cuidado de los intereses del cliente.

2.3.1.1 COBERTURA

Ehrlich S.R.L garantiza sus productos de cualquier defecto de fabricación, reparando cualquier desperfecto. La empresa, se encargará de reparar cualquier inconveniente relacionado a problemas de fabricación. No así, a daños producidos en el equipo, por negligencia del operador, fallas eléctricas o al desgaste producido por el uso.

2.3.1.2 DURACIÓN

Ehrlich S.R.L garantiza todos sus productos por un período de 12 (doce) meses, desde el día de la venta de dicho producto. Es de suma importancia la presencia de la

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

factura de compra y/o el adhesivo correspondiente a la matrícula con su fecha de fabricación, adhesivo que se encuentra pegado en el chasis del equipo.

2.3.1.3 CONDICIONES GENERALES

La garantía **Ehrlich S.R.L** prevé:

- a) La responsabilidad de Ehrlich S.R.L se limita a la sola sustitución de las partes defectuosas.
- b) La entrega de las piezas defectuosas, se efectuarán en la oficina comercial de Ehrlich S.R.L. En caso de ser enviada al domicilio del cliente, este cargaría con los gastos de envío.
- c) Una eventual reparación, no modifica el prolongamiento del período de garantía.
- d) La garantía solo es cubierta siempre y cuando el equipo sea reparado en fábrica.

2.3.1.4 FINALIZACIÓN

Además de la finalización normal del período de cobertura, la garantía quedará inmediatamente caducada en los siguientes casos:

- a) Falta de identificación del equipo o sin visualización de la misma.
- b) Modificaciones de cualquier tipo, realizadas, por el propietario o terceros, al equipo.
- c) Omisión o mala interpretación de las indicaciones presentes en este manual.
- d) Usos del equipo no previstos en este manual.
- e) Daños o siniestros derivados de factores externos.
- f) Operación, reparación o mantenimiento de personal no especializado.

2.3.2 AVISO DE DEFECTOS O ANOMALIAS

El aviso de defectos o anomalías, deberá presentarse por escrito, ya sea por fax, carta o personalmente en nuestras oficinas. Se deberá completar el formulario "AVISO DE DEFECTOS O ANOMALIAS" que se encuentra al final de este manual.



ADVERTENCIA: Si desea no utilizar directamente el formulario original, puede realizar una fotocopia del mismo, y presentar dicha copia.



ATENCIÓN: El uso del formulario deberá ser completado únicamente por el titular o por el encargado de mantenimiento del equipo.

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

2.4 ADVERTENCIA

En la realización del equipo, **Ehrlich S.R.L** comprobó que es de suma importancia, verificar el buen funcionamiento del equipo. Ante cualquier problema, es conveniente dar aviso.



ATENCIÓN: La tarea de observar el mal funcionamiento del equipo, resulta peligroso para el equipo y para las personas.

2.4.1 SUCESOS PELIGROSOS

Riesgo de incendio o de explosión.

El riesgo de incendio o explosión existe cuando el equipo funciona en un ambiente inflamable de combustible. Cualquier cortocircuito eléctrico, puede ocasionar un incendio o explosión.

Riesgo mecánico.

Son representantes de riesgo mecánico los golpes efectuados en pleno funcionamiento o mantenimiento.

Riesgo eléctrico.

Comprobar que los cables conductores de electricidad se encuentren aislados, para evitar electrocución en el personal.

Ehrlich S.R.L, no se responsabiliza por sucesos que perjudiquen al personal o al equipo.

2.5 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

- No tocar el equipo con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar el equipo con los pies descalzos.
- En caso de daño o mal funcionamiento, apagar el equipo y desconectarla de la red eléctrica.
- No dejar el equipo expuesto a condiciones adversas.
- No sumergir el equipo en agua.
- No confiar el uso a niños.

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

- Desenchufar el equipo antes de realizar un mantenimiento.
- Cuando el equipo no esté en uso, desconectar de la red eléctrica.
- No tirar del cable para desenchufar el equipo.
- Verificar siempre el cable del enchufe. En caso de ser necesario sustituirlo, acercarse a un centro especializado o a las oficinas de **Ehrlich S.R.L.**
- En caso de recambio de piezas, utilizar siempre repuestos originales.
- En caso de incompatibilidad del enchufe, realice la adecuación con personal especializado.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No dejar funcionando sin vigilancia.
- No encender el equipo sin agua en su interior.
- Cuando el producto termine su ciclo de vida, no se deshaga de él como basura municipal no clasificada, debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo.

