

# selovacNEO

## Seladora de câmara a vácuo



**MODELO: LNS65**

Manual do usuário

# MODELO: LNS65

## 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.

## Índice

---

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

---

# 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 - LNS65!



## Compacta, mas poderosa

Otimize o espaço da bancada da sua cozinha. A Selovac NEO - LNS65 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 - LNS65 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 - LNS65 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 - LNS65, 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 - LNS65 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

- Gabinete em aço inoxidável que garante durabilidade.
- A tampa de vidro temperado transparente fornece visibilidade total do processo de embalar.
- Fixador de saco integrado para posicionamento seguro na câmara de vácuo.
- Tempo de vácuo ajustável: 15 a 60 segundos
- Tempo de selagem ajustável: 3 a 9 segundos
- Led indicativo do processo.
- Função marinar.
- Vácuo no pote.
- Embala líquidos (molhos, sopas, cremes, patês e recheios).

#### Inclui:

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



Adquira sacos para embalar a vácuo pelo QR Code

## Especificações Técnicas

| Modelo LNS65                                |                                                                       |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Dimensões da máquina (C x L x A mm)         | 363 x 353 x 218 mm                                                    |
| Dimensões da Câmara de Vácuo (C x L x A mm) | 311 x 300 x 100 mm                                                    |
| Volume da Câmara                            | 6,5 litros                                                            |
| Peso                                        | 10kg                                                                  |
| Tensão                                      | 127 V                                                                 |
| Potência                                    | 320 W                                                                 |
| Consumo energético                          | 0,32 kW/h                                                             |
| Vácuo Final                                 | 99,8%                                                                 |
| Vazão da bomba de vácuo                     | 70 l / min                                                            |
| Barra de selagem                            | 300 mm, removível, solda dupla, cada resistência com 2 mm de largura. |
| Largura máxima da embalagem                 | 300 mm                                                                |
| Comprimento máximo da embalagem             | 300 mm                                                                |

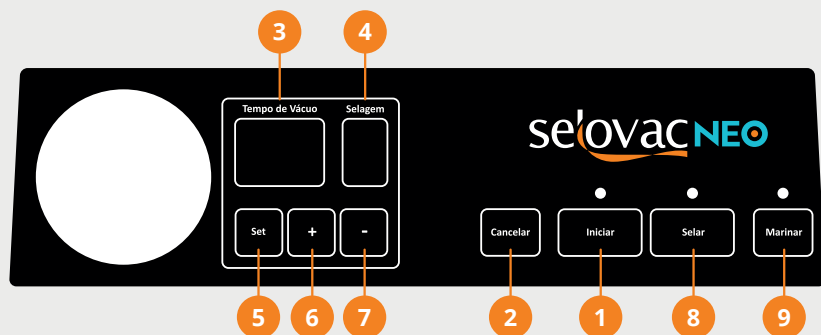
## Recomendações Importantes

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. 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 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.

### 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      |
| Seleto 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      |

# Painel de Controle



## 1. Iniciar

Em condições de espera (stand-by) inicia a operação automática.

## 2. Cancelar

Em condição de trabalho interrompe o processo.

## 3. Tempo de vácuo

Mostra o tempo de vácuo programado e sua contagem regressiva durante o processo.

## 4. Selagem

Mostra o tempo de selagem programado e sua contagem regressiva durante o processo.

## 5. Set

Ao acionar a tecla SET será habilitada a alteração dos tempos de

vácuo e solda. Faixa de configuração de tempos de vácuo: 15s a 60s, faixa de configuração de tempos de selagem: 3s a 9s.

## 6. "+"

Aumentar os tempos de vácuo e selagem.

## 7. "-"

Diminuir os tempos de vácuo e selagem.

## 8. Selar

Utilizada para selar um saco sem fazer vácuo.

## 9. Marinar

Mais informações sobre esta função estarão disponíveis no tópico *Operação*.

# Partes do Equipamento



## 10. Vacuômetro

Indica o nível de vácuo dentro da câmara.

## 11. Borracha de Vedação

Promove a vedação entre a tampa e a cuba criando uma câmara hermeticamente fechada. Substitua a borracha de vedação quando a mesma estiver danificada.

## 12. Barra de selagem

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

## 13. Borracha de contra apoio

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

## 14. Fixador de saco

Fixa o saco durante o vácuo e a selagem.

## 15. Bocal de sucção e conexão para mangueira de vácuo

Retira o ar do interior da câmara durante o processo de vácuo. Também serve para conectar a mangueira para utilização do pote.

# Operação

## Configurar o tempo de Vácuo

1. Ao acionar a tecla SET será habilitada a alteração do tempo de vácuo.
2. O tempo de vácuo no display ficará piscando
3. Através das teclas "+" e "-" poderemos definir o tempo de vácuo.
4. Após cinco segundos o tempo estará fixado no display.

