



Manual de Instruções PC – SV 1112

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de colocar o artigo em funcionamento, e guarde o manual, juntamente com a garantia e recibo, se possível na embalagem original. Se oferecer o artigo, passe também o manual de instruções.

O aparelho está concebido apenas para uso doméstico e para o propósito determinado, não é adequado para uso comercial.

Não utilize o artigo no exterior.

Mantenha-o afastado de fontes de calor, luz solar directa, humidade (nunca mergulhe o artigo em água, e objectos afiados).

Não opere o artigo com as mãos molhadas. Se o aparelho se molhar desligue-o imediatamente da tomada.

Para limpar e guardar o aparelho, desligue-o da tomada, puxando pela ficha e não pelo cabo. Retire também todos os acessórios se o aparelho não estiver em funcionamento.

Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação, em caso de dano ou avaria não o utilize.

Use apenas peças originais em substituição.

Durante o funcionamento o aparelho fica muito quente, segure-o apenas pelas pegas, a tampa também só deve ser manuseada pelas pegas.

O nível de água deve estar entre as marcas MAX e MIN.

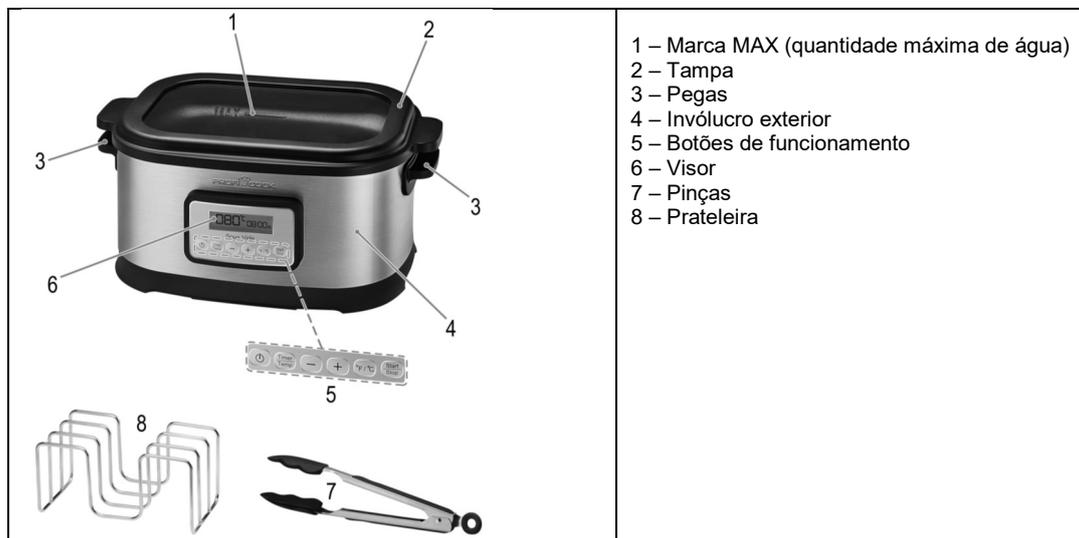
Use o artigo numa superfície estável e nivelada. Durante o seu funcionamento não toque nem mova o aparelho.

Este aparelho pode ser usado por crianças acima dos 8 anos de idade e pessoas com capacidade mental reduzida, se tiverem orientação e supervisão em relação às instruções de segurança e riscos envolvidos. O mesmo se aplica para a limpeza e manutenção do artigo. Este aparelho não é um brinquedo.

Não tente reparar o artigo, contacte um técnico autorizado, o fabricante ou o seu agente de distribuição.

Atenção! Nunca coloque o artigo em funcionamento sem água, isto poderá accionar a protecção anti-fogo e levar a danos no aparelho.