Ehrlich S.R.L, no se responsabiliza por sucesos que perjudiquen al personal o al equipo.

3. INSTRUCCIONES DE USO

3.1 CONTROL

Antes de conectar el equipo asegúrese que la tensión de la red sea de 220volts/50 Hz. Cumpla luego con el requerimiento legal, que obliga a poseer una instalación eléctrica con conexión a tierra, llave termo-magnética y disyuntor diferencial. El fabricante no se responsabiliza por daños causados a personas u objetos si no cumple con estos requisitos.

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

4. INSTALACION

Su **CV-50 / CV-100** ha pasado por rigurosos controles y ensayos antes de su entrega.

Tras haber quitado el embalaje, compruebe la integridad del equipo.

En caso de duda, no lo utilice, y póngase en contacto con la empresa lo antes posible.

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la unidad, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual:

Coloque el equipo en una base a una altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que el equipo o su contenido no caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.

El equipo debe quedar instalado, de manera que no se incline, ni que se vuelque.

No coloque nada encima del **CV-50/CV-100**; podría dañarlo o causar posibles lesiones personales.

Para un funcionamiento adecuado y seguro, el equipo debe estar colocado a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.

Comprobar que la tensión del **CV-50 / CV-100** corresponda a la de la red.

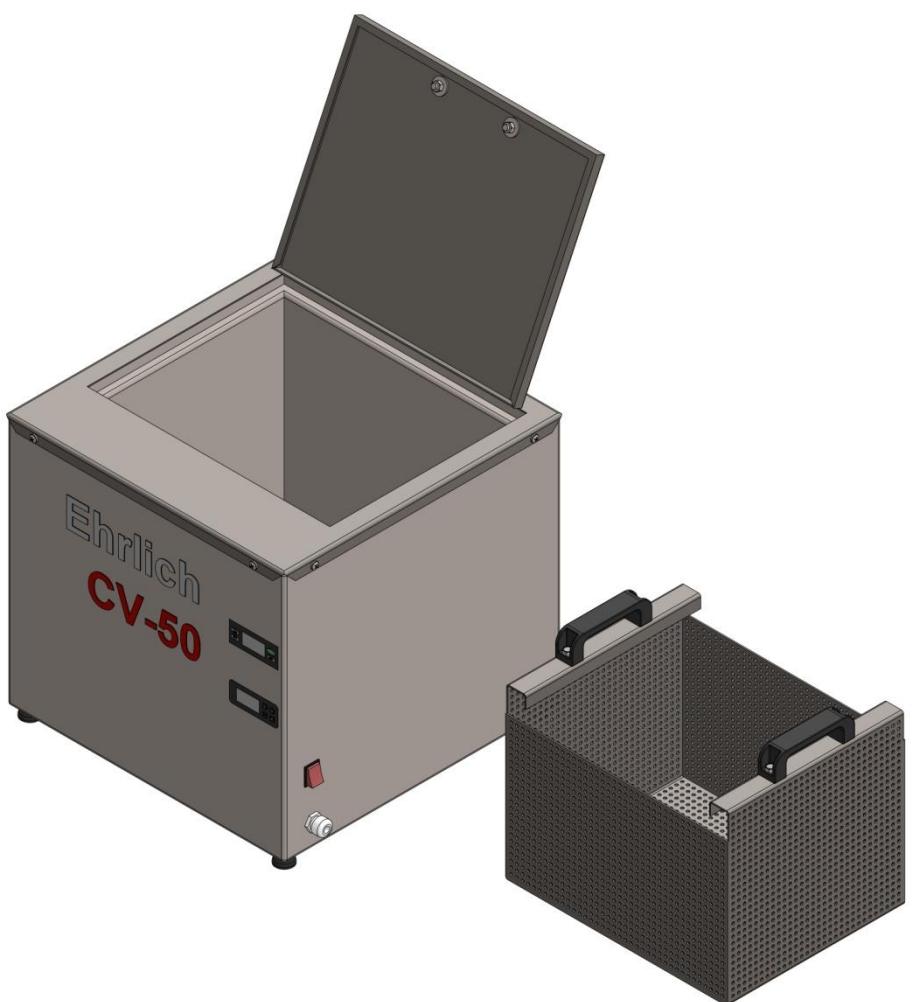
Conecte el **CV-50 / CV-100** a una toma con el voltaje y la frecuencia mostrados en la placa de especificaciones técnicas que está situada al costado del equipo.

