

selovacNEO

Seladora a vácuo



MODELO: LNS750

Manual do usuário

Felipe Freitas

Boas Vindas

Durabilidade que traz economia.

Parabéns por ter escolhido a Selovac.

Um equipamento confiável, de fácil operação e manutenção simples.

Estas características são fruto de décadas de experiência e aperfeiçoamento contínuo em projetos e fabricação de equipamentos de embalagem a vácuo.

Este manual foi elaborado para ajudá-lo a aproveitar melhor a tecnologia Selovac.

Por favor, leia cuidadosamente as instruções de segurança antes de instalar e iniciar o uso do equipamento.

LS750

Índice

APRESENTAÇÃO	04
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	07
GUIA DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	08
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES	09
PAINEL DE CONTROLE	10
PARTES DO EQUIPAMENTO	12
OPERAÇÃO	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	18
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	19
TERMO DE GARANTIA	20
DESCARTE DO EQUIPAMENTO	21



Apresentação

Olá, conhecedores da culinária e entusiastas da cozinha! Pronto para levar a sua comida para o próximo nível sem sacrificar o espaço da sua bancada?

Conheça a sua Selovac NEO - LNS750.

Compacta, mas poderosa

Otimize o espaço da bancada da sua cozinha. A Selovac NEO - LNS750 cabe perfeitamente em qualquer ambiente e garante grande eficiência de vácuo.

Perfeição na preservação

Chefs e cozinheiros, entusiastas de Sous Vide preparem-se! A Selovac NEO - LNS750 é a sua arma secreta para prolongar a vida útil de seus alimentos de 3 a 7x mais do que os métodos convencionais de armazenamento conforme tabela da página 8.

Mantenha o frescor e sabor de vegetais, carnes marinadas e frescas, peixes, sopas entre outros alimentos. Diga adeus ao desperdício de alimentos. Seja estocando produtos sazonais, marinando carnes para a semana ou criando refeições prontas, a Selovac NEO - LNS750 garante que a qualidade do seu alimento seja a mesma de quando você embalou.



Transforme o seu freezer

Visualize um freezer cheio de saquinhos, cada um contendo uma delícia culinária pronta para usar. A Selovac NEO - LNS750, além de preservar os seus alimentos, transforma seu freezer em um centro de sabores – eficiente, sustentável e organizado de forma impressionante.

Organização

Sua Selovac NEO - LNS750 pode ser usada para preservar e organizar produtos não orgânicos, como pequenas peças, brinquedos e itens de fácil perda.

Combine com outros processos

Utilize sua seladora em conjunto com outras máquinas como: Ultracongeladores, datadores e termocirculadores Sous-Vide.

Ecológico

Junte-se a nós na redução do desperdício de alimentos e viva um estilo de vida sustentável.

Características

- Estrutura em ABS e aço inoxidável que garante durabilidade.
- Dois níveis de vácuo.
- Três níveis de selagem.
- Led indicativo do processo.
- Função Marinar.
- Função Pote.
- Embala líquidos (molhos, sopas, cremes, patês e recheios).

Inclui:

