

sulpack[®]

máquinas para embalagens



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Termo Circulador

Sous Vide

MODELO SVS 18 G2

Professional

INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir o aparelho de cocção Sous Vide[®] da marca Sulpack.

A **Sulpack Ind. de Máq. para Embalagens Ltda.** garante este produto pelo período de 06 meses já acrescidos da Garantia Legal contra todo e qualquer defeito de fabricação.

Este produto foi produzido dentro dos padrões de segurança estabelecidos por normas internacionais e proporcionam ao usuário a certeza de que o mesmo estará protegido contra possíveis problemas decorrentes da falta de segurança na parte elétrica, assim como estará assegurado de ter adquirido um produto de qualidade.

Consumidor: Leia atentamente este Manual de Instruções para poder utilizar o seu produto da melhor maneira, obter o máximo rendimento proporcionando maior durabilidade ao mesmo.

Atenciosamente



ATENÇÃO

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

INSTALAÇÃO

* Leia atentamente todo o manual do usuário antes de ligar o aparelho de cocção Sous Vide[®].

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Antes de ligar o seu equipamento, verifique se a tensão da rede (220V) é a mesma do equipamento que você adquiriu.



- Faça o devido aterramento do seu equipamento.



Seu equipamento foi produzido com cabo de alimentação (10A) que atende NBR 14.136, padrão 03 pinos redondos 2P + T. O pino central é o terra.

ATENÇÃO

Caso o cabo de alimentação estiver danificado ou rompido, deverá ser substituído somente por agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

TABELA DE TENSÕES

NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
220V	200V	242V

Oscilações de tensão causam variação de temperatura nos elementos aquecidos do equipamento.

* A tensão fora dos limites estabelecidos pode causar danos irreversíveis ao seu equipamento e causará perda de garantia do mesmo;

* A tomada de energia deve ser de **10A** exclusiva para este produto.

* Não utilize “T(s)” para conexão do aparelho à rede elétrica;

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- 1) Não toque nas superfícies aquecidas. Use luvas apropriadas ou qualquer outro pegador;
- 2) Cuide para que o cabo de alimentação não toque nas superfícies aquecidas;
- 3) Desconecte o aparelho da rede elétrica quando não estiver utilizando;
- 4) Para evitar qualquer tipo de dano pessoal, desconecte o aparelho da eletricidade quando estiver realizando a limpeza do mesmo;
- 5) Coloque no interior do recipiente somente a parte onde está a bomba ou o aquecedor do aparelho circulador. Observe o nível máximo de água no corpo do aparelho. Utilize-o somente na posição vertical;
- 6) Não utilize nenhum tipo de extensão para conectar este aparelho à rede elétrica;
- 7) Utilize este circulador somente em superfícies cobertas. Não utilize ao ar livre;
- 8) Não permita que o aparelho entre em contato direto com alimentos. Todos os alimentos devem estar acomodados em embalagens apropriadas. Ovos não necessitam estar embalados;
- 9) Não utilize para outros fins que não seja a preparação de alimentos;
- 10) Não utilize o aparelho perto de um queimador aquecido ou mesmo um forno aquecido;
- 11) Não utilize perto de vapores aquecidos ou inflamáveis;
- 12) Nunca utilize o aparelho sem estar devidamente fechado como enviado pelo fabricante. Não molhe a parte superior do aparelho;
- 13) Não obstrua as saídas de ar do aparelho. Ver páginas 6 e 7. Mantê-las desobstruídas é essencial para o funcionamento do aparelho;
- 14) Não utilize objetos pontiagudos para operar o equipamento.

