Manual do utilizador de Sous Vide

máquina molecular de cozimento de baixa temperatura

Modelo: SV130



Índice

Os benefícios da cozedura a baixa temperatura a vácuo 1
Preparação para cozedura a vácuo a baixa temperatura..... 2
Segurança 3
Parâmetros Técnicos..... 4
Função do produto 4
Estrutura do Produto 7
Como ligar ao telemóvel..... 8
Instruções de Funcionamento..... 10
Manutenção.....11
Como Limpar 13
Resolução de problemas.....13
Obrigado..... 15

Os benefícios da cozedura a vácuo a baixa temperatura

Usando cozedura a vácuo a baixa temperatura, os alimentos não precisam de estar em contacto direto com o ar e a água, o que reduzirá a perda de nutrientes nos alimentos, a infiltração de substâncias nocivas, a ausência de óleo ou muito pouco óleo, e o consumo de uma pequena quantidade de sal para preservar o sabor dos próprios ingredientes. A comida mantém um bom sabor, e até a carne comum pode ficar muito mais saborosa.

O calor é mais uniforme, o sabor pode penetrar na comida de forma uniforme e a cor da comida pode ser preservada; poupa-se energia em comparação com o forno e o fogão a gás, e a poluição por fumo na cozinha pode ser reduzida, diferentes alimentos podem ser cozinhados separadamente por embalagem.

Não precisa de um chef especial, mesmo que não tenha experiência em cozinha, pode cozinhar comida saudável e deliciosa Segundo uma receita científica. Pode cozinhar de acordo com a temperatura e o tempo definidos, aspirando a comida conforme a receita.
Graças ao controlo preciso de temperatura e tempo, é possível garantir que os alimentos não queimam ou secam devido ao excesso de cozimento, especialmente para alimentos cozinhados a temperaturas médias e baixas.

Preparação para cozedura a vácuo a baixa temperatura

Máquina de selagem a vácuo ---- Para remover a maior parte do oxigénio dos sacos e garantir uma vedação hermética, impedindo a entrada de ar ou líquido. Pode usar selador a vácuo de câmara ou um pequeno selador a vácuo de sucção para diferentes necessidades.

Sacos de selagem a vácuo ---- Embalar os alimentos e selar bem, garantindo que nenhum ar ou líquido possa entrar. Por favor, certifique-se também de que os sacos de vácuo suportam temperaturas até 100°C ou 212°F.

Circulador térmico com depósito de água de cozinha ou banho-maria sous vide---- Primeiro, coloque a grelha de cozinha no depósito de água (não usar a grelha pode resultar numa avaria da máquina), depois encha o depósito ou banho-maria com água suficiente para cobrir os alimentos e controlar a temperatura para a cozedura. Para o circulador térmico de imersão, por favor certifique-se também de que o depósito de água pode suportar temperaturas até 100 °C ou 212°F. Para banhos-maria sous vide, há um controlador de termóstato dentro da máquina. Por isso, por favor, encha o recipiente com água e depois controle a temperatura e o tempo.

Instruções de Segurança

Por favor, siga sempre estas precauções:

- Utilizar a máquina apenas de acordo com o manual de utilizador, caso contrário a máquina pode ser danificada.
- Liga apenas a fonte de alimentação indicada na etiqueta de classificação.
- Ligar apenas ao fornecimento seguro com terra.
- Desligue da fonte de alimentação antes de remover a máquina.
- Não toque diretamente no líquido para verificar a temperatura, por favor use o visor de temperatura ou termómetro.
- Durante a utilização da máquina, coloque os alimentos necessários para aquecimento no banho-maria; por favor, certifique-se de que o nível de água deve ser controlado entre o nível de água mais baixo "MIN" e o nível mais alto "MAX", para evitar danificar a máquina.
- Não toque em superfícies quentes durante ou após o trabalho para evitar lesões.
- Se houver líquido na parte superior da máquina (acima do nível MÁXIMO de água), por favor desliga a energia e seca-a antes de a usar.
- Por favor, coloque a máquina e o seu cabo fora do alcance das crianças para evitar perigo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e

conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.

- Para evitar perigo, a tomada de energia e a tomada da ventoinha na parte de trás não podem tocar em líquidos.