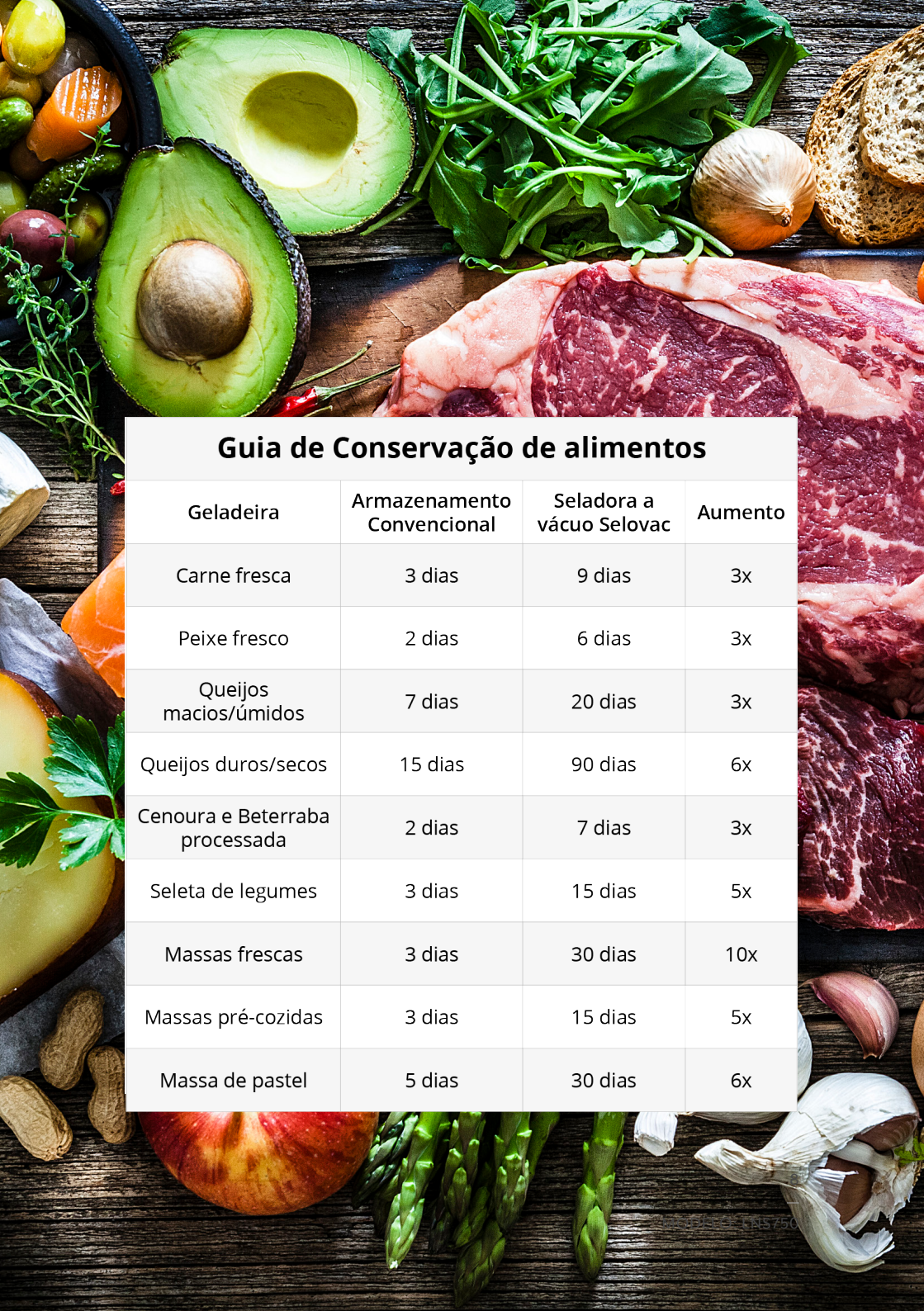
- 10 sacos para embalar a vácuo.
- 1 borracha de vedação.
- Garantia de 1 ano.



Adquira sacos para embalar
a vácuo pelo QR Code

Especificações Técnicas

Modelo LNS750	
Dimensões da máquina (C x L x A mm)	400mm x 200mm x 125mm
Barra de selagem	300 mm
Peso	2,95kg
Tensão	127 V
Potência	130 W
Cortador de saco	Embutido
Armazenamento de saco de rolo com abertura transparente	Embutido
Painel	Fácil operação/Toque suave
Fixador do saco	Suporte de fixação
Função pote	Automático: 30 seg
Monitoramento de temperatura	Sim
Tipo de embalagem:	Gofrada / ranhurada
Opcional:	Marinar no pote



