

selovacNEO

SOUS VIDE



MODELO: SV-9L

Manual do usuário

Ricardo Ricardo

Boas Vindas

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.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	06
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES	07
PAINEL DE CONTROLE	10
OPERAÇÃO	12
PARTES DO EQUIPAMENTO	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	16
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	17
DESCARTE DO EQUIPAMENTO	19



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 Sous Vide SV-9L

Compacta, mas poderosa

Otimize o espaço na sua cozinha com a Selovac NEO Sous Vide SV-9L. Esta máquina, apesar de sua construção compacta, oferece desempenho excepcional, proporcionando resultados de alta qualidade em suas receitas.

Perfeição na preparação

Chefs e cozinheiros, entusiastas de Sous Vide preparem-se! A SV-9L Sous Vide é a sua escolha ideal. Com ela, você pode elevar seus pratos a um nível superior, preservando o sabor, a textura e os nutrientes dos alimentos de uma forma única.

Mantenha o frescor e a suculência

Desfrute da versatilidade da Selovac NEO Sous Vide SV-9L para preparar uma variedade de pratos, desde carnes suculentas até legumes crocantes. Com esta máquina, você pode obter resultados deliciosos, mantendo o frescor e a suculência dos alimentos.



Transforme sua cozinha

Além de oferecer resultados excepcionais, a Selovac NEO Sous Vide SV-9L transforma sua cozinha em um espaço de criatividade e praticidade. Explore novas receitas, experimente diferentes técnicas de cozimento e surpreenda-se com os resultados impressionantes que esta máquina proporciona.

Versatilidade e facilidade de uso

Com a Selovac NEO Sous Vide SV-9L, você pode cozinhar de maneira precisa e conveniente. Basta preparar os alimentos, selá-los a vácuo em suas seladoras Selovac NEO e configurar a temperatura e o tempo desejados. A máquina faz o resto, permitindo que você relaxe enquanto seus pratos são preparados com perfeição.

Seja um mestre na cozinha

Com a Selovac NEO Sous Vide SV-9L, você pode liberar todo o seu potencial culinário. Surpreenda sua família e amigos com refeições dignas de um chef profissional, sem complicações e com resultados excepcionais, todas as vezes.

Especificações Técnicas

Modelo SV-9L	
Dimensões da máquina (C x L x A mm)	340 x 320 x 280 mm
Dimensões da cuba (C x L x A mm)	260 x 245 x 180 mm
Volume da cuba	9 litros
Temperatura	30° C - 90° C
Tempo (h)	0 - 99
Peso	5,2 kg
Tensão	127V (verificar na etiqueta do equipamento)
Potência	1560 W
Consumo energético	0,15 kW/h

Recomendações Importantes

1. A tampa pode ficar quente durante o cozimento, segure-a pelos dois lados para evitar queimaduras.
2. Antes de conectar o cabo à tomada certifique-se de que a tensão de alimentação é compatível com a tensão indicada na etiqueta do equipamento (127V).
3. Não utilize acessórios não recomendados e não use este aparelho para qualquer outro propósito que não seja o seu uso pretendido.
4. Não puxe ou carregue o equipamento pelo cabo. Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado ou molhado.
5. Não use este aparelho em superfície molhada ou perto de uma fonte de calor.
6. Não utilizar um cabo de extensão com esta unidade.
7. Para evitar danos ao cabo desconectá-lo sempre segurando pelo plugue e não pelo fio.
8. Quando o aparelho estiver ligado, certifique-se sempre de mantê-lo em uma superfície estável, como uma mesa ou balcão.
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.

Nota: Durante a utilização inicial deste aparelho, poderá ser detectado uma leve fumaça e/ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não ocorrerá após alguns usos.

