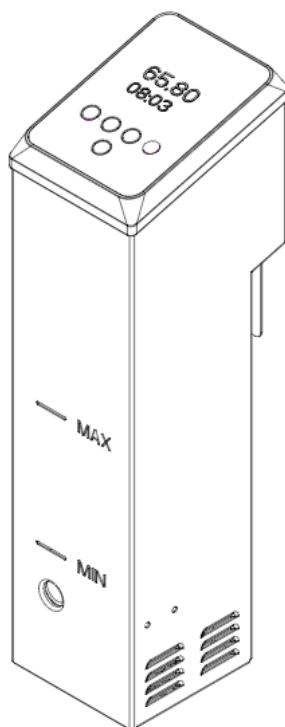


# Circulador Sous Vide

## Manual SVC150FS



## Salvaguardas Importantes

- 1 Leia atentamente todas as instruções antes de usar o aparelho.
- 2 Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação ou conecte água ou qualquer outro líquido.
- 3 As crianças não devem usar este aparelho. Quando em uso em torno de crianças, a supervisão próxima por um adulto é necessária e o aparelho deve ser mantido fora de seu alcance.
- 4 Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação longe de superfícies quentes, fornos aquecidos ou queimadores de fogão.
- 5 Desconecte o aparelho de qualquer tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar quaisquer peças limpas.
- 6 Não utilize qualquer acessório ou acessórios não recomendados pelo fornecedor. O uso de tais acessórios ou acessórios pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- 7 Não utilize este aparelho para qualquer outro propósito que não seja o uso pretendido.
- 8 Não utilize este aparelho se ele foi descartado ou parece estar danificado. Não utilize este aparelho se tiver um cabo ou plugue danificado, ou depois de funcionar mal. Se ocorrer um defeito, devolva o aparelho ao serviço autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.
- 9 Não tente operar (aquecer) o aparelho sem água suficiente no banho (recomendo volume de água de **5~ 40 litros**). Verifique periodicamente o reservatório de água para garantir que a profundidade líquida esteja dentro dos níveis aceitáveis. Sempre pare o

circulador antes de encher o banho de água.

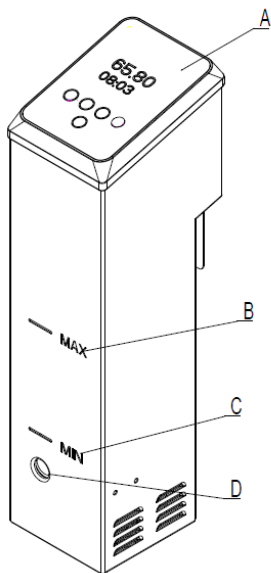
10 Tome cuidado para não encher demais o banho de água; permitir espaço suficiente para acomodar o volume de bolsas de alimentos quando adicionado ao banho de água. Cubra a água no banho para não mais do que a marca de nível MAX depois de adicionar bolsas.

11 Tome cuidado ao remover o aparelho quando estiver quente, pois a água quente será coletada no interior do aparelho durante o cozimento.

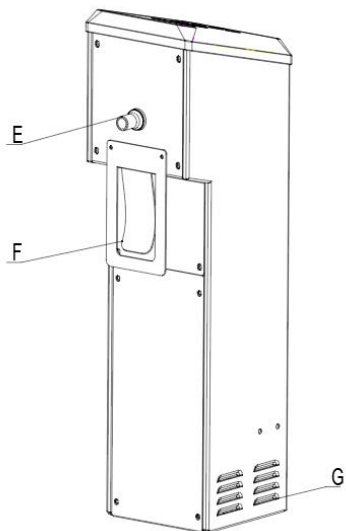
12 Certifique-se de que a água em qualquer recipiente utilizado esteja a uma temperatura ambiente adequada antes de esvaziar.