Parâmetros Técnicos

Tensão nominal: 110-120 V / 220-240 V
Frequência classificada: 60HZ / 50 HZ
Potência nominal: 1200 W / 1500 W
Intervalo de definição de temperatura: 5----95 °C （41----203 ℉）
Intervalo de definição de tempo: 5 min---99 hours 59min
Precisão do ecrã: 0.1
Dimensões: 2.8”x5.7”x13.4”(71X145X340 mm)

Product function



1. ⏻

Energia / Power

-- -- -- Quando se liga a energia no “power”, a máquina entra em modo de poupança de energia.（só ⏻ on）

-- No modo de poupança de energia, pressione este botão para acordar a máquina e entrar em modo de espera, fica pronta para trabalhar, neste momento, o display digital ⑥ vai mostrar a temperatura no momento. O display digital ⑦ Mostra as horas fixas do último processo de trabalho.

-- Em modo de espera (standby) e durante o trabalho, pressione este botão para entrar no modo de poupança de energia（só ⏻ on ）

2. °C/°F

Botão de interruptor da unidade de temperatura

-- -- Clique em " °C / °F" para selecionar a unidade de visualização de temperatura da máquina. Existem duas unidades de temperatura, Celsius e Fahrenheit, para escolher.

3.TEMP / TIME

Botão de ajuste de temperatura e tempo

-- -- Clique em "TEMP / TIME" para alternar a temperatura ou a definição de tempo. Quando a temperatura do display digital ⑥ está a piscar, defina a temperatura desejada com “+” e “-”; quando o display digital ⑦ está a piscar, o tempo alvo desejado pode ser definido com “+” e “-”.

* Após o display digital piscar 10 vezes, Se não houver nenhuma operação de definição, a máquina sairá do estado de definição temperatura/tempo. Se precisar de o reiniciar, clique em “TEMP / TIME” novamente para entrar

no estado de definição.

* No modo de trabalho, pressione e mantenha pressionado o botão “TEMP / TIME”, O tubo digital mostra a hora e a temperatura que foram definidas.

4. Start/Stop

Botão Start/stop

-- -- Em modo Standby, clica em "Start/Stop", a máquina começa a funcionar.

-- -- Depois carregue em “Start/Stop”, o tempo começa a diminuir.

-- -- No terceiro passo, carregue “Start/Stop”, a máquina para de funcionar e volta ao modo de espera.

5. + / -

Botão de ajuste

-- -- Clique em "TEMP / TIME" para selecionar o conteúdo (temperatura ou tempo) a ajustar, depois use os botões "+" e "-" para ajustar à temperatura ou tempo desejado.

6. Display digital de temperatura

-- -- Mostrar a temperatura de trabalho em tempo real;

7. Display digital de tempo

-- -- Em modo de espera/standby, é apresentado o tempo alvo definido.

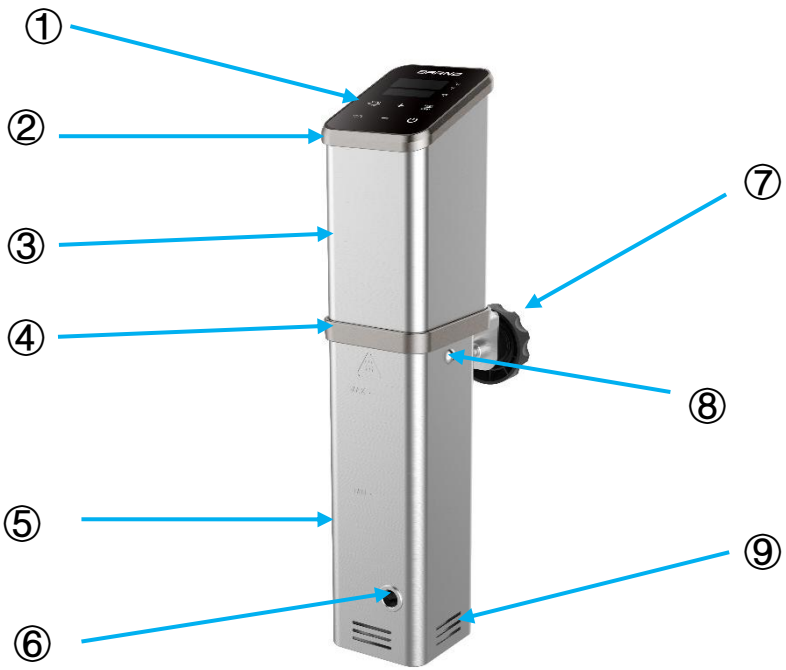
-- -- No modo de trabalho, o tempo de trabalho restante é mostrado.