Conecte el **CV-50 / CV-100** solo a una fuente de alimentación con terminal de tierra segura.

Instrucciones de uso y mantenimiento

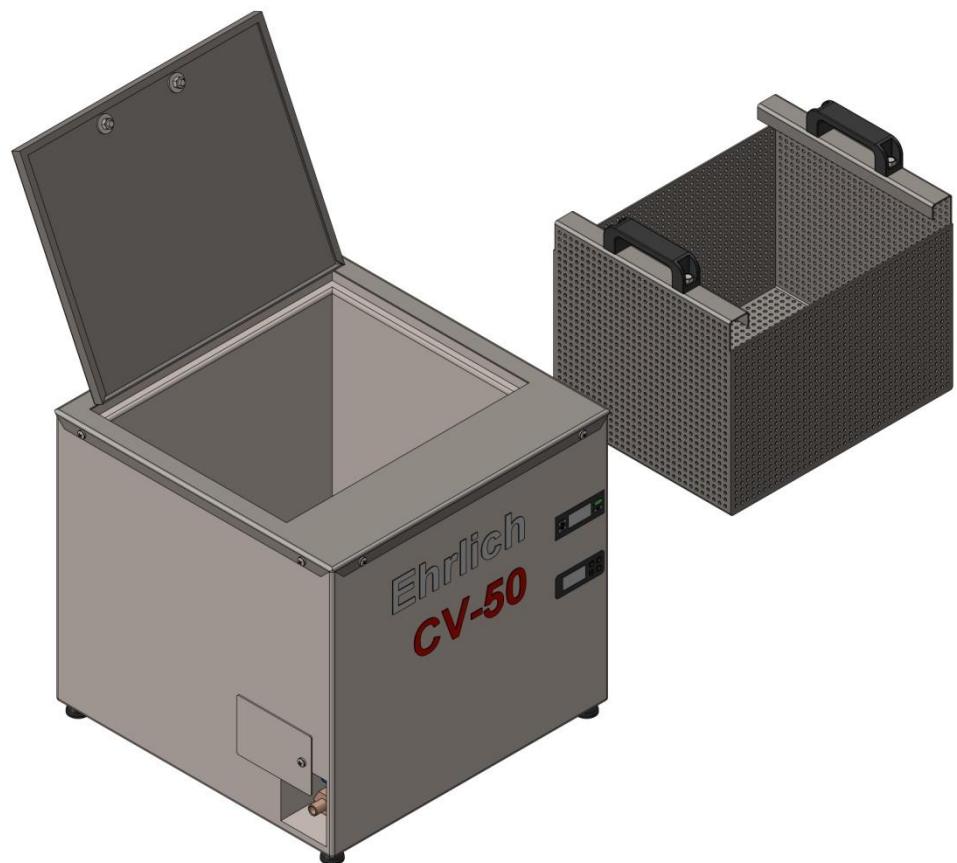
SISTEMA DE COCCION AL VACIO

5. MODO DE USO



Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO



Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

Situarse frente al equipo y levantar la tapa.

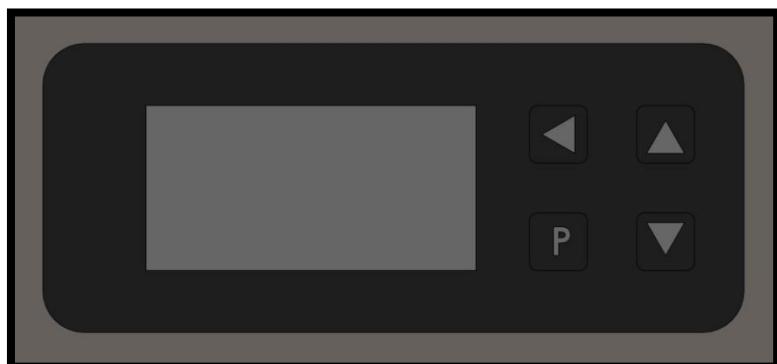
IMPORTANTE: Antes de encenderlo, llenar la batea con agua (se recomienda que el agua llegue a cubrir el canasto (36lts. para el cv-50) / las bandejas (90lts. para el cv-100)).