VANTAGENS

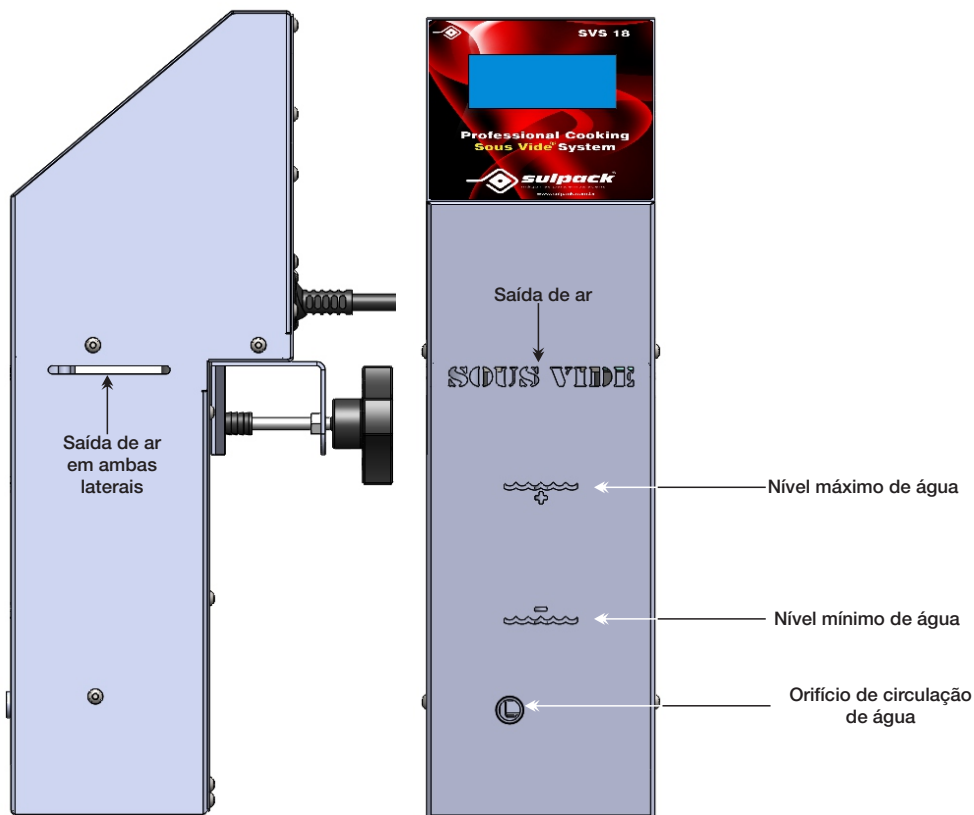
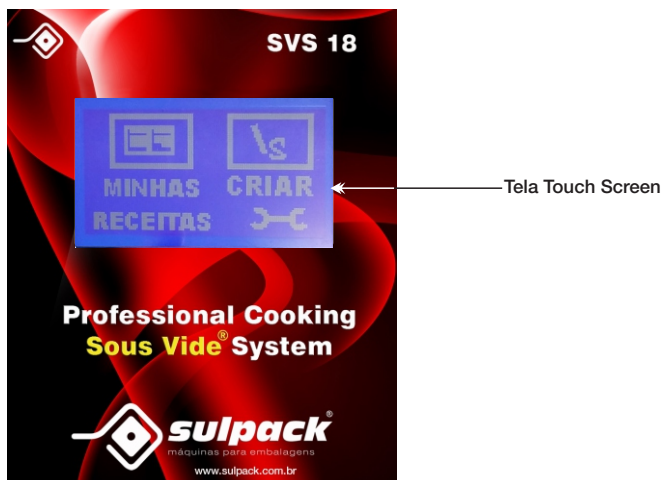
Equipamento indicado para o processo de cocção de produtos embalados a vácuo, com as seguintes vantagens:

- * Reduz significativamente o encolhimento ao cozinhar carnes, peixes e aves;
- * Após embalar os alimentos a vácuo, os nutrientes, os sabores e a gordura não escapam como acontece com outros métodos de cocção. O processo de cocção Sous Vide[®] requer menos gordura e óleo, em benefício de comidas mais saudáveis. Também reduz a quantidade de condimentos necessários, exceto o sal;
- * O processo acontece automaticamente de acordo com a programação estabelecida, deixando o tempo livre para a realização de outras tarefas;
- * Padronização dos pratos. Após a elaboração pode ser salva a receita para poder repetí-las exatamente da mesma maneira, sempre que desejar;
- * A qualidade obtida com o Sous Vide[®] produz alimentos com a qualidade e a textura que não podem ser conseguidas com nenhuma outra técnica de cocção.