13 Este aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que não tenham experiência com aparelhos de cozinha.

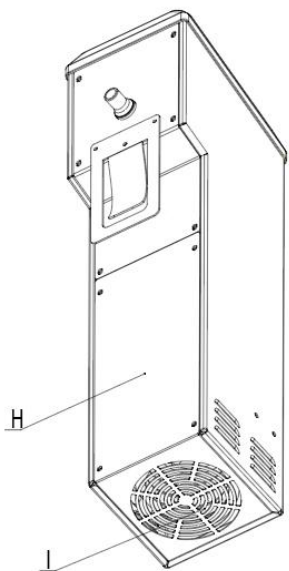
### **Conheça seu produto**



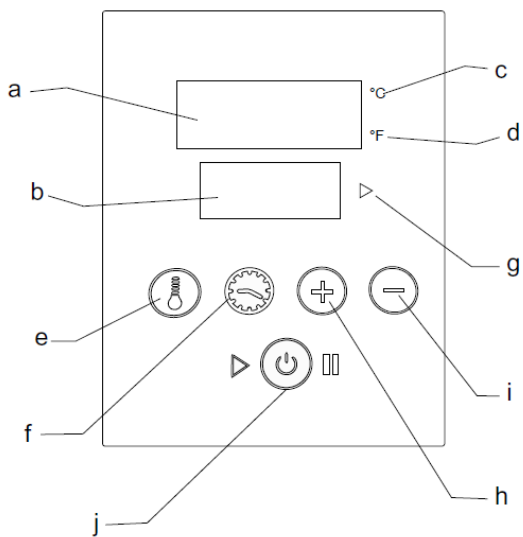
- A. Tela de Exibição
- B. Nível de Água MAX
- C. Nível de Água MIN
- D. Saída de Água



- E. Conexão de Energia
- F. Clipe de Fixação
- G. Aberturas de Entrada de Água Lateral



H. Cobertura Removível  
 I. Saídas de Entrada de Água Inferior



- a. Exibição de Temperatura
- b. Exibição de Tempo
- c. Símbolo para Centígrado (se selecionado)
- d. Símbolo para Fahrenheit (se selecionado)
- e. Botão de Ajuste de Temperatura
- f. Botão de Configuração de Tempo
- g. Em Símbolo
- h. Aumentar o Tempo ou Botão de Temperatura
- i. Diminuir tempo ou Botão de Temperatura
- j. Botão On/Off/Start/Stop

Aqui estão algumas grandes características deste aparelho:

- \* Design robusto e seguro do grampo
- \* Preciso até 0,1°C
- \* Faixa de temperatura: 0-90°C / 32-194°F
- \* Intervalo de tempo (temporizador): 0-99 horas
- \* Display digital & desligamento automático

## **Operando Seu Produto**

1) **Escolha um recipiente** grande o suficiente para segurar sua comida, com muito espaço para a água circular.

Qualquer recipiente vai fazer, mas recomendamos um recipiente de armazenamento de alimentos de policarbonato (CUBA), ou uma grande panela de metal. Evite recipientes plásticos feitos com BPAs ou materiais de PVC. Em caso de dúvida, verifique se seu recipiente é seguro para alimentos antes de usar.

2) **Prenda o circulador** na lateral do recipiente usando o clipe de fixação.

MELHOR NÃO colocar o circulador no centro do recipiente, pois há o risco de o aparelho cair e danificar o aparelho. **Adicione água ao recipiente acima da linha de água MIN marcada no circulador, mas abaixo da linha de água MAX.**

***Lembre-se que adicionar alimentos ao recipiente deslocará a água e aumentará o nível da água, então leve isso em conta ao encher seu recipiente!***

3) **Ligue o Circulador** pressionando e segurando o botão Ligar/Desligar por 2 segundos. O visor do aparelho acenderá, o que significa que o circulador está pronto para uso.

Se o circulador não tiver sido usado antes, e o aparelho for iniciado neste momento, a temperatura padrão de 60°C será exibida e o tempo padrão de 2 horas será definido. Se o aparelho tiver sido usado antes, ele exibirá as últimas configurações usadas.

4) **Defina a temperatura** pressionando o botão TEMP.

Pressionar e segurar o botão TEMP por 2 segundos mudará a tela de temperatura entre Centígrado e Fahrenheit. Uma vez selecionado, pressione o botão + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura. Pressionar e segurar o botão + ou - aumentará ou diminuirá a temperatura em 1,0°C. Pressionar e liberar os botões + ou - aumentará ou diminuirá a temperatura em 0,1°C. A temperatura pode ser definida entre 0-90°C / 32-194°F.

5) **Defina a hora** pressionando o botão TIME.

Use este botão para definir o tempo desejado para que o circulador funcione. Pressionar o botão de tempo vai girar entre horas e minutos. O circulador pode ser definido para um tempo máximo de 99hrs.

6) **Iniciar/Parar o Circulador** pressionando o botão Iniciar/Parar. O circulador começará a circular a água no recipiente, e o símbolo de uso em uso será mostrado no visor.

