

SVG 14L**115125**



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

1. Informações gerais	142
1.1 Informações sobre o manual de instruções.....	142
1.2 Explicação dos símbolos.....	142
1.3 Responsabilidade e garantia	143
1.4 Direitos de autor	143
1.5 Declaração de conformidade.....	143
2. Segurança.....	144
2.1 Informações gerais.....	144
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho	144
2.3 Utilização de acordo com as disposições.....	145
3. Transporte, embalagem e armazenamento.....	146
3.1 Controle na entrega.....	146
3.2 Embalagem	146
3.3 Armazenamento	146
4. Dados técnicos.....	147
4.1 Descrição da máquina.....	147
4.2 Indicações técnicas	149
5. Instalação e utilização	149
5.1 Indicações de segurança.....	149
5.2 Instalação e ligação.....	151
5.3 Modos de funcionamento, elementos de controlos e indicadores	152
5.3.1 As configurações de fábrica	152
5.3.2 Modos de funcionamento	152
5.3.3 O painel de controle	153
5.3.4 Elementos de controlos e indicadores.....	153
5.4 Utilização.....	158
5.4.1 Preparação para cozinhar a baixas temperaturas.....	158
5.4.2 Funcionamento no modo de Temperatura da água	161
5.4.3 Funcionamento no modo Temperatura interior do produto	162
5.4.4 Funcionamento no modo Tempo de cozimento	164
6. Limpeza e manutenção.....	166
6.1 Indicações de segurança.....	166
6.2 Limpeza	167
6.3 Manutenção.....	167
7. Reciclagem	168

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para além das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.



ATENÇÃO!

*Este símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.*



ATENÇÃO ! Perigo de choque eléctrico

*Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico.
Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.*



ATENÇÃO!

Este símbolo destaca instruções, o não cumprimento das quais pode causar ferimentos leves ou danos, perturbações no funcionamento ou avaria do equipamento.



NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.



ATENÇÃO! Superfície quente!

O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!

1.3 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de dúvidas deve contactar o fabricante.



NOTA!

Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho.

O fabricante **não se responsabiliza** por quaisquer danos ou defeitos causados por:

- Não cumprimento das recomendações contidas no manual de instruções ligadas ao transporte, armazenamento, movimento, serviço, limpeza e manutenção;
- Utilização do equipamentos contrário à sua finalidade;
- Modificações da construção da máquina feita pelo usuário;
- Uso de peças não autorizadas.

É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contém textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.



NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.

Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.

Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Além disso, qualquer capítulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido de acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para além das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.



ATENÇÃO!

- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com habilidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou pessoas com pouca experiência e/ou conhecimento insuficiente, a não ser que as mesmas estejam sob supervisão da pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido por parte da mesma instruções relativas ao uso do aparelho.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância, para ter a certeza, de que não brincam com o aparelho.
- Preserve este manual de instruções. Se emprestar ou vender o aparelho a terceiros, o manual deve seguir junto.
- Qualquer utilizador deve respeitar as regras deste manual bem como as normas de segurança.
- O aparelho é para uso exclusivo no interior.

2.3 Utilização de acordo com as disposições

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

A maquina de cozinhar pelo metodo Sous-vide esta destinada a cozinhar em água de baixa temperatura produtos alimentares seladas a vácuo.

Para cozinhar a baixa temperatura **não devem ser utilizados:**

- líquidos inflamáveis, cáusticos ou corrosivos;
- substâncias perigosas, especialmente combustíveis, facilmente inflamáveis, sensíveis ao aumento de temperatura e pressão, fundíveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, infecciosos e seres vivos e materiais, o processamento dos quais viola as disposições legais, práticas comuns adotadas ou boas maneiras.



ATENÇÃO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho.

Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.



NOTA!

***Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue país.
Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.***

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

4.1 Descrição da máquina

As máquinas de cozinhar pelo método **Sous-Vide** são dispositivos que permitem cozinhar alimentos embalados a vácuo e hermeticamente fechados em baixa temperatura.

O cozimento de alimentos ocorre num banho maria a uma temperatura constante não superior a 85 °C.