BENEFÍCIOS E CARACTERÍSTICAS

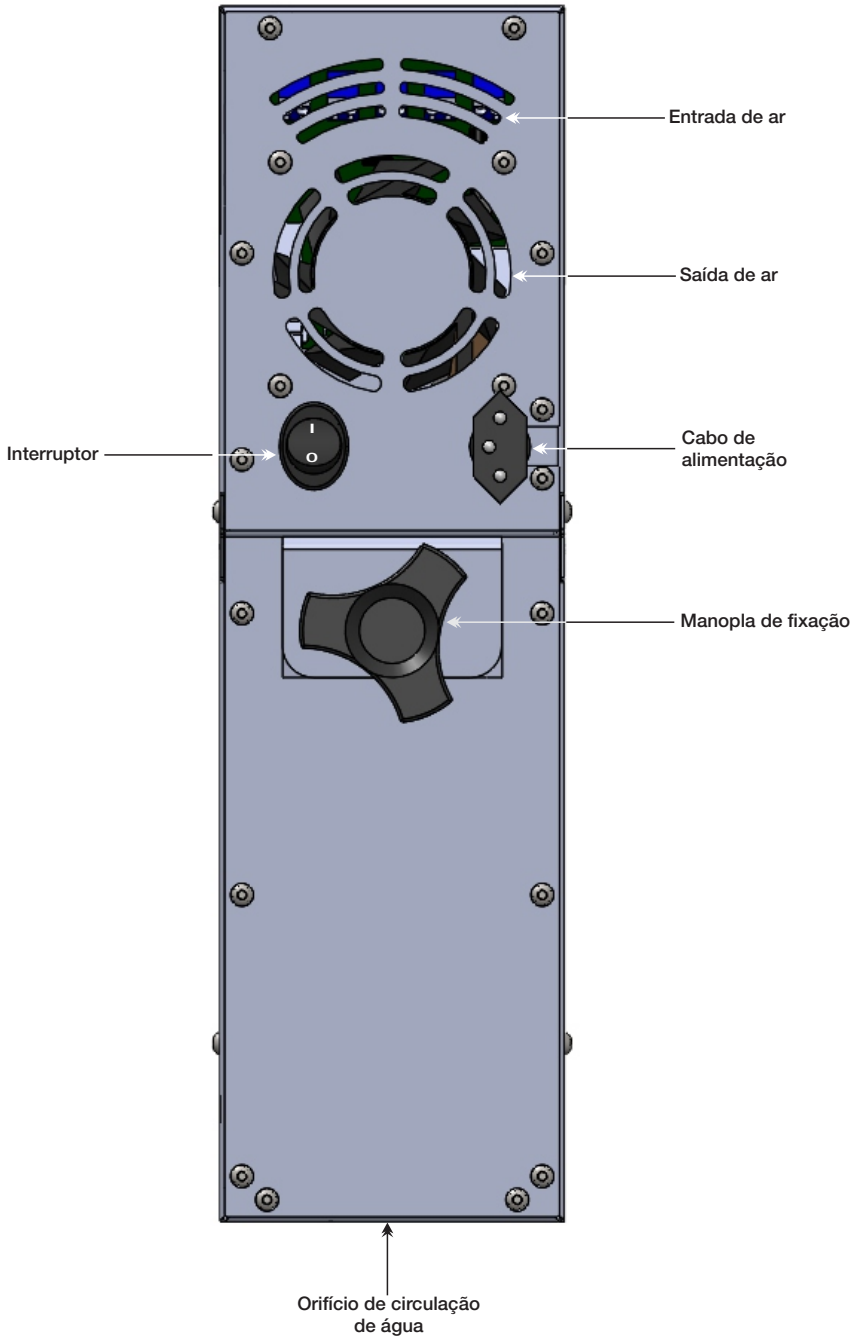
- * O aparelho termo circulador possui um desenho inovador, controle de temperatura prático e preciso;
- * Extremamente fácil de usar;
- * Temperatura precisa. Mantém a temperatura constante até 99.9°C;
- * Fácil de programar e monitorar a temperatura;
- * Temperatura constante e uniforme em todo o ambiente de cocção, o que garante que as porções individuais cozinham igualmente e ao mesmo tempo;
- * Fácil de fixar em qualquer recipiente;
- * Resistente. Corpo em aço inoxidável 304;
- * Compacto: Pode ser guardado facilmente sem ocupar espaço;
- * Função pré-aquecimento;
- * Menu de até 50 receitas;
- * Interface gráfica;
- * Tecnologia Touch Screen.