Se a água estiver abaixo da temperatura, o aquecedor será ativado, e o circulador

aquecerá a água até a temperatura definida. Uma vez na temperatura desejada, o aquecedor será desligado, até que a temperatura caia abaixo da temperatura definida, após a qual o aquecedor será ativado novamente. Isso continuará durante todo o ciclo de cozimento.

7) Quando a água esquentar para definir a temperatura, o temporizador começa a contagem regressiva. Quando o temporizador for atingido e o usuário não parar o aparelho, ele continuará trabalhando por mais uma hora e depois parará automaticamente.

Um clique silencioso pode ser ouvido durante este tempo, à medida que o aquecedor é ligado e desligado para manter a temperatura desejada. Isso é normal.

**Nota:** *Pode ser necessário repor a água do recipiente se cozinhar por longos períodos de tempo, devido à evaporação da água do recipiente.*

*O circulador deve ser pausado usando o botão Iniciar/Parar, para pausar o motor. Cubra a água e reinicie o aparelho com o mesmo botão. Se o aparelho não estiver pausado e a mensagem de erro E04 aparecer. Você pode redefinir esse erro pressionando novamente o botão Iniciar/Parar.*

## **Limpeza e Manutenção**

O circulador lhe proporcionará anos de cozimento livre de problemas, mas com o tempo pequenas partículas de alimentos e minerais podem ser coletadas no aparelho. Limpeza geral e manutenção de tempos em tempos manterão seu aparelho em perfeita ordem de funcionamento. **Mantenha a máquina seca se não estiver em uso**

### **Limpeza Geral**

Para a limpeza geral para remover qualquer alimento ou graxa do propulsor e bobina de aquecimento, basta encher o recipiente escolhido com água morna e uma mistura fraca



de detergente de lavagem de louça. Coloque o aparelho a 70°C e execute o aparelho por cerca de 60 minutos. Lembre-se de enxaguar o circulador depois para remover qualquer detergente restante antes de usar.

Se seus sacos de comida estourarem no banho de água, e a comida ficar presa ou sugada para a parte de trás do aparelho, então você pode precisar remover a tampa traseira do aparelho, e enxaguar a bobina de aquecimento e o impulsor. O circulador tem uma tampa traseira que se destaca para limpeza. Ele só deve ser destacado quando o circulador está desligado e desconectado; nunca deve ser destacado durante o uso. A remoção da placa traseira para limpeza da bobina e do impulsor não deve ser necessária para o uso geral do dia.

Para abrir a placa traseira para limpeza:

Com uma chave de fenda, remova cuidadosamente os 4 parafusos e arruelas da parte traseira do aparelho.

Remova os 2 parafusos que seguram a carcaça de plástico que protege o impulsor.

Enxágüe o aparelho sob uma torneira de funcionamento para limpar qualquer alimento da bobina de aquecimento e impeller.

Reinstale a carcaça do propulsor e a placa traseira.

## **Descalcificação**

Depois de algum tempo, a água que você usa depositará cálcio nas bobinas, da mesma forma que o elemento em sua chaleira. Quando as bobinas ficam cobertas por depósitos de cálcio, elas precisam ser limpas para mantê-las eficientes. Para fazer isso, você pode usar 25% de solução de vinagre na água, ou adicionar um agente descalcificador dedicado, como CLR (Cálcio, Limão, Removedor de Ferrugem) ao seu banho de água, seguindo as instruções de diluição fornecidas pelo fabricante.

Defina a temperatura do banho de água para 25°C / 77°F e deixe o aparelho funcionar por cerca de 30 minutos.

### **Referência Rápida para Cozinhar Alimentos Comuns:**

Carne - 120°F/49°C (raro) ; 134°F/56°C (médio-raro) ; 140°F/60°C (médio) ; 150°F/65°C (poço médio)

Aves de capoeira - carne branca - 140°F/60°C a 146°F/63°C até 160°F/71°C como desejado

Aves de Capoeira - carne escura - 176°F/80°C

Carne suína - 134°F/56,5°C (média-rara); 140°F/60°C (médio); 160°F/71°C (bem feito)

Peixe - 116°F/47°C (raro); 126°F/52°C (médio-raro); 140°F/60°C (médio)

Mariscos - 135°F/56°C a 140°F/60°C

Vegetable - 185°F/85°C

Ovos - 147°F/64°C (cozido macio) a 167°F/75°C (cozido duro)

Creme - 170°F/76,5°C

*Alimentos crus ou não pasteurizados não devem ser consumidos por indivíduos imunes comprometidos ou altamente suscetíveis.*

