

## Manual de Instruções

*Modelo: SJ- S016*



**Bem-vindo ao manual do Sous Vide.**

Leia este manual do usuário com atenção antes de usar e mantenha-o à mão para referência futura.

# Nota

Por favor, leia esta instrução completamente antes de usar. As seguintes precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas ao usar a máquina.

1. Esta seção explica os perigos potenciais que podem surgir ao operar o sous vide e observa muitas precauções de segurança importantes.
2. Perigo de queimadura - o circulador, o recipiente de cozimento e o saco de vácuo ficarão quentes quando usados, por favor, use luvas ou pinças isolantes de calor. Não toque imediatamente em superfícies quentes e líquidos com as mãos diretamente, evite queimaduras.
3. Certifique-se de que o aparelho está desligado, desconectado da fonte de alimentação e resfriado à temperatura ambiente antes de limpar e armazenar. Para evitar a possibilidade de ferimentos pessoais, sempre desligue o aparelho da tomada elétrica quando não estiver em uso. Não retire a ficha de alimentação puxando pelo cabo de alimentação; sempre puxe apenas pelo corpo do plugue.
4. Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe a metade superior do produto, o cabo e a ficha em água ou outro líquido
5. Supervisão atenta e instruções diretas sobre o uso do aparelho de forma segura por pessoas que tenham conhecimento adequado das características da unidade e sejam responsáveis por sua segurança, são necessárias quando o aparelho é operado por perto de crianças ou pessoas com deficiência física, capacidades sensoriais ou metálicas, ou falta de experiência e conhecimento.
6. Se a unidade cair na água, for danificada, funcionar incorretamente ou o plugue, alimentação ou o cabo parecer danificado de alguma forma, interrompa o uso imediatamente, desconecte da fonte de alimentação,  
Não desmonte o produto arbitrariamente.
7. A unidade foi projetada apenas para uso doméstico e interno - não use ao ar livre. Não use a unidade para outra coisa senão cozinhar alimentos. (Como trabalho de laboratório ou aquecimento de uma banheira de hidromassagem). Coloque este aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Certifique-se de não colocá-lo sobre ou próximo a uma fonte de calor, como fogão, forno, gás quente, queimador elétrico, chama aberta ou material inflamável
8. Verifique se a fonte de alimentação de sua casa corresponde à tensão nominal deste aparelho.
9. Não mergulhe o dispositivo na água abaixo da marca MIN ou acima da marca MAX indicada na coluna de aço inoxidável.
10. Mantenha o sous vide na posição vertical após o uso. Não coloque-o na horizontal ou ao contrário para evitar refluxo de líquido. Guarde a unidade em um local fresco e seco quando não estiver em uso.
11. Não use cabos de extensão - use apenas tomadas de parede. Nunca opere com cabo ou plugue danificado.
12. O sous vide não deve estar em contato direto com alimentos. Coloque a máquina em banho-maria e não a utilize para cozinhar alimentos diretamente. Certifique-se de que alimentos ou líquidos, como sucos, sopas ou laticínios, sejam selados a vácuo ou compactados antes de cozinhar.
13. Não coloque a máquina na máquina de lavar louça.

# Introdução

1. O Sous Vide, uma arte do tempo e da temperatura, é originária da França nos anos 1970. É um método culinário de cozimento lento que aspira ingredientes frescos em um saco com zíper e os mergulha em água com temperatura constante por um período de tempo. Com a ajuda do Sous Vide, você pode preparar facilmente iguarias requintadas com um sabor aprimorado e a essência da alimentação que só estava disponível em restaurantes renomados.

2. A fritura convencional é difícil de controlar os diferentes graus de cozimento dos ingredientes, muito menos um bife médio perfeito. Sous Vide traz ciência para o cozimento de carnes, fornecendo um regulador de temperatura constante (com precisão de até 0,5°C) e um cronômetro de cozimento. Portanto, agora você pode preparar o bife perfeito para sua família e amigos como um chef master.

## Tecnologia:

1. O SOUS VIDE pode gerar um ciclo de água 360° forte para manter uma temperatura constante em todo o recipiente, garantindo a penetração de calor para todo o alimento de todos os ângulos e a nutrição pode ser preservada.

2. A penetração de calor multidirecional 3D corrigirá as imperfeições do cozimento convencional e garantirá que os alimentos sejam totalmente cozidos com uma textura macia, enquanto as fibras delicadas e os nutrientes saudáveis são preservados.

3. Leva apenas 1°C para alterar o produto final do seu árduo trabalho na preparação de alimentos. Ao regular a temperatura de confecção com uma variação de apenas 0,1°C, o SOUS VIDE permite-lhe preparar sem esforço os seus pratos preferidos.

4. O overcooking é evitado de forma eficaz, definindo o cronômetro correto, variando de 0 minutos a 99 horas e 59 minutos. Um sinal de alarme soará quando o cozimento estiver pronto, você pode sentar e relaxar enquanto a refeição está sendo preparada

## Funcionalidades:



## Especificação técnica:

Modelo N°	SJ-S016
Faixa de Temperatura	25-99.5°C (77-211.1°F)
Variância de Temperatura	±0.1°C
Tempo	0-99:59

## Instruções de Operação



O SOUS VIDE simplifica todo o processo de cozimento: Ajuste o cronômetro, coloque os alimentos em um recipiente e simplesmente espere até que esteja pronto! Nenhuma supervisão é necessária. Todos podem fazer uma culinária incrível enquanto saboreiam uma culinária sem problemas.