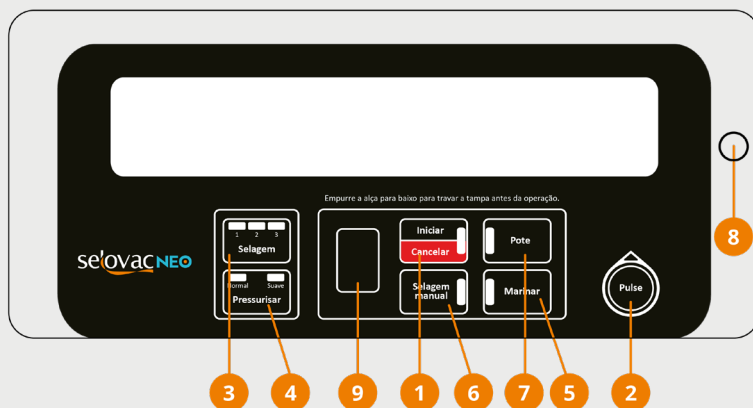
Guia de Conservação de alimentos

Geladeira	Armazenamento Convencional	Seladora a vácuo Selovac	Aumento
Carne fresca	3 dias	9 dias	3x
Peixe fresco	2 dias	6 dias	3x
Queijos macios/úmidos	7 dias	20 dias	3x
Queijos duros/secos	15 dias	90 dias	6x
Cenoura e Beterraba processada	2 dias	7 dias	3x
Seleta de legumes	3 dias	15 dias	5x
Massas frescas	3 dias	30 dias	10x
Massas pré-cozidas	3 dias	15 dias	5x
Massa de pastel	5 dias	30 dias	6x

Recomendações Importantes

1. Não utilize sacos ou acessórios não recomendados e não use este aparelho para qualquer outro propósito que não seja o seu uso pretendido.
2. Não toque na barra de selagem localizada na parte interna frontal da câmara desta máquina. É quente e pode causar queimaduras.
3. Não puxe ou carregue o equipamento pelo cabo. Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado ou molhado.
4. Mantenha o equipamento afastado de gás quente, forno aquecido, queimador elétrico ou qualquer outra superfície quente. Não use este aparelho em superfície molhada ou perto de uma fonte de calor.
5. Não utilizar um cabo de extensão com esta unidade.
6. Para evitar danos ao cabo desconectá-lo sempre segurando pelo plugue e não pelo fio.
7. Quando o aparelho estiver ligado, certifique-se sempre de mantê-lo em uma superfície estável, como uma mesa ou balcão.
8. Não é necessário usar qualquer lubrificante, como óleos lubrificantes ou água, neste aparelho.
9. Não mergulhe nenhuma parte deste aparelho, cabo de alimentação ou plugue em água ou qualquer outro líquido.
10. Mantenha o equipamento a pelo menos 10 cm da parede ou de qualquer outro objeto para não atrapalhar a circulação de ar.

Painel de Controle



1. Iniciar / Cancelar

Em condição de espera (stand-by) inicia a operação automática.
Em condição de trabalho interrompe o processo.

2. Pulse:

Esta função deve ser utilizada para embalar produtos sensíveis à pressão do vácuo, como por exemplo, pães ou verduras. Pressione o botão "Pulse" várias vezes até obter o resultado desejado, depois pressione o botão "Selar" para selar o saco.

3. Selagem

Três configurações para escolher o melhor tempo de vedação do saco:

1: Tempo de selagem mais curto.

2: Tempo de selagem um pouco mais prolongado.

3: Tempo de selagem estendido.

Caso a selagem não esteja eficaz, aumente o tempo gradativamente até conseguir uma solda uniforme e resistente. Caso a região soldada apresente queima, diminua o tempo gradativamente até conseguir uma solda uniforme e resistente.

4. Vácuo

Duas opções para a escolha de pressão de vácuo adequada:

Normal: Para embalar a maioria dos produtos que não são sensíveis à pressão do vácuo.

Suave: Para embalar produtos sensíveis à pressão do vácuo, como por exemplo pães ou verduras.

5. Pote

Esta função permite realizar o processo de vácuo em potes próprios para esta finalidade.

6. Selagem Manual

Este botão fornece duas funções:

A) Para selar a extremidade aberta de um saco feito a partir de um rolo.

B) Para selar a extremidade do saco após a utilização da função PULSE.

7. Marinar

Mais informações sobre esta função estarão disponíveis no tópico Operação.

Partes do Equipamento



8. Válvula:

Serve para conectar a mangueira que será utilizada para vácuo em potes apropriados para esta finalidade.

9. Progresso:

Mostra o progresso da operação.

10. Bocal de sucção

Retira o ar do interior da câmara durante o processo de vácuo.