CONTROLES E COMPONENTES - VISTA FRONTAL E PAINEL



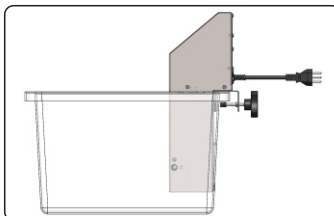
Vista Lateral

CONTROLES E COMPONENTES - VISTA TRASEIRA

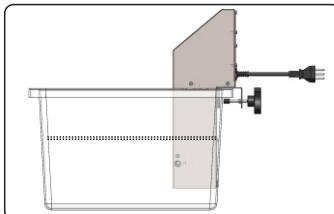


CONFIGURAÇÃO

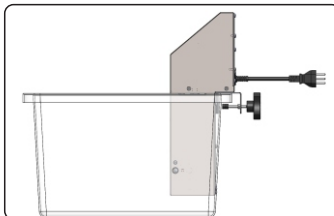
- 1) Fixe o Sous Vide[®] no recipiente de cocção (não incluído). O manípulo de fixação na parte traseira pode ser fixado tanto em recipientes planos como arredondados. Deixe uma distância mínima de 2cm entre a base e as laterais do circulador e o recipiente;



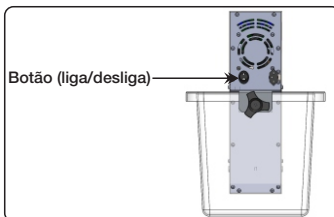
- 2) Coloque água no recipiente (observar os limites de mínimo e máximo) e cubra-o com um filme esticável ou uma tampa. A Tampa ou o Filme devem ficar abaixo das entradas de ar na parte frontal e nas laterais. Ver páginas 6 e 7;

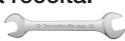


- 3) Conecte o cabo de alimentação a uma tomada;



- 4) Ligue o Sous Vide[®];  I - Ligar
O - Desligar



- 5) Ao ligar o aparelho apresenta a tela de inicialização dando acesso ao “Menu de receitas” previamente definido e o passo a passo para “Criar” de uma nova receita. OBS: O botão de manutenção  é de uso exclusivo do fabricante;



- 6) Selecione a receita desejada através das teclas ◀ e ▶ e pressione a tecla ↵ ;

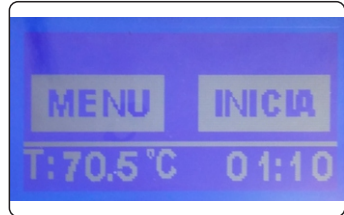


- 7) Você irá a tela de início com a receita selecionada.

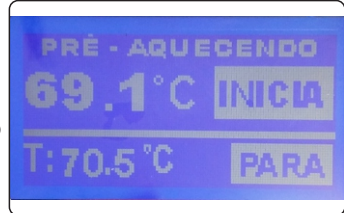
A Temperatura e o Tempo são apresentados na parte inferior do display respectivamente.

Se deseja iniciar o processo pressione a tecla "Inicia". Caso queira trocar a receita pressione "Menu" para voltar a tela de inicialização (Passo 5).