### Etapas de Operação:

1- Coloque os alimentos e temperos no saco de vácuo, feche e aspire.



2- Fixe a máquina em um recipiente. Prenda o clipe da máquina na lateral do recipiente sem tocar no fundo do recipiente. E encha o recipiente com água até que a linha de água se eleve a uma posição adequada entre a linha de água MIN e a linha de água MAX. Lembre-se de que o nível da água aumentará quando o alimento for adicionado ao recipiente, portanto, não o encha muito.

3- Conecte a fonte de alimentação, em seguida, o anel de luz indicadora e a tela de exibição piscará e depois apagará. Apenas  está ligado.

4- Pressione , o anel da luz indicadora está vermelho neste momento. O tempo de cozimento no display é de 2 horas por padrão e a temperatura de cozimento é a temperatura atual da água.

5- Pressione  para definir a temperatura, depois  pisca. Pressione  ou  para ajustar a temperatura desejada.

6- Pressione  para acertar a hora, depois  pisca. Pressione  ou  para ajustar a hora.

- O tempo de cozimento padrão é 2 horas e a temperatura é 55°C.
- Se precisar alterar o grau de Celsius para Fahrenheit, pressione  e segure por mais de 2 segundos.

7- Após o ajuste da hora, a hora exibida piscará 3 vezes. A temperatura é exibida como a temperatura atual da água.

8- Após a temperatura da água pré-aquecida à temperatura especificada, o anel luminoso fica verde para indicar que o processo de cozimento começa. E a contagem regressiva começa. Agora submergiu a comida ensacada no banho-maria.

-O tempo de cozimento depende de diferentes ingredientes, porções e preferências pessoais. Adicionar sacos de comida cheios aumentará o nível de água; verifique novamente depois de adicionar alimentos para garantir que a água não está acima da linha do nível MÁX.

9- A contagem regressiva termina e o cozimento está pronto. O anel da lâmpada indicadora é azul, então a campainha emitirá cinco "bipes" para lembrar o usuário de retirar a comida.

Pressione  para desligar a máquina.

10- Leve os alimentos ao forno para assar um pouco ou grelhe rapidamente numa frigideira quente se quiser um aspecto dourado e um sabor mais crocante.



### Ajuste do Tempo de Cozimento:

- 1- Pressione , a tela do display mudará de CUR para SET.
- 2- O tempo de cozimento padrão é 2 horas. Pressione  ou  para ajustar o tempo de cozimento.
- 3- Toque em  ou  para ajuste de 1 minuto.
- 4- Pressione e segure  ou , no início aumentará ou diminuirá 10 minutos todas as vezes. Depois de mudar 16 vezes, aumentará ou diminuirá 1 hora todas as vezes. Segure o botão até atingir o tempo de configuração necessário e solte.
- 5- O tempo de exibição na tela piscará 3 vezes. A configuração da hora está concluída.

### Etapas de Operação:

- 1- Pressione , a tela do display mudará de CUR para SET
- 2- A temperatura padrão é 55°C. Pressione  ou  para ajustar a temperatura de cozimento.
- 3- Toque em  ou  para ajuste de 0,1°C.
- 4- Pressione e segure  ou , no início aumentará ou diminuirá 1°C todas as vezes. Depois de trocar 16 vezes, aumentará ou diminuirá 5°C todas as vezes. Segure o botão até atingir a temperatura desejada e solte.

5- A temperatura exibida na tela irá piscar 3 vezes. A configuração da temperatura está concluída.

6- Pressione e segure  por mais de 2 segundos, podendo ser alternado entre Celsius (°C) e Fahrenheit (°F).

## **Limpeza e Manutenção**

### **Antes de Realizar o Trabalho de Manutenção:**

1. Sempre desligue e desconecte a unidade.
2. Certifique-se de que o sistema esteja à temperatura ambiente.
- 3- Usar água dura ou rica em minerais fará com que apareçam manchas de água na coluna de aço inoxidável. Use os métodos a seguir para remover manchas e acúmulo de cal. Após a limpeza, seque-o com um pano ou toalha de papel. Armazene-o em um ambiente seco e bem ventilado em temperatura normal; por favor, não o coloque em ambientes de alta umidade nem o armazene em altas temperaturas.

### **Desmontagem e Instalação:**

1. Destacando a coluna de aço inoxidável: puxe o clipe fixo para baixo ao longo da coluna e, em seguida, gire a coluna no sentido horário.
2. Puxe para baixo até que saia. Às vezes, os impulsores bloqueiam o movimento quando a coluna de aço está sendo retirada. Sacuda levemente a coluna lateralmente para destacar a coluna de aço. A tampa da bomba pode ser removida antes de destacar a coluna de aço.
3. Instalação da coluna de aço inoxidável: alinhe a coluna de aço inoxidável com roscas, gire a coluna no sentido anti-horário e fixe-a. Em seguida, coloque o clipe fixo no lugar.

### **Limpendo o Circulador:**

A serpentina de aquecimento, o eixo da bomba e os sensores podem ser limpos com detergente e uma escova de dentes macia. Em seguida, enxágue com água.

### **Limpendo a Coluna de Aço:**

Tanto a coluna de aço quanto a tampa da bomba podem ser lavadas na máquina de lavar louça ou com detergente.

### **Descalcificação:**

1. Removedor de ferrugem de cal de cálcio - Esteja ciente de que este produto pode ser muito forte e recomenda-se o uso de luvas ao manusear este produto.
2. Bicarbonato de sódio.