**O indicador WIFI é utilizado ao operar a rede de distribuição com telemóvel. Se não for necessária operação de rede ou telemóvel, esta bandeira não é apresentada.

Reset to default / Repor ao padrão：

No modo de “pronto para trabalhar”, pressione longamente "Start/Stop" e "+"; o display digital grande mostra a temperatura definida 60° C, o display digital pequeno mostra a hora de definição 24:00, depois de soltar, os displays digitais grande e pequeno piscam 10 vezes ao mesmo tempo e mantêm o modo de definição.

Estrutura do Produto



1. Painel de controlo 2. Cobertura superior 3. Corpo principal (para cima) 4. Anel de ligação 5. Corpo principal (para baixo) 6. Saída de água 7. Pega fixa 8. Parafuso de libertação rápida 9, A entrada de água

Como ligar o telefone

(Antes de se ligar ao Wi-Fi, certifique-se de que o dispositivo está ligado e em modo de espera.)

1. Vai à loja de aplicações do teu telemóvel, procura a aplicação "**Sous Vide manager**" , depois descarregue-a e instale-a.
2. Abra a APP, crie uma conta e inicie sessão.
3. Adicione o dispositivo:

   ⇒ Ative a função Wi-Fi do seu telemóvel e ligue-se a uma rede Wi-Fi. É necessário ligar-se a um Wi-Fi de 2,4GHz. Pode desligá-lo depois de completar o emparelhamento.

   ⇒ Ligue o Bluetooth do seu telemóvel. A comunicação Bluetooth é necessária durante o processo de configuração da rede deste dispositivo. Pode desligá-lo depois de completar o emparelhamento.

   ⇒ Clique em "Adicionar Dispositivo" na APP.

   ⇒ Selecione "Sous Vide Cooker".

   ⇒ Insira a palavra-passe do Wi-Fi e clique em "próximo" ou “next”.

   ⇒ Pressiona e mantém pressionado o botão **Start/Stop & °C/°F** do dispositivo ao mesmo tempo até o indicador Wi-Fi piscar.

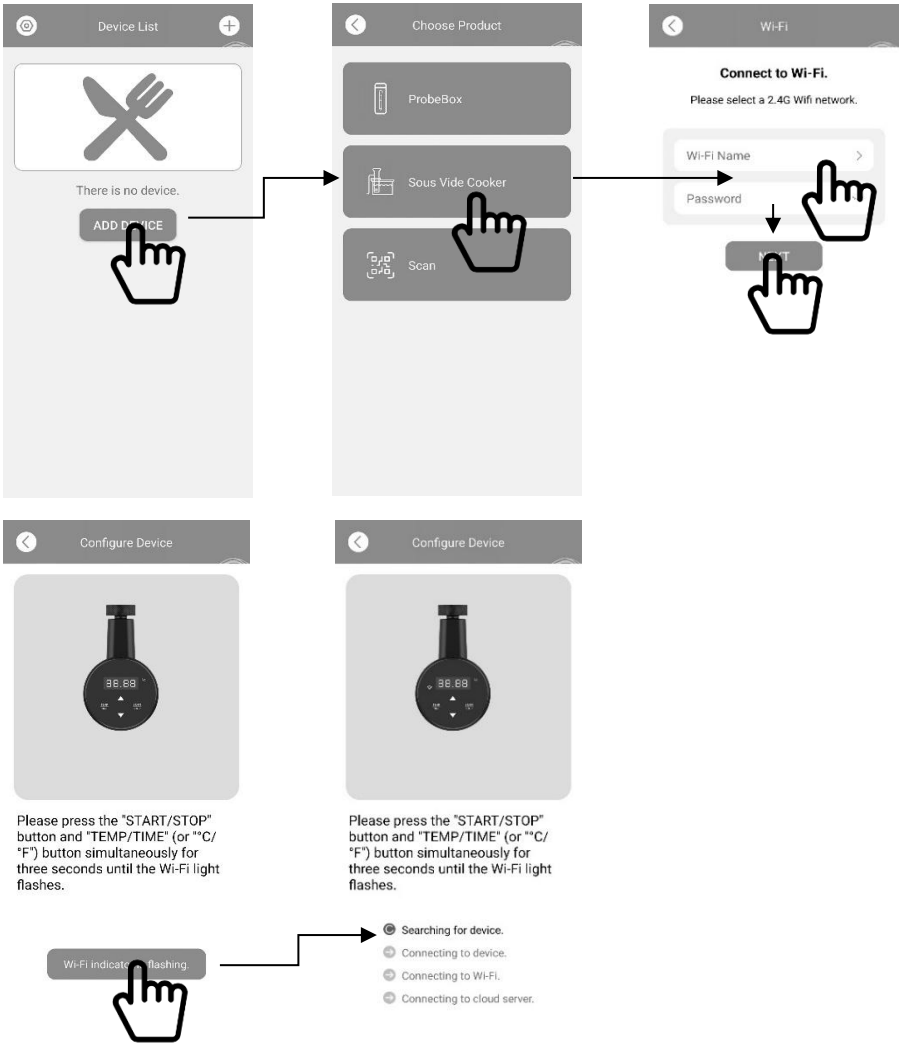
   ⇒ Clique em "O indicador Wi-Fi piscou" na APP.