			TEMPERATURA*	TEMPO (MIN)**
BOVINO	STEAK (aprox. 4cm de espessura)	Mal passado	50° a 54°	50
		Ponto para mal	55° a 59°	50
		Ao ponto	560° a 62°	50
		Bem passado	70°	50
	ASSADOS	Mal passado	56°	345
		Ao ponto	60°	345
		Bem passado	70°	300
	CORTES DUROS (Cupim ou Costela)	Ao ponto	61°	2160
		Bem passado	85°	960
SUÍNO	COSTELA	Macia e succulenta	85°	360
	ASSADOS	Rosa	55°	180
		Ao ponto	61,5°	165
		Bem passado	70°	165
	CORTES DUROS	Mal passado	65°	660
		Ao ponto	70°	450
		Bem passado	85°	420
PEIXES	PEIXES (aprox. 4cm de espessura)	Ao ponto "rosa"	52°	30
		Flocando	55°	30
		Bem passado	60°	30
OVO	OVO (Temperatura Ambiente)	Mole	60°	65
		Ovo "perfeito"	62,5°	65
		Gema rígida	65°	65

*Temperatura: Determina o ponto (calor interno) do alimento

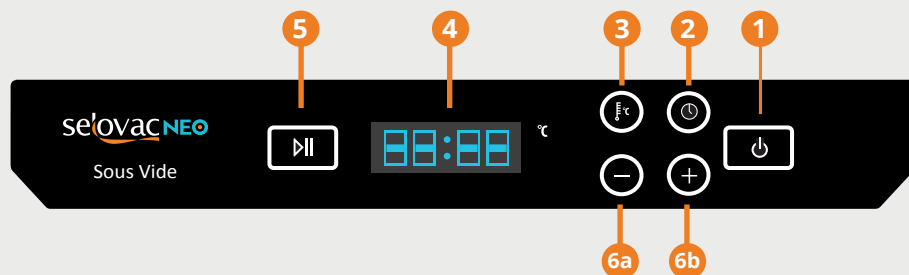
**Tempo: Define a textura (quebra de fibras, maciez dos alimentos)

			TEMPERATURA*	TEMPO (MIN)**
AVES	PEITO	Macia e succulenta	62,5°	60
		Fime	65° a 68°	50
		Bem passado	78°	60
	COXA E SOBRECOXA	Ao ponto	65°	50
		Desossa	75°	50
PATO	PEITO	Mal passada	50°	120
	COXA E SOBRECOXA	Desossa	85°	480
FRUTOS DO MAR	POLVO	Macio	85°	360
	CAMARÃO	Ao ponto	55°	30
	CAUDA DE LAGOSTA (sem casca)	Ao ponto	58°	35
	LAGOSTIM (sem casca)	Ao ponto	55°	30
MIÚDOS	CORAÇÃO DE FRANGO	Bem cozido	85°	120
	MOELA DE FRANGO	Macia e succulenta	85°	480
CORDEIRO	COSTELINHA (carrê)	Ao ponto	55°	60
	PERNIL, PALETA OU COSTELA	Macio “saindo do osso”	85°	480
VEGETAIS	VEGETAIS (aprox. 4cm de espessura)	Aspargos, brócoli	85°	45
		Vagem, beringela	85°	45
		Cebola, ervilha	85°	45
		Batata, cenoura, nabo	85°	120
		Rabanete, beterraba	85°	120
FRUTAS	FRUTAS (aprox. 4cm de espessura)	Madura	85°	45
		Verde “mais dura”	85°	120

*Temperatura: Determina o ponto (calor interno) do alimento

**Tempo: Define a textura (quebra de fibras, maciez dos alimentos)

Painel de Controle



1. Botão liga/desliga

Toque e segure por 1 segundo para ligar ou desligar o equipamento. A temperatura atual da água será exibida no display.

2. Botão de configuração do temporizador:

Configuração entre 00h00 e 99h00. O tempo padrão é de 02h00.

3. Botão de ajuste de temperatura

Ajuste de temperatura entre 30°C e 90°C. A temperatura padrão é 60°C.

4. Display

4.1. Mostra a temperatura atual da água

4.2. Permite a visualização da temperatura e do tempo de cozimento durante a configuração.

5. Botão de iniciar/parar

Inicia ou pausa o cozimento.

6. Tecla (+/-)

Para ajustar a temperatura ou configurar o tempo de cozimento.

Operação

1. Certifique-se de que o recipiente contenha água antes de ligar o aparelho. A água deve estar acima do nível mínimo marcado na parede lateral do recipiente. A máquina não funcionará se o nível da água estiver abaixo da linha “MIN” e mostrará o sinal de erro E001.