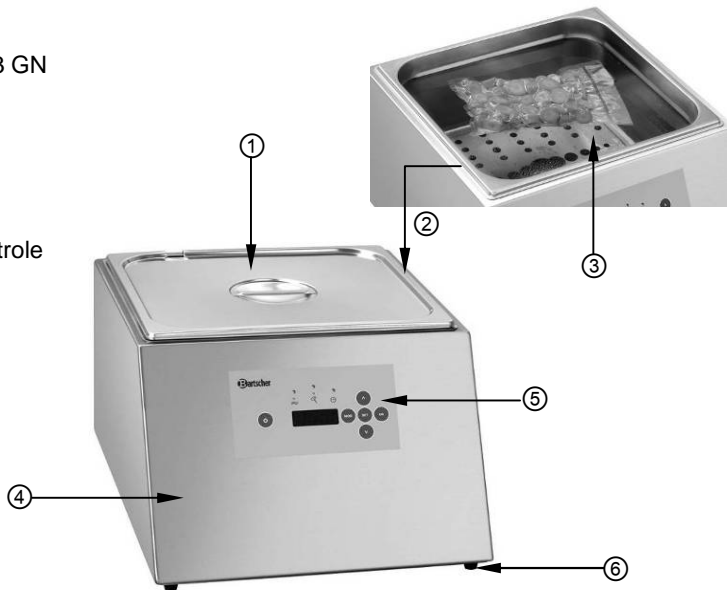
Este método permite cozinhar alimentos de uma forma delicada e conservando os sabores e aromas.

Para ajustar a temperatura do banho maria, tempo de cozedura e opcionalmente a temperatura interna do produto, utiliza-se os botões do painel de controlo.

A temperatura interna do produto cozido pode ser controlada pelo sensor de temperatura interna do produto (dispositivo opcional), o qual se liga a máquina e desta forma controla o processo de cozedura.

Lista dos componentes da máquina

- ① Tampa
- ② Recipiente 2/3 GN
- ③ Grelha
- ④ Carcaça
- ⑤ Painel de controle
- ⑥ Pés



Acessórios adicionais (não fornecidos no pacote !)



Sensor da temperatura interna do produto

Sensor robusto da temperatura interna permite em conjunto com os discos de selagem a medição da temperatura interna do produto através do saco de vácuo.

- Comprimento do cabo: cerca de 70 cm

Nº.de ref. 292045

Discos de selagem do sensor de temperatura interna

A utilização de discos de selagem com o sensor de temperatura interna protege contra a entrada de ar e de água no saco de vácuo.



- Material: espuma
- Camada de adesivo de face única
- 50 unidades

Nº.de ref. 115128

Manual "Sous-Vide – uma simples introdução as técnicas da cozinha delicada"

Começo perfeito – convidamos a conhecer a teoria e conceitos básicos da cozinha a vácuo, equipamentos necessários, e mais de 60 receitas criativas.

- 256 paginas
- Formato: 24 x 28 cm

Nº.de ref. 115126



4.2 Indicações técnicas

Nome	Maquina de cozinhar pelo método Sous-vide SVG 14L
Nº.de ref.:	115125
Execução	recipiente 2/3 GN, profundidade 200 mm
Material:	aço inoxidável 18/10
Intervalo de temperaturas:	25°C - 85°C
Timer:	até 99 horas
Capacidade:	14 litros
Alimentação:	1,0 kW / 230 V 50 Hz
Dimensões:	Largura 373 x Profundidade 485 x altura 250 mm
Peso:	10,25 kg

Reservado o direito a alterações técnicas!

5. Instalação e utilização

5.1 Indicações de segurança



ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

O cabo eléctrico não deve ser retirado puxando pelo cabo, mas sempre pela ficha.

- Não deve permitir-se um contacto do cabo eléctrico com fontes de calor e cantos afiados. O cabo eléctrico não pode descair da mesa ou de outra superfície de trabalho. Tomar atenção para que ninguém possa pisar o cabo ou tropeçar no mesmo.
- O cabo de alimentação não pode ser dobrado, torcido, enrolado, tem que estar sempre completamente esticado.
- Nunca deve colocar-se o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.

- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Proteger a máquina contra impactos, vibrações, danos do painel de controle e contaminação.
- **Nunca** utilize a máquina com as mãos molhadas ou húmidas.
- **Nunca** deixe a máquina sem vigilância durante o seu funcionamento.