   ⇒ Espere que o dispositivo se ligue com sucesso e o indicador Wi-Fi do dispositivo ficará ligado.

AVISO: A configuração da rede expira após 60 segundos. Se não for configurado com sucesso dentro dos 60 segundos, o indicador Wi-Fi do dispositivo desliga-se.

Estado do Indicador Wi-Fi do Dispositivo:

1. Desligado: Não ligado à rede.
2. Piscar Rápido: Configuração da rede em progresso.
3. Piscar lento: Ligado ao router mas não ligado ao servidor M2M.



Instruções de Funcionamento

1. Escolha o recipiente adequado, fixe a máquina no recipiente.
2. Adicione água ao recipiente para cozinhar. (Nota: Por favor, certifique-se de que a água fique entre a linha mínima e a linha máxima depois de adicionar a água no recipiente).
3. Liga o cabo de alimentação para a máquina ter energia, depois clique para colocar a máquina em modo de espera.
4. Clique “°C/°F” para selecionar a unidade de visualização de temperatura da máquina. O padrão é °C. Após selecionar a unidade de temperatura, essa unidade será definida por defeito para o próximo arranque, a máquina tem função de memória.
5. Clique “TEMP /TIME” para selecionar a temperatura ou o tempo a ajustar, e defina o valor alvo com as teclas “+” e “-”.
6. Depois de concluídas as definições, clique em “Start/Stop” para a máquina começar a funcionar.
7. Quando a temperatura atingir a temperatura definida, a máquina emite um bip, coloque a comida em embalagem a vácuo no recipiente e pressione o botão "Start/Stop", irá contar de modo decrescente.
8. Depois de terminar a cozedura, a máquina apita. Clique em "Start/Stop" para terminar o funcionamento da máquina.

Nota: Se não houver operação, a máquina emitirá um bip contínuo após 20 segundos, enquanto a temperatura da água se mantém na temperatura pré-definida.

9. Depois de utilizar a máquina, desligue da fonte de alimentação. Guarde a máquina num local que esteja fora do alcance de crianças.

Notas:

② Antes de cozinhar sous vide, a comida deve ser embalada a vácuo.

② O nível da água (depois de colocar a comida) deve estar acima do "MÍNIMO", mas inferior ao "MÁXIMO" marcados na máquina.

③ Para evitar um desgaste mais rápido na máquina, drene a água após a utilização, limpe e seque bem o equipamento.

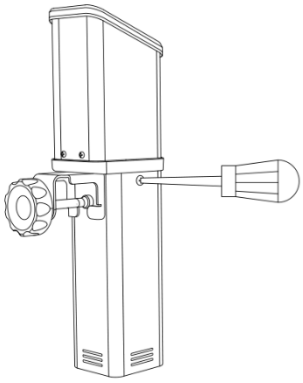
Manutenção

Para evitar queimaduras, por favor certifique-se de que a máquina está desligada e deixe que arrefeça até à temperatura ambiente antes de a limpar.