Usar agua destilada en el caso de que el agua de red sea muy dura, para prevenir los depósitos calcáreos en la resistencia y en la bomba.

Cerrar la tapa superior.

Encender el equipo.

5.1 AJUSTE DE LA TEMPERATURA



Para llegar a la temperatura deseada, según lo que se requiera cocinar, se debe programar el **“Controlador de Temperatura”**.

Al encender el CV-50 / CV-100 el display del **“Controlador de Temperatura”** presenta el valor de temperatura medida por el sensor.

Una vez que se establezca la temperatura ideal para realizar el trabajo, presionar la tecla “P” nuevamente para que el equipo comience a trabajar (la temperatura programada quedara fijada en

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

la memoria del controlador).

5.2 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR



El temporizador es un elemento adicional que poseen los equipos CV-50 y CV-100 que permite programar el tiempo de cocción de cada producto. De esta manera el equipo le indica la finalización del tiempo programado mediante una alarma sonora. Esto facilita tener un tiempo de cocción de cada producto. Gracias al temporizador digital "TEMPUS".

Atención: cabe aclarar que dicho temporizador solo avisa la finalización del tiempo elegido, para que sean retirados los productos que están siendo cocinados. NO CORTA EL PROCESO DE COCCION.

Al encender el equipo CV-50 / CV-100 el display de "temporizador digital Tempus" presenta el ultimo valor programado, para modificar el mismo presione la tecla "SET" por 2 segundos, en la pantalla aparecerá la palabra "SET".

Para programar el tiempo deseado, utilizar las teclas  (subir)  (bajar) hasta llegar al valor en concreto.

Para fijar dicho valor basta con presionar nuevamente la tecla "SET".

Una vez fijado el tiempo deseado, y con el producto a cocinar dentro del equipo, presionar la tecla  para que comience el conteo.

En caso que se desee cambiar el tiempo una vez comenzado el conteo. Debemos presionar la tecla , de esta manera se detendrá el conteo y aparecerá la palabra "SET" en el display. Seguidamente presionamos la tecla "SET" modificando con las teclas  (subir)  (bajar) hasta llegar al valor en concreto.

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

5.3 REGULACION DE LA CIRCULACION DEL AGUA (SOLO PARA CV-100)

El equipo **CV-100** trae en su panel de control una llave para realizar la regulación de la circulación del agua.

Esta llave posee tres posiciones:

6. DATOS TECNICOS

DESCRIPCION	CV-50	CV-100
Material	<i>Acero Inoxidable</i>	<i>Acero Inoxidable</i>
Peso del Equipo	<i>35 kg aprox.</i>	<i>105 Kg aprox.</i>
Dimensiones Equipo	<i>500 x 500 x 470</i>	<i>960 x 730 x 700</i>
Tensión	<i>220 Volts</i>	<i>380 Volts</i>
Potencia	<i>2500 Watts</i>	<i>3600 Watts</i>
Frecuencia	<i>50 Hz</i>	<i>50 Hz</i>
Capacidad	<i>36 Litros</i>	<i>90 Litros</i>

AMBOS EQUIPOS CUENTAN CON UN SISTEMA ANTIDESBORDE EL CUAL EVITA QUE EL AGUA REBALSE POR LA TAPA.

7. COCINANDO AL VACIO

COCINAR VS. SOBRE-COCINAR

Comparación de cocción tradicional de bifes vs. la cocción al vacío, en la cocción tradicional normalmente cuando el calor llega al centro del alimento, por ejemplo 125 °C, la parte externa está sobre-cocinada porque estuvo expuesta a 400°C por un largo tiempo. Y si se cocinara a 125 °C en vez de 400 °C, tomaría tanto tiempo para que dicha temperatura llegue al centro del bife que se resecaría.