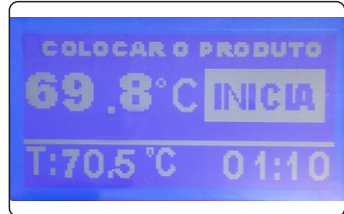
O processo somente será iniciado se o nível de água não estiver baixo;



- 8) O equipamento acionará o agitador de água e entrará na função de pré-aquecimento. Durante a etapa de pré-aquecimento o tempo de cocção não é considerado;



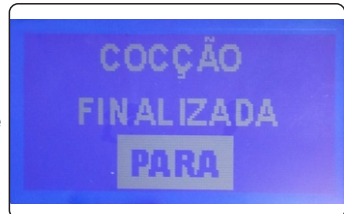
- 9) Quando a água estiver a $\pm 1^\circ\text{C}$ da temperatura desejada um bip sonoro é acionado indicando o momento ideal para colocar o produto. Após colocar o produto pressione a tecla "Inicia";



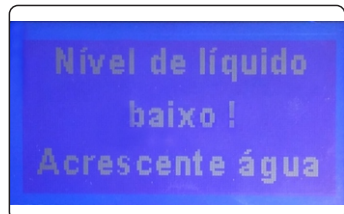
- 10) A contagem regressiva do tempo de cocção é iniciada. Para cancelar o processo dos passos 8, 9 e 10 e retornar a tela inicial, pressione a tecla "Para";



- 11) Ao finalizar o processo um bip sonoro é acionado e a tela apresenta a mensagem "Cocção Finalizada". Para retornar ao menu de inicialização, pressione a tecla "Para";



- 12) Caso o nível de água fique abaixo do mínimo indicado durante a operação o processo será interrompido, uma mensagem de "Nível de líquido baixo" é apresentada na tela e o aparelho começará a bipar. Para desligar o bip basta pressionar em qualquer ponto da tela.



EDITAR UMA RECEITA

- 1) Na tela de "Inicialização" pressione a tecla "Minhas receitas";



- 2) Selecione a receita desejada através das teclas ◀ e ▶ em seguida pressione a tecla "Editar";



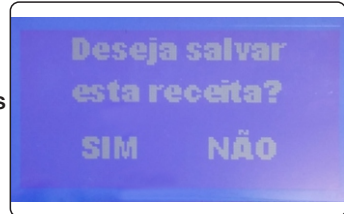
- 3) Configure o tempo desejado através das teclas ⊕ e ⊖. Em seguida pressione a tecla "enter" ↵. Para navegar entre os dígitos pressione as teclas ◀ e ▶;



- 4) Configure a temperatura desejada através das teclas ⊕ e ⊖. Em seguida pressione a tecla "enter" ↵. Para navegar entre os dígitos pressione as teclas ◀ e ▶;



- 5) Se deseja salvar a receita pressione a tecla "Sim", caso não deseje salvar a receita e apenas executar pressione a tecla "Não" e não faça o passo a seguir;



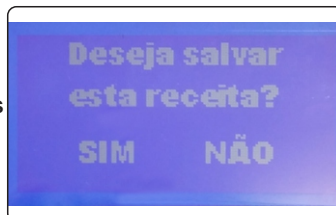
- 6) Digite o nome da receita. Em seguida pressione "enter" ↵. A receita foi salva no seu livro de receitas.



* O equipamento possibilita salvar um menu com até 50 receitas, sendo que 30 receitas já são pré-definidas e podem ser editadas ou apagadas.

CRIAR UMA RECEITA

- 1) Na tela de "Inicialização" pressione a tecla "Criar";
- 2) Configure o tempo desejado através das teclas \boxplus e \boxminus . Em seguida pressione a tecla "Enter" \blacktriangleright . Para navegar entre os dígitos pressione as teclas \blacktriangleleft e \blacktriangleright ;
- 3) Configure a temperatura desejada através das teclas \boxplus e \boxminus . Em seguida pressione a tecla "Enter" \blacktriangleright . Para navegar entre os dígitos pressione as teclas \blacktriangleleft e \blacktriangleright ;
- 4) Se deseja salvar a receita pressione a tecla "Sim", caso não deseje salvar a receita e apenas executar pressione a tecla "Não" e não faça o passo a seguir;
- 5) Digite o nome da receita. Em seguida pressione "Enter" \blacktriangleright . A receita foi salva no seu livro de receita.