LISTA DE COMPONENTES



- 1 – Marca MAX (quantidade máxima de água)
- 2 – Tampa
- 3 – Pegas
- 4 – Invólucro exterior
- 5 – Botões de funcionamento
- 6 – Visor
- 7 – Pinças
- 8 – Prateleira

FACTOS INTERESSANTES A RESPEITO DO SOUS VIDE

Cozinhar com Sous Vide (do francês sous que significa “sob “ e vide “vácuo”) é um método que cozinha lentamente carne, peixe e vegetais a baixa temperatura. A comida é envolvida num saco de plástico antes de cozinhar e o ar sugado com um aparelho de sucção, depois cozinha a uma temperatura constante que pode variar entre os 45 e 90°C. Com este método de cozinhar a comida é pasteurizada e o seu tempo de armazenamento prolongado.

AVISO: A comida pasteurizada deve ser consumida imediatamente ou deverá ser refrigerada ou congelada rapidamente para prevenir o aparecimento de fungos.

Comida preparada no Sous Vide não é adequada para ser consumida por pessoas com doenças auto imunes.

COLOCAR COMIDA EM VÁCUO

Colocar comida em vácuo preserva os sabores e aromas originais da comida. Quando adiciona ingredientes, como especiarias ou ervas aromáticas, dentro do saco, o sabor torna-se mais intenso.

Use apenas sacos de plásticos especialmente concebidos para vácuo e resistentes ao calor. Outro tipo de sacos não assegura o selamento correcto que é recomendado.

Mantenha a zona de selagem seca e limpa, evite rugas, pois poderá verter pelas falhas.

Poderá adquirir um selador de sacos numa loja especializada. Dentro da linha dos nossos produtos recomendamos o selador de sacos a vácuo **PC-VK 1080** e os sacos e películas correspondentes. Contacte o seu distribuidor.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Tenha especial cuidado para que o cabo de alimentação não esteja em contacto com superfícies quentes. O cabo encontra-se enrolado na base do aparelho. Desenrole-o completamente antes de o colocar em funcionamento.

Botão	Função
	Liga e desliga o aparelho
Timer/Temp	Programa a temperatura desejada da água/tempo de cozedura
-	Reduz a temperatura/tempo de cozedura
+	Aumenta a temperatura/tempo de cozedura
°F/°C	Escolha da unidade de temperatura
Start/Stop	Inicia o processo de aquecimento; inicia o tempo de cozedura/pára o processo

Sempre que é pressionado, cada botão emite um sinal sonoro.

Quantidade de água: Encha sempre a panela do Sous Vide, incluindo a comida que vai cozinhar, com água até à marca MAX. Isto assegura que a temperatura estabelecida é mantida com um desvio de +/- 1°C. A comida que está selada deve estar totalmente coberta com água. Se não conseguir cobrir a comida com água devido a alguma bolha de ar, coloque algo que faça peso (ex: um prato) em cima do saco, ou posicione-o na prateleira fornecida.

Uso da prateleira: Poderá posicionar até 3 sacos de comida individualmente selados (ex: bifes). Isto assegura que cada saco fica totalmente coberto com água.

Definir a temperatura: Para mudar a unidade de temperatura, pressione o botão °F/°C por aproximadamente 5 segundos. Use os botões -/+ para seleccionar a temperatura entre os 45°C e os 90°C (115°F e 195°F). Ao manter premido os botões -/+ a mudança inicia rapidamente. Confirme a sua selecção pressionando o botão: TIMER/TEMP.

Definir o tempo de cozedura: Quando pressiona brevemente o botão -/+ a configuração muda em intervalos de 0.5 horas no período de 2 a 72 horas e em intervalos de 1 minuto se a configuração for menos de 2 horas. Ao manter premido os botões -/+ a mudança inicia rapidamente. Confirme a sua selecção pressionando o botão: START/STOP.

O tempo de cozedura depende da espessura da carne e pode variar em função da quantidade e da consistência da comida. Os tempos sugeridos mais abaixo são apenas guias de orientação que deverão ser adaptados de acordo com o seu gosto pessoal.

Prolongue o tempo de cozedura em pelo menos 20% para comida congelada. Duplica o tempo se se tratar de uma peça de carne mais rija.