11. Câmara de Vácuo

Local onde deve se posicionar a extremidade do saco.

12. Borracha de contra apoio

Oferece suporte à barra de selagem durante a o processo de solda do saco.

13. Borracha de Vedação Inferior

Promove a vedação junto à borracha superior criando uma câmara hermeticamente fechada. Substitua a borracha de vedação quando a mesma estiver danificada.

14. Elemento de Selagem

Elemento de aquecimento revestido com teflon que esquenta e sela o saco.

15. Borracha de Vedação Superior

Promove a vedação junto à borracha inferior criando uma câmara hermeticamente fechada. Substitua a borracha de vedação quando a mesma estiver danificada.

16. Cortador de Sacos

Utilize para cortar o rolo formando um saco no tamanho desejado.

17. Suporte do cortador

Suporte para deslizar o cortador.

18. Alça:

Pressione ou puxe para abrir e fechar a tampa.

Operação

Criando um saco a partir de um rolo de saco

1. Abra a tampa.
2. Coloque o rolo no compartimento.
3. Puxe a extremidade do rolo por baixo do suporte do cortador de sacos até o comprimento desejado.
4. Coloque o suporte do cortador para baixo e certifique-se de que ele esteja na posição certa. Em seguida, deslize o cortador de uma extremidade à outra para cortar o saco.
5. Coloque uma extremidade do saco sobre o elemento de selagem.
6. Feche a tampa superior e pressione firmemente até ouvir um clique em ambos os lados.
7. Pressione o botão "Selagem Manual" para começar a selar o saco.
8. Levante a alça para abrir a tampa e retirar o saco da máquina. O saco estará pronto para ser utilizado.

Embalagem a vácuo com um saco

1. Coloque os produtos dentro do saco. Use apenas nossos sacos a vácuo especialmente projetados com canais de passagem do ar (gofrados).
2. Limpe as bordas internas da extremidade aberta do saco.
3. Coloque a extremidade aberta do saco dentro da área da câmara de vácuo. Certifique-se de que a entrada de ar não

esteja coberta.

4. Feche a tampa e pressione a alça para travá-la.
5. Através da tecla “Vácuo” selecione suave ou normal de acordo com as características do produto.
6. Em seguida, pressione a tecla “Iniciar” e o processo de vácuo e selagem ocorrerá. O display mostrará a contagem regressiva de tempo do vácuo e de selagem.
7. Quando o display mostrar zero, o processo estará concluído. Levante a alça para abrir a tampa e retirar o saco pronto.

Pulse / Função Vácuo

1. Esta função deve ser utilizada para embalar produtos sensíveis à pressão do vácuo, como por exemplo, pães ou verduras.
2. Pressione o botão “Pulse” várias vezes até obter o resultado desejado, depois pressione o botão “Selar” para selar o saco. O display mostrará a contagem regressiva de tempo de selagem. Quando o display mostrar zero, o processo estará concluído.

Embalagem a vácuo com pote

1. Certifique-se de que a base e a tampa do recipiente estejam limpas e secas.
2. Coloque os itens no pote, sem o encher muito para que a tampa possa fazer bom contato com a borda do pote. Limpe a

Operação

borda e a junta de vedação inferior da tampa do pote.

3. Insira uma extremidade da mangueira na válvula da tampa da máquina (posição 8) e a outra extremidade da mangueira no furo central da tampa do pote certificando-se que a chave esteja na posição **VÁCUO**.
4. Feche a tampa da máquina e pressione o botão “Pote” para iniciar o vácuo. O LED vermelho desta tecla estará aceso durante todo o processo e o display mostrará a contagem regressiva do tempo de vácuo.

Quando o display de progresso mostra zero o processo estará concluído.

5. Retire a mangueira da tampa do pote e da válvula.
6. Para retirar o produto do pote gire a chave da tampa para a posição **ABRIR**.

Marinar

Devido à ação do vácuo, temperos e especiarias são absorvidos pelo alimento em minutos, não mais em horas.

1. Certifique-se de que a base e a tampa do recipiente estejam limpas e secas.
2. Coloque os itens no pote, sem o encher muito para que a tampa possa fazer bom contato com a borda do pote. Limpe a borda e a junta de vedação inferior da tampa do pote.