EXCLUIR UMA RECEITA

- 1) Na tela de "Inicialização" pressione a tecla "Miinhas receitas";



- 2) Selecione a receita desejada através das teclas ◀ e ▶ em seguida pressione a tecla "enter" ↵;



- 3) Pressione a tecla "Excluir".



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

1) Fixe o circulador ao recipiente de cocção (não incluído).

O manipulo de fixação na parte traseira pode ser fixada tanto em recipientes planos como arredondados. Deixe uma distância mínima de 2cm entre a base e as laterais do circulador e o recipiente;

2) Coloque água no seu recipiente de cocção. A quantidade de água a ser colocada no recipiente deve respeitar os níveis de mínimo e máximo indicadas no aparelho;



O nível de água no recipiente de cocção subirá ao colocar os alimentos . Observe essa alteração de volume ao colocar líquido no recipiente.



Para atingir a temperatura mais rapidamente, adicione água pré-aquecida. Caso isso não seja possível, inicie o processo mas não coloque os produtos no interior do recipiente. Monitore o momento em que a temperatura desejada é alcançada. Pare o processo, coloque os produtos e inicie o processo novamente.



Faça o devido aterramento do seu equipamento. Certifique-se de que a tensão da tomada é a mesma do equipamento. Não utilize extensões ou "T's" para conectar o aparelho à corrente elétrica.

3) Ligue o interruptor na parte traseira, selecione a opção de ver as receitas através da tecla "Minhas receitas" ou crie uma nova receita pressionando a tecla "Criar". Para criar uma receita, veja na página 10.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Temperatura de operação (°C): 0 ~ 99.9
Peso (kg): 4,5
Resolução (°C): 0.1
Temperatura ambiente de operação (°C): 10 ~ 45
Tensão de alimentação (V): 220
Frequência (Hz): 60
Potência (W): 1500
Intervalo de configuração (t): 0 ~ 99 horas e 59 minutos.
Capacidade* (L): 30

* Para reduzir o tempo de pré aquecimento da água com 30 litros sugere-se colocar água pré-aquecida.

LIMPEZA

* Para limpeza, utilizar pano levemente umedecido em sabão neutro. A limpeza deve ser feita com a máquina desligada, desconectada da tomada;

* Para evitar queimaduras durante a limpeza, aguarde até que o aparelho esteja frio;

* Faça a limpeza com um pano ou esponja úmidos. Não utilize produtos químicos que sejam abrasivos para evitar danos ao aparelho ou à tela do painel;

* Caso ocorra a ruptura ou vazamento de uma das bolsas de cocção, faça a limpeza utilizando água limpa junto com detergente para lava louças que não forme espuma. Fazer esse procedimento durante 10 minutos, a uma temperatura de 60°C. Enxague bem e seque-o em seguida;

* Se for necessária a limpeza geral dos componentes internos, faça o aparelho funcionar numa solução de 15% de água e vinagre branco ou numa solução de 10% de água e um eliminador de óxido ou cal/calcio que seja apropriado para alimentos a uma temperatura de 60°C, até que fique completamente limpo.