Carne: Temperatura 58°C - 62°C

Espessura (em mm)	Tempo (em minutos)
10	30
20	45
30	95
40	120
50	180
60	250

Carnes de aves: Temperatura 63°C - 65°C

Espessura (em mm)	Tempo (em minutos)
10	20
20	40
30	75
40	90

Peixe: Temperatura 55°C - 58°C

Espessura (em mm)	Tempo (em minutos)
10	10
20	20
30	30
40	40
50	50
60	60

Vegetais: Temperatura: 80°C - 85°C

Tipo de vegetal	Tempo (em minutos)
Batatas	40
Espargos	25
Vegetais de raiz	70
Vegetais quebradiços	70

Primeira Utilização: É possível ocorrerem alguns odores durante a primeira utilização. Isto é causado devido à camada protectora que reveste os elementos de aquecimento, não se preocupe, é normal e perfeitamente inofensivo.

Falha de energia: No caso de ocorrer falha de energia, o aparelho continua o processo de cozedura, se a energia voltar dentro de 30 minutos. No caso de uma falha de energia mais longa, a temperatura e o tempo terão de ser definidos novamente e o processo de cozedura começará do início.

Utilização: Coloque a comida em vácuo dentro do aparelho, encha de água morna para reduzir o tempo de aquecimento.

IMPORTANTE: Feche a tampa para garantir uma temperatura constante.

Ligue o aparelho, o visor mostra por defeito a seguinte configuração: 056°C de temperatura e 08:00 horas de cozedura. O visor da temperatura está a piscar.

Defina a temperatura e o tempo desejado. Pressione o botão START/STOP. É mostrado a temperatura actual da água, de seguida o aparelho inicia o aquecimento da água. Um sinal sonoro avisa quando a água chegou à temperatura estabelecida. O visor do tempo começa a piscar. A temperatura mantém-se.

Pressione o botão START/STOP para iniciar o tempo de cozedura definido. O visor inicia a contagem decrescente e ilumina-se.

Irá ouvir um sinal sonoro quando o tempo chegar ao fim. A iluminação do visor apaga-se e o aparelho desliga-se automaticamente.

Após o processo de cozedura tem duas opções:**Manter a comida quente:**

A comida pasteurizada poderá manter-se quente a 55°C ou mais, até ser servida. Enquanto mantém a comida quente previne o aparecimento de germes. Carne e vegetais são geralmente cozinhados por mais tempo e deporão apresentar-se demasiado moles se se mantiverem quentes demasiado tempo. Isto também depende da temperatura e do tipo de alimento. Peças de carne mais duras podem ser cozinhadas e mantidas quentes por 24 a 48 horas em banho-maria a 55°C. Contudo os restantes alimento mantêm-se quentes entre 8 a 10 horas antes de ficarem demasiado moles. Manuseie a panela Sous Vide como descrito abaixo:

- Estabeleça a temperatura a 55°C
- Estabeleça o tempo máximo para manter a comida quente depois de cozinhada.

Eis algumas dicas de orientação:

Comida	Tempo máximo em horas
Carne	6-10
Aves	2-3
Peixe	1
Vegetais	2

Servir a comida imediatamente:

Poderá servir a comida imediatamente após a cozedura no Sous Vide.

Dicas:

Pode fritar a carne cozinhada numa frigideira quente com um pouco de gordura, no máximo 1 minuto de cada lado. A carne irá manter-se suculenta com a fritagem de curta duração.

Ao temperar a carne crua antes de a cozinhar, fritá-la por um curto período de tempo e depois colocá-la em vácuo, ficará completamente pronta para comer depois da cozedura no Sous Vide.

Armazenar comida cozinhada:

Importante: Se quiser manter a comida pasteurizada, arrefeça-a em água com gelo até à temperatura de 5°C. Este banho de água deverá conter pelo menos metade em gelo.

Depois poderá guardá-la no frigorífico, no saco de vácuo, durante aproximadamente 5 dias.

Para usar comida congelada, que já foi cozinhada, descongele-a na panela do Sous Vide a 55°C. Depois retire-a do saco de vácuo e finalize ou consuma de imediato.