3. Insira uma extremidade da mangueira na válvula da tampa da máquina (posição 8) e a outra extremidade da mangueira no furo central da tampa do pote certificando-se que a chave esteja na posição **VÁCUO**.
4. Feche a tampa e pressione o botão “Marinar” para começar a operar. O LED vermelho da tecla estará aceso durante todo o processo. O processo de vácuo será realizado por um total de 9 ciclos, contados regressivamente no display e levando cerca de 6 minutos para ser concluído.

Quando o display de progresso mostra zero, o processo estará concluído.

5. Retire a mangueira da tampa do pote e da válvula.
6. Para retirar o produto do pote gire a chave da tampa para a posição **ABRIR**.

Embalando líquidos

1. Coloque o líquido refrigerado dentro de um saco. Use apenas nossos sacos a vácuo especialmente projetados com canais de passagem do ar (gofrados).
2. Limpe as bordas internas da extremidade aberta do saco.
3. Coloque a extremidade aberta do saco dentro da área da câmara de vácuo. Certifique-se de que a entrada de ar não esteja coberta.
4. Feche a tampa e pressione a alça para travá-la.

5. Pressione o botão “Pulse” até obter o resultado desejado, depois pressione o botão “Selar” para selar o saco.
6. Você pode embalar líquidos no pote conforme descrito no tópico Embalagem a Vácuo com Pote.

Limpeza e Manutenção

1. Sempre desconecte o aparelho da rede elétrica antes da limpeza.
2. Não mergulhe o equipamento em água ou qualquer outro líquido.
3. Evite o uso de produtos ou materiais abrasivos para limpar o aparelho, pois podem riscar a superfície.
4. Use sabão neutro e um pano úmido para limpar os resíduos de alimentos ao redor dos componentes.
5. Seque completamente antes de usar novamente.

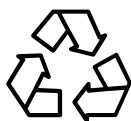
Solução de problemas

Problema	Solução
Vácuo funciona, mas a selagem não está boa	Verifique se a borda do saco está úmida. Se estiver, limpe a borda do saco e tente novamente.
A função de selagem é boa, mas não cria vácuo	1. Verifique se o alimento tem bordas afiadas. Se sim, embale as bordas com papel protetor antes de embalar-lo a vácuo.
	2. Verifique se a borda do saco está úmida. Se sim, limpe-a e tente novamente.
	3. Verifique a borracha de vedação. Caso ela esteja danificada, a substitua.
Inchaço do saco após o vácuo	Falta de refrigeração. Todos os alimentos embalados a vácuo devem ser armazenados sob refrigeração.

Termo de Garantia

- O período de garantia do equipamento é de 1 ano a partir da data de emissão da Nota Fiscal.
- Durante o período e nas condições de garantia legal ou contratual, os equipamentos ou peças defeituosas serão substituídos por novos.
- A garantia não cobrirá danos causados por mau uso, problemas relacionados à rede elétrica, impactos, quedas e outros fatores externos que prejudiquem o bom funcionamento do equipamento.
- Somente após análise será realizada a troca ou reparo mediante a garantia.
- Peças de desgaste, como por exemplo borracha de vedação e fita teflon do elemento de selagem, não estão cobertas pela garantia.

Descarte do Equipamento



Proteção do Meio Ambiente

No final da vida útil do seu produto, ele deve ser encaminhado para um centro de reciclagem de resíduos apropriado.

PROTEÇÃO AMBIENTAL EM PRIMEIRO LUGAR.



O símbolo ao lado no produto ou em sua embalagem indica que este não deve ser tratado como resíduo doméstico. Em vez disso, ele deve ser entregue a um ponto de coleta apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Ao garantir que este equipamento seja descartado corretamente, você ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderiam ocorrer devido ao manuseio inadequado de seus resíduos. Para obter mais informações sobre a reciclagem deste aparelho, entre em contato com o serviço de descarte de resíduos domésticos local.



Central de Atendimento: ☎ (11) 95413-5260

www.selovac.com.br

Rua César Augusto Dalçóquio, 5001

Salseiros, Itajaí - SC | CEP: 88311-500