**Recomendação:** Para embalar produtos alimentícios frescos e garantir um aumento significativo de validade o tempo de vácuo deverá ser regulado entre 30 e 40 segundos. Para embalar produtos sensíveis à pressão do vácuo diminua o tempo gradativamente até atingir a pressão desejada.

## Configurar o tempo de Selagem

1. Ao acionar a tecla SET duas vezes será habilitada a alteração do tempo de selagem.
2. O tempo de vácuo no display ficará piscando
3. Através das teclas "+" e "-" poderemos definir o tempo de vácuo.
4. Após cinco segundos o tempo estará fixado no display.

## Níveis de selagem por tempo:

- 4 e 5 segundos – Tempo menor para embalagens mais finas
- 6 e 7 segundos - Tempo médio para embalagens de espessura intermediária
- 8 e 9 segundos - Tempo maior para embalagens mais espessas

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.

## Embalagem a vácuo com saco

1. Coloque o alimento no saco tomando o cuidado de não sujar a borda que será selada.
2. Abra a tampa e coloque a extremidade aberta do saco sobre a barra de selagem. Coloque a borda do saco sob o fixador para evitar que ele escape.



## Marinar

Devido à ação do vácuo, temperos e especiarias são absorvidos pelo alimento em minutos, não mais em horas. Para acentuar o sabor dos temperos é sugerido realizar o processo de duas a três vezes.

1. Coloque os produtos a serem marinados em um saco.
2. Levante a tampa e coloque o saco na câmara. Ao colocar o saco na câmara de vácuo, coloque a borda do saco sob o fixador para evitar que ele escape.
3. Abaixar a tampa e toque no botão "Marinar" para iniciar o processo de vácuo.
4. Após sessenta segundos um sinal sonoro indicará o término do processo.
5. Para acentuar o sabor dos temperos, ainda com a tampa fechada repita o processo mais duas vezes.
6. Levante a tampa e retire a embalagem.
7. O processo de marinar pode ser realizado em qualquer recipiente de vidro.

## Utilizando o pote

1. Insira uma extremidade da mangueira no bocal de sucção da câmara e a outra extremidade da mangueira no furo central da tampa do pote certificando-se que a chave esteja na posição VÁCUO.
2. Pressione a tecla INICIAR. O processo estará concluído após o término do tempo de vácuo programado quando haverá um sinal sonoro.



**ATENÇÃO:** O processo acontece com a tampa aberta e a barra de selagem estará aquecida. Não encoste na barra.

3. Retire a mangueira da tampa do pote.
4. 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 apropriado para embalar a vácuo.
2. Limpe as bordas internas da extremidade aberta do saco.
3. Levante a tampa e coloque o saco na câmara. Ao colocar o saco na câmara de vácuo, coloque a borda do saco sob o fixador para evitar que ele escape.
4. Feche a tampa e pressione o botão iniciar.
5. 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.

**Nota:** A borracha de vedação ao redor da câmara de vácuo deve ser completamente seca antes da remontagem. Ao remontar, tenha cuidado para evitar danos e monte na posição original para garantir que não haja vazamento de vácuo.

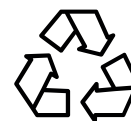
## Solução de problemas

| Problema                                             | Solução                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vácuo funciona, mas a selagem não está boa</b>    | 1. Aumente o tempo de selagem e tente novamente.                                                                         |
|                                                      | 2. Verifique o elemento de aquecimento. Caso ele esteja danificado, o substitua.                                         |
|                                                      | 3. Verifique a fita de vedação. Caso ela esteja danificada, a substitua.                                                 |
|                                                      | 4. Verifique se a borda do saco está úmida. Se estiver, limpe a borda do saco e tente novamente.                         |
| <b>A função de selagem é boa, mas não cria vácuo</b> | 1. Verifique se o tempo de vácuo está regulado entre 30 e 40 segundos.                                                   |
|                                                      | 2. Verifique se o alimento tem bordas afiadas. - Se sim, embale as bordas com papel protetor antes de embalá-lo a vácuo. |
|                                                      | 3. Verifique a borracha de vedação. Caso ela esteja danificada, a substitua.                                             |
| <b>Inchaço do saco após o vácuo</b>                  | 1. Falta de refrigeração. Todos os alimentos embalados a vácuo devem ser armazenados sob refrigeração.                   |
| <b>O saco derrete</b>                                | 1. Diminua o tempo de selagem e tente novamente.                                                                         |

## 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](http://www.selovac.com.br)

Rua César Augusto Dalçóquio, 5001

Salseiros, Itajaí - SC | CEP: 88311-500