ATENÇÃO ! Risco de queimaduras !

O líquido pode alcançar temperaturas elevadas. Isto está relacionado com risco ligado a temperatura - queimaduras, vapor quente, aquecimento de peças e superfícies tocadas durante a operação. Após a abertura da tampa a máquina aquecida pode emitir vapor quente, e a água quente condensada pode causar queimaduras.

- Para tocar a tampa durante o funcionamento da máquina deve-se usar luvas adequadas de proteção.
- Não mover a máquina durante o seu funcionamento.

O líquido derramado pode causar queimaduras.

- Não despeje na máquina grande quantidade de água.
- Não deite água quando a máquina está quente.
- Verifique a temperatura dos líquidos antes de esvaziar, desligando por um momento a máquina.

Durante o funcionamento da máquina pode extrair-se vapor de água. O vapor de água, que se liberta por condensação pode danificar as outras máquinas nas proximidades.

- Manter uma suficiente distância das outras máquinas.

Dispositivos de segurança e proteção

A máquina está equipada com uma **proteção contra funcionamento a seco**.

No visor aparece a inscrição **FILL**, se a máquina de cozinhar pelo método Sous- vide for ligada sem água e consequentemente bloqueada.

- Permite-se a utilização da máquina somente se tiver a grelha inserida.
- Com intervalos regulares e, de acordo com as condições de utilização deve ser monitorado o estado da máquina.

5.2 Instalação e ligação

Instalação

- Desempacotar a maquina e remover todos os materiais de embalagem.
- Coloque a maquina no lugar previsto, numa superfície plana e estável, resistente a temperaturas elevadas, que suporta o peso da máquina cheia de água e da refeição preparada.
- A Maquina deve ser colocada num compartimento bem ventilado com uma temperatura dentro do intervalo de 5 °C a 40 °C e humidade de 10-80 %.
- **Nunca** coloque a maquina em um ambiente humido ou molhado.
- Coloque a maquina fora do alcance das crianças e tomar atenção para que a maquina não bloqueie as rotas de fuga.
- Não coloque a maquina perto do fogo aberto, fornos elétricos , aquecedores ou outras fontes de calor.
- Manter uma suficiente distância de outros equipamentos e paredes para garantir uma circulação adequada de ar.

Ligação



ATENÇÃO ! Perigo da energia electrica!

A ligação inadequada da maquina pode causar ferimentos corporais !

Antes de instalar compare o desempenho da rede de energia local, com os dados técnicos da maquina (ver placa de identificação) .

A maquina podera ser apenas ligada em caso de conformidade! Siga as instruções de segurança!

- O circuito de corrente da tomada deverá estar protegido por um fusível com um mínimo de 16A. A maquina podera apenas ser conectada diretamente à uma tomada da parede; não é permitido o uso de extensões ou tomadas de rede múltiplas.
- Coloque a maquina de uma maneira que permita o acesso fácil a ficha, para que em caso de necessidade, seja possível o desconexão rápida da maquina da rede electrica.

5.3 Modos de funcionamento, elementos de controlos e indicadores

5.3.1 As configurações de fábrica

Caso desconecte a maquina da rede elétrica são restaurados todos os valores da configuração de fábrica :

- Temperatura da água: 56°C
- Temperatura interna do produto: 55°C
- Tempo de cozimento: 1 hora
- Tempo de atraso: 0 h

5.3.2 Modos de funcionamento

A maquina de cozinhar pelo metodo Sous- vide usa durante a operação diversos modos de cozinhar.

Temperatura da água : ≈

Neste método, o usuario define apenas a temperatura da água predominante durante o cozimento. O usuario é que decide por si proprio quando termina o processo de cozedura e retira os alimentos cozidos.

A temperatura interna do produto:

Neste método, a cozedura tem lugar a uma temperatura de água mais elevada do que a temperatura interna do produto cozido. A maquina monitoriza o processo de cozimento por meio de um sensor de temperatura interna (dispositivo opcional).

Quando a temperatura interna do produto atinge o nivel desejada, a maquina sinaliza este estado visualmente (pulsação do valor no visor e no díodo da temperatura interna do produto), e um breve sinal acústico. A maquina desliga o aquecimento. O usuario pode desligar a maquina e retirar o prato preparado.