TABELA DE PROBLEMAS E PROCEDIMENTOS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
ALIMENTOS NÃO COZINHAM DE MANEIRA UNIFORME	1) Porções com tamanhos diferentes; 2) Proporção entre líquido/alimento é muito baixa.	1) Coloque porções com tamanhos iguais; 2) Equalize a quantidade de água para a quantidade de produtos.
EQUIPAMENTO NÃO AQUECE	1) Rede elétrica não compatível; 2) Resistência desligada.	1) Verifique a tensão da rede elétrica; 2) A temperatura ambiente da água é superior à temperatura selecionada.
O DISPLAY NÃO MOSTRA NADA, ESTÁ APAGADO	1) Aparelho desconectado da rede elétrica; 2) Interruptor desligado.	1) Conecte o aparelho na rede elétrica; 2) Ligue o interruptor na parte traseira do equipamento.
A TEMPERATURA DA ÁGUA É SUPERIOR À TEMPERATURA SELECIONADA	1) Sensor de temperatura; 2) A temperatura da água colocada está acima da temperatura desejada.	1) Verifique se o sensor está funcionando corretamente. Para isso, desligue e ligue o aparelho novamente. Na tela deverá mostrar a temperatura ambiente da água; 2) Aguarde o resfriamento retirando a tampa do recipiente ou substitua por uma quantidade de água fria.
O PROCESSO NÃO INICIA APÓS PRESSIONAR A TECLA "INICIAR"	1) Nível de água baixo.	1) Verifique o nível de água e, se necessário, adicione.
O PROCESSO PAROU	1) Falta de água; 2) Queda de tensão.	1) Verifique se está usando uma proteção plástica (filme esticável) ou tampa para evitar a evaporação; 2) Verifique se ocorreu uma queda de tensão momentânea que parou o processo.

TERMO DE GARANTIA

Garantimos que este produto está assegurado contra defeitos de fabricação pelo período de 06 (seis) meses já acrescidos da Garantia Legal, contados a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor conforme nota fiscal.

A Sulpack Ind. de Máq. para Embalagens Ltda., tem pareceres exclusivos e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos ocorridos no período de garantia, restringindo sua responsabilidade à substituição de peças com defeito, desde que essas peças sejam previamente identificadas por técnico credenciado ou pela própria fábrica, as quais deverão ser enviadas a fábrica para averiguação do possível defeito. Após a avaliação técnica serão remetidas ao cliente, sem ônus se comprovado defeito de fabricação.

Anula-se a garantia para produtos que tenham sido eventualmente reparados, modificados ou desmontados, bem como para aqueles que tenham sua utilização fora das especificações e orientações da fábrica.

A garantia é balcão.

No período de garantia, todas as peças substituídas e os serviços de execução serão gratuitos, nas condições deste termo. "As peças substituídas em garantia pertencem à Sulpack, e se solicitado deverão ser devolvidas à fábrica".

EXCLUEM-SE DA GARANTIA:

Utilização inadequada, danos ao aparelho como riscos ou amassados;

Efeitos de corrosão, quedas, fogo, instalações elétricas deficientes, acionamento com tensão invertida do produto e oscilações de energia;

Desgaste natural de resistências ou outros componentes;

Qualquer dano em componentes como, por exemplo, fiação que tenham sido causados por insetos (baratas) ou por roedores (ratos), onde estes roem fios e urinam sobre os componentes, causando com isso os chamados curtos circuitos.

As despesas de transporte (embalagem e frete), de produtos que devem retornar à fábrica, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimentos entre a fábrica / revendedor / usuário.

A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVALIDADA:

Pelo decurso de prazo;

Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste termo de garantia e manual de instruções.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via da nota fiscal ou sua cópia autenticada.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul - RS, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

SE FOR ENTRAR EM CONTATO COM O FABRICANTE, LEIA ATENTAMENTE O MANUAL E TENHA EM MÃOS A NOTA FISCAL DE COMPRA.

Sulpack Ind. de Máq. para Embalagens Ltda
Rua Vereador Otto Scheifler, 899 Desvio Rizzo – (54) 3223-9351
CEP 95110-770 – Caxias do Sul/RS – Brasil
CNPJ 00.319.979/0001-65



Sulpack Ind. de Máq. para Embalagens Ltda.
Rua Vereador Otto Scheifler, 899 Desvio Rizzo - Fone: (54) 3223-9351
CEP 95110-770 - Caxias do Sul - RS - Brasil
CNPJ 00.319.979/0001-65
www.sulpack.com.br - e-mail: sulpack@sulpack.com.br