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

TIEMPO Y TEMPERATURA DE REFERENCIA

A continuación detallamos una tabla de referencia para servir como guía

Carne	Tem p.	Espes or	Tiempos a la temperatura central
Lomo	59 °C	5 cm	60 min
Bife Ancho	59 °C	3.5 cm	35 min
Bife de Chorizo	57 °C	2 cm	20 min
Cordero	62 °C	6.5 cm	90 min
Bondiola de Cerdlo	68 °C	10 cm	8 hs (para tiernizar)
Pechuga pollo	69 °C	2.5 cm	40 min
Muslo de pollo	72 °C	4 cm	180 min
Filete de Salmón	62 °C	2.5 cm	20 min

Verduras y frutas	Temp.	Tiempos
Remolachas, zanahorias, papas	88 °C	60 min
Rodajas de manzana	88 °C	40 min
Cuñas de pera	88 °C	60 min

Huevos con cáscara Cremas	Temp.	Tiempos
Huevo escalfado soft	64 °C	60 min
Crema inglesa	82 °C	20 min

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

8. MANTENIMIENTO A REALIZAR POR EL USUARIO



ATENCIÓN: El mantenimiento descripto a continuación es preventivo y podrá ser realizado por el usuario. Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá ser realizado por el personal de Ehrlich S.R.L.



ADVERTENCIA / SERVICIO DE INFORMACIÓN: Seguir el procedimiento de mantenimiento según se indica. Comunicarse con la empresa ante cualquier inconveniente o dificultad que se le presentase durante el mismo.



ADVERTENCIA: El equipo deberá estar apagado y desconectado durante el mantenimiento. De haber estado en servicio, dejar reposar durante 30 minutos a fin de que la misma se encuentre fría y evitar quemaduras por parte del usuario.

8.1 MANTENIMIENTOS

8.1.1 LIMPIEZA

Evite la limpieza del equipo con productos agresivos o clorados. Nunca sumerja el equipo en agua, tan solo emplee un paño húmedo para la limpieza de las partes exteriores e interiores del equipo.

Recuerde el uso de agua destilada en caso de que el agua de red sea muy dura.

Seque el equipo tras la limpieza, y asegúrese de depositarla en un sitio seco y bien ventilado.

El equipo no precisa mantenimiento alguno, pero si con el paso del tiempo observa algún desgaste en sus piezas o elementos, solicite un repuesto original al fabricante (EHRЛИCH S.R.L.)

8.1.2 DESAGOTE DE LA BATEA

Es esencial tener desconectado el equipo.



Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

Observando el equipo de frente, desplazar la tapa que se encuentra en el costado izquierdo del equipo, colocar una manguera de desagote en el pico y abrir la llave de paso que se encuentra en el interior de la misma. Al terminar, cerrar la llave de paso. Importante: cambiar el agua periódicamente, para evitar que se junte suciedad en el interior de la batea.

9. MODULO DE SEÑALIZACIÓN DE DEFECTOS O ANOMALIAS

DATOS GENERALES DEL CLIENTE	DATOS GENERALES DE EL EQUIPO
Cliente:	Numero de Matricula:
Dirección:	Modelo del equipo:
Teléfono:	Numero de Factura:
Responsable:	Otros:

Descripción del defecto o anomalía:

Eventual dibujo del defecto o anomalía:

1. **What is the primary purpose of the study?** (10 points)

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

10. GARANTIA

Instrucciones de uso y mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO



Colombia 1720 - (1824) Valentín Alsina - Bs. As. – Argentina

MODELO

MATRICULA

FACTURA

Garantía valida hasta el día..... del mes de..... del

Ehrlich S.R.L garantiza por un año esta unidad en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento siempre y cuando la misma sea operada bajo condiciones de uso y manejo normales.

El plazo de un año comenzara a contar a partir del momento en que fue adquirido.

Dentro de ese plazo, dicho equipo debe ser remitida a la fabrica, de lo contrario deberá abonar al técnico el correspondiente viático.

.....
DEPARTAMENTO TECNICO

Gerente Técnico

.....
DEPARTAMENTO DE VENTA

Gerente Comercial

Valentín Alsina, a los..... días del mes de..... del

PARA ACTIVAR LA GARANTÍA ESCANEÁ

Instrucciones de uso y
mantenimiento

SISTEMA DE COCCION AL VACIO

EL SIGUIENTE CÓDIGO O INGRESÁ AL LINK Y COMPLETA LOS
DATOS



<https://linktr.ee/ehrlich.arg>