Nota: Se o recipiente já estiver cheio de água, acima da linha “MIN”, e ainda assim o LED mostrar E001 ao ligar a máquina, coloque um pouco de sal na água e misture bem.

2. Conecte o cabo de ligação a uma tomada de parede com a tensão compatível com a estipulada na etiqueta do equipamento (127V).
3. Segure o botão nº 1 por 1 segundo para ligar a máquina. Você ouvirá um sinal sonoro e o display mostrará a temperatura atual da água no recipiente.

Para definir a temperatura de cozimento

1. Aperte o botão nº 3 uma vez. A tela mostrará a temperatura padrão de 60 °C e piscará, o que significa que está pronta para ser alterada.
2. Use as teclas “+/-” (botão nº 6) para definir a temperatura de cozimento desejada.

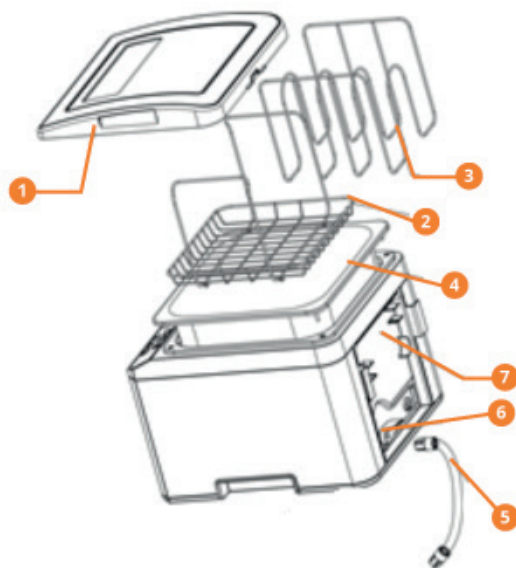
Para definir o tempo de cozimento

1. Pressione o botão nº 2. O tempo padrão de 02:00 será exibido piscando. Use as teclas "+/-" para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.
2. Após 5 segundos o display automaticamente voltará a exibir a temperatura atual da água do recipiente.

Para começar a cozinhar

1. Após configurar o tempo e a temperatura de cozimento, pressione o botão nº 5 para começar a aquecer a água. Você ouvirá um sinal sonoro e o botão acenderá.
2. Quando a temperatura definida for atingida, um sinal sonoro se repetirá por 3 vezes para lembrá-lo de que é hora de colocar os alimentos embalados a vácuo no recipiente. A máquina começa a contar o tempo de cozimento a partir deste ponto.
3. Coloque os alimentos embalados na bandeja fornecida com este aparelho e certifique-se de que estejam imersos em água. Coloque a tampa na parte superior da máquina. O aparelho fará o trabalho de cozimento de acordo com o tempo e a temperatura definidos.
4. Para ver o tempo restante a qualquer momento durante o cozimento processo, toque no botão nº 2. Definir o tempo de cozimento não é obrigatório para operar o aparelho. O equipamento funcionará continuamente sem limitação de tempo quando o tempo de cozimento for definido para 00:00.
5. Quando o processo terminar, a máquina emitirá um sinal sonoro por 5 vezes e avisará que está pronto. Retire a comida do recipiente para servir.
6. Para interromper ou pausar o cozimento, toque no botão nº 5.
7. Para desligar a máquina, toque no botão nº 5 por 1 segundo.

Partes do Equipamento



1. Tampa

Coloque sempre esta tampa nos recipientes durante o cozimento para manter a temperatura estável, reduzir o vapor e ver o interior através da parte transparente. Após o cozimento, esta tampa se transforma em uma bandeja coletora quando virada para segurar as embalagens de comida.

2. Bandeja

Permite que o usuário retire facilmente as embalagens sem usar pinças.

3. Suporte de embalagens:

Use este suporte para organizar as embalagens verticalmente ou horizontalmente, mantendo uma boa e uniforme circulação de água entre todas as embalagens. Certifique-se de que as embalagens estejam submersas durante o cozimento.

4. Recipiente

Capacidade de aproximadamente 12 litros de comida e água (encha a água sempre acima da linha de enchimento mínimo).

5. Tubo de drenagem

Usado para drenar a água do recipiente.