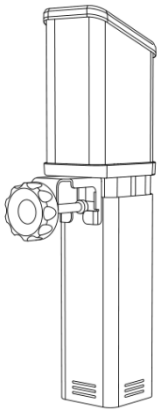
1. Coloque a máquina na vertical após a limpeza, não a coloque na horizontal nem de cabeça para baixo.
2. Durante a limpeza, não danifique os componentes dentro da máquina. Quando os componentes forem danificados, por favor peça a um especialista para verificar e reparar. Não tente reparações não autorizadas para evitar acidentes.
3. Descarte a água velha após cada utilização e encha com água fresca de cada vez que vá utilizar. Se a água for reutilizada várias vezes, alguma substância mineral pode diminuir ou aderir à superfície dos componentes, influenciando assim o desempenho da máquina. Quando notar que a capacidade de descarga diminui bastante ou que os componentes da máquina têm muitos detritos e sujidade, por favor, desmonte a parte baixa da carcaça da máquina (Por favor, consulte abaixo "Como Desmontar

Rapidamente”) Para limpar o tubo de calor e a sonda, é melhor limpar de 20 em 20 ou a cada 100 horas de trabalho.

(Como Desmontar Rapidamente)



(1. Utilize a ferramenta para remover o parafuso.)



(2. Retire a carcaça da parte inferior para limpar os componentes interiores.)

4. Não utilizar a máquina quente em água fria. Deve deixar arrefecer a máquina até à temperatura ambiente e colocá-la em água fria para utilizar. Caso não cumpra essa regra, isso irá influenciar o funcionamento e a vida útil da máquina. Também não é aconselhável colocar a máquina fria em água quente para a utilizar. Diferenças grandes de temperatura influenciam negativamente o tempo de vida útil do equipamento.

Como Limpar

Preparação:

Vinagre de grau alimentar (vinagre branco, vinagre de maçã, etc.)

Porque é necessário limpar:

A água da torneira contém minerais. Quando a água é aquecida a uma certa temperatura, haverá incrustações no aquecedor ou na superfície da máquina. Isto afetará o desempenho da máquina, e o tempo de vida da máquina também se torna menor. Por isso, sugerimos que limpe a máquina após cada 20 utilizações, e o tempo acumulado de trabalho, para cada limpeza, seja inferior a 100 horas. Ou pode limpar a máquina de acordo com as suas necessidades reais devido a características de água diferente em diferentes locais.

Como limpar:

1. Utilize o líquido misturado em 75% de água e 25% de vinagre, depois deite para um recipiente até atingir a linha máxima da máquina.
2. Ligue a máquina, defina a temperatura de trabalho a 80°C/(176°F) e defina a hora para 3 horas (03:00), depois carregue uma só vez no botão

"Start/Stop". Quando atingir a temperatura da pré-definição desejada, pressione "Start/Stop" para iniciar o temporizador.

3. Quando o temporizador chegar às 00:00, carregue em "Start/Stop" para parar de funcionar, desligue a energia, desligue o cabo de energia da tomada e deixe arrefecer.

4. Remova a carcaça inferior da máquina (Por favor, consulte abaixo "Como Desmontar Rapidamente"), utilize água limpa para limpar o aquecedor e outros componentes, bem como limpar a parte de baixo da carcaça, de modo a limpar melhor os detritos que possam estar acumulados e que agora estão amolecidos.

5. Após a limpeza, seque a máquina e a carcaça, depois reinstale a parte de baixo da carcaça.

Nota: Por favor, certifique-se de que a energia está desligada e que a máquina arrefece antes de desmontar e limpar.

Resolução de problemas

Código de erro	Causa do problema	Resolução do problema
H20	O nível da água é inferior ao nível mais baixo ou superior ao nível mais alto	Desligue a energia da máquina: Se o nível da água estiver demasiado baixo, adicione a quantidade certa de água ao recipiente; Se o nível da água estiver demasiado alto, retire a água do recipiente.
E02	1. O tubo de aquecimento poderá ter problemas; 2. As ligações elétricas internas da máquina poderão ter problemas. 3. O sensor de temperatura pode estar com problema.	Precisa de pedir reparação a um professional / Contactar fornecedor

** Durante a utilização da máquina, se surgirem outros problemas, por favor peça a um especialista para verificar a máquina. Não tente reparações não autorizadas para evitar acidentes.

Obrigado

Mais uma vez, obrigado por comprar o nosso Sous Vide, desejamos-lhe um bom uso, não hesite em contactar-nos se tiver alguma dúvida sobre a utilização.