PREPARAÇÃO DE IOGURTE**Factos interessantes sobre iogurte:**

O iogurte é um produto semelhante a leite coalhado que é adquirido através do leite em acção com bactérias.

O leite é enriquecido com culturas de iogurte (alta contagem bacteriana). As bactérias multiplicam-se a uma temperatura média de 45°C. O açúcar presente no leite (lactose) é convertido em ácido láctico. Como resultado o leite coalha.

Preparação de iogurte:

Irá precisar de leite pasteurizado e iogurte natural, num rácio de 100 ml: 15 ml (ou 140 ml: 20 ml). Poderá adquirir jarros de iogurte numa loja especializada.

Atenção: Coloque no aparelho um número máximo de jarros, de modo a que que não entrem em contacto com o sensor de temperatura no fundo da panela.

- Escolha uma superfície para colocar o aparelho em que não precise de ser movido nem esteja sujeito a vibrações. Caso contrário o iogurte permanecerá líquido.
- Aqueça o leite pasteurizado até aos 45°C e misture o iogurte natural, ou a cultura de iogurte. Se quiser usar leite fresco, ferva-o previamente e deixe-o arrefecer até aproximadamente os 45°C.
- Encha os jarros, previamente limpos, com a mistura. Aperte as tampas nos jarros e coloque-os dentro do Sous Vide.
- Encha o aparelho com água morna (máximo 45°C) e coloque a tampa.
- Programe o Sous Vide da seguinte maneira: Temperatura: 45°C, Tempo: 12 horas.

Nota: Quanto mais tempo o iogurte estiver a maturar, mais intenso será o sabor.

Um jarro de iogurte finalizado, pode ser usado novamente com uma cultura de início, mas não mais que 20 vezes, pois o efeito enfraquece com o tempo.

Frutas, frutos secos, compota ou outros ingredientes, devem ser adicionados apenas no final da preparação.

Armazene sempre o iogurte finalizado no frigorífico.

LIMPEZA e ARMAZENAMENTO

Desligue sempre o aparelho antes de o limpar e retire a ficha da tomada. Aguarde até o aparelho ter arrefecido.

Não mergulhe o aparelho dentro de água. Poderá causar choque eléctrico ou risco de incêndio.

Atenção: Não utilize esfregões de arame nem outros objectos ou detergentes abrasivos. Não mergulhe a tampa em água ensaboada. Será difícil de remover a água que se infiltrar.

Limpe o interior e exterior do aparelho e acessórios com um pano húmido. Se seguida seque com um pano seco e limpo.

Depois de limpo, deixe os acessórios secarem completamente. O cabo de alimentação poderá ser enrolado na base.

Recomendamos guardar o aparelho na sua embalagem original se não for ser utilizado por um longo período de tempo. Guarde-o sempre num local ventilado e seco, fora do alcance das crianças.

PROBELMAS E SOLUÇÕES

Problema	Causa Provável	Solução
O aparelho não está a funcionar	O aparelho não está a receber energia	Verifique a tomada, ligando outro aparelho
		Ligue o cabo de alimentação correctamente
	Verifique o disjuntor	
	O fusível de protecção anti fogo foi accionado	Contacte o nosso serviço técnico ou um especialista

DADOS TÉCNICOS

Modelo	PC-SV 1112
Alimentação da corrente	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potência	520W
Classe	I
Capacidade	Max. 6 litros
Peso	Aprox. 2.85 Kg

SIGNIFICADO DO SÍMBOLO "CONTENTOR DO LIXO"



Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se aos locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar. Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados. Recebera, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

GARANTIA

Este aparelho foi devidamente testado segundo as normas da CE.

O aparelho tem garantia de 24 meses a partir da data de compra (talão de compra).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis – por reparação ou, segundo a nossa decisão, por substituição – das deficiências do aparelho ou dos acessórios *) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa linha verde. Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como por exemplo telecomandos ou pilhas) nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas.

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia; Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuadas reparações por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.