6. Chave de drenagem:

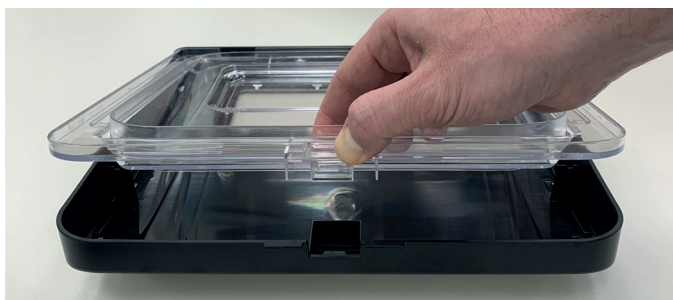
Abre ou fecha a saída de drenagem.

7. Suporte para o cabo:

Conveniente para armazenar o cabo de alimentação e o tubo de drenagem.

Limpeza e Manutenção

1. Não deixe água no recipiente após o uso. Sempre drene bem o recipiente após cada uso usando o tubo de drenagem.
2. Mantenha sempre o filtro de entrada de água limpo e arrumado no recipiente; use a escova para limpá-la antes e depois do uso;
3. Não coloque nada no recipiente, exceto água limpa;
4. No caso de uma embalagem de comida danificar e algo se misturar à água do recipiente não drene a água pela saída de drenagem. Despeje tudo do recipiente pela parte superior. Use um pano macio ou esponja e água com sabão neutro para limpar todos os objetos do recipiente.
5. Nunca mergulhe a máquina em água ou outro líquido para limpeza ou enxágue.
6. Nunca use abrasivos ou produtos químicos agressivos para limpar sua máquina.
7. Nunca coloque o equipamento na máquina de lavar louça.
8. Uma vez por mês execute um ciclo de limpeza. Encha o recipiente com água limpa acima do nível mínimo da linha de enchimento e adicione detergente neutro ou vinagre na água. Ajuste a temperatura para 40 C° e ligue a máquina para um ciclo de cozimento normal de 20 minutos. Em seguida, drene toda a água pela saída de drenagem.
9. Limpeza da Tampa: A parte transparente da tampa pode ser removida e lavada ou colocada na máquina de lavar louça, mas nunca a tampa inteira.
10. Veja a foto 4 para destacar a parte transparente da tampa pela trava traseira.



Solução de problemas

Nada acontece quando tento cozinhar

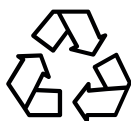
1. Verifique se o cabo de alimentação está bem conectado à tomada elétrica;
2. Examine o cabo de alimentação para ver se há danos;
3. Verifique se a tomada elétrica está funcionando conectando outro aparelho;
4. Verifique se o botão nº 1 está aceso. Se sim, certifique-se de ter pressionado este botão nº 1 por mais de 1 segundo;

O display digital já está aceso, mas a máquina não consegue iniciar o cozimento e mostra um código de erro.

Código do erro	Possíveis Causas	Solução
E001	1. O recipiente está vazio	Encha com água limpa acima do nível "MIN"
	2. A água está muito baixa	Encha com água limpa acima do nível "MIN"
	3. A máquina não está bem posicionada na mesa	Coloque a máquina em uma mesa plana
	4. O sistema não conseguiu identificar se há água no recipiente	Coloque um pouco de sal na água e misture bem
	5. Falha eletrônica	Entre em contato com o departamento de pós-venda para manutenção
—		

E002	1. Há muitos resíduos no filtro	Limpe bem o filtro
	2. A embalagem de comida está bloqueando a saída de água	Por favor, reposicione as embalagens. Sempre use os suportes de embalagens fornecidos para fixá-los.
	3. A embalagem rompeu e bloqueou a entrada de água	Execute os ciclos de limpeza da máquina conforme as instruções em Manutenção e Limpeza.
	4. Sujeira acumulada no interior do sistema de circulação do aparelho	Execute os ciclos de limpeza da máquina conforme as instruções em Manutenção e Limpeza.
	5. Falha eletrônica da máquina	Entre em contato com a assistência técnica
E009	1. Falha eletrônica	Entre em contato com a assistência técnica

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