O tempo de cozimento:

No caso deste método, a diferença entre a temperatura da água e a temperatura interna do produto cozido é muito pequena. Neste método o sensor de temperatura interna não é necessário.



Quando o tempo programado para cozinhar tiver terminado, a maquina indica este estado visualmente (pulsação do valor no visor e no diodo de tempo de cozimento) e um breve sinal acústico. A maquina desliga o aquecimento, e o usuario pode desligar a maquina e retirar o prato preparado.

5.3.3 O painel de controle

Para controlar a maquina utiliza-se os botões localizados no painel de controle na parte frontal da maquina.



5.3.4 Elementos de controles e indicadores

	<p>O interruptor principal</p> <p>Ligar : pressione o botão</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Acende-se o diodo da temperatura da água.  ➤ Visualizada a atual temperatura da água. ➤ O diodo na parte inferior a direita do visor acende-se, quando a maquina funciona no modo de aquecimento. <p>Desligar: pressione o botão</p> <p>Se a maquina permanece ligada à rede eléctrica :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A maquina entra no modo de espera. ➤ Acende-se o diodo na parte inferior a direita do visor. ➤ Os valores estabelecidos são armazenados na memória <p>Caso desligar a máquina e desconectar a da fonte de alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ São restaurados todos os valores da configuração de fábrica.
<p>MOD</p>	<p>Botão MOD</p> <p>Pressionando o botão MOD pode-se selecionar o modo funcionamento desejado.</p> <p>Exemplo:</p> <p>A dupla pressão do botão MOD após a ligação da maquina causa a seleção do modo de funcionamento Tempo de cozimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confirme a seleção do modo de funcionamento pressionando o botão OK ou aguarde 5 segundos.

- Acende-se o diodo adequado $\approx^{\circ\text{C}}$, $\text{R}^{\circ\text{C}}$ ou C e pode-se começar o trabalho com o conjunto de valores estabelecidos.

- Desejando trabalhar com outros valores, deve-se pressionar o botão **SET** e com a ajuda dos botões **▲** e **▼** ajuste os parâmetros de cozinha necessários, e depois salve pressionando o botão **OK**.



ATENÇÃO!

Certifique, se depois da configuração dos valores da maquina para cozinhar a baixa temperatura ela opera no modo desejado. Verifique se o diodo adequado se acende

Modo de funcionamento Temperatura da água:

- Acende-se o diodo $\approx^{\circ\text{C}}$.
- No visor mostra-se a atual temperatura da água.
- O diodo na parte inferior a direita do visor acende-se, quando a maquina opera no modo de aquecimento

Modo de funcionamento Temperatura interna do produto:

Se o sensor da temperatura interna está ligado.






- Acende-se o diodo $\text{R}^{\circ\text{C}}$.
- No visor mostra-se a atual temperatura interna do produto.
O diodo na parte inferior a direita do visor acende-se, quando a maquina funciona no modo de aquecimento.



ATENÇÃO!

Introdução e armazenagem do valor da temperatura interna do produto é possível mesmo quando o sensor de temperatura interna **não** está ligado. Neste caso, aparece uma mensagem de erro.

- Pisca o diodo da temperatura interna do produto, no visor pisca simbolo --- e soa um curto sinal acustico.
- Desligar a maquina e ligar o sensor de temperatura interna.
- Seleccionar o modo de funcionamento **Temperatura interna do produto** e confirmar premindo o botão **OK**.

	<p>Modo de funcionamento Tempo de cozimento :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Acende-se o diodo .➤ No visor exibe-se o símbolo  e depois de pressionar o botão OK ou num curto espaço de tempo de espera aparece o tempo definido.➤ O diodo na parte inferior a direita do visor acende-se, se a maquina funciona no modo de aquecimento.
SET	<p>Botão SET</p> <p>O botão SET serve para selecionar o valor que deve ser configurado (temperatura da água , temperatura interna do produto, tempo de cozimento).</p> <ul style="list-style-type: none">➤ O valor pisca no visor e no diodo correspondente \approx, $^{\circ}\text{C}$,  ou . Neste momento pode-se alterar as configurações. <p> ATENÇÃO!</p> <p>Não é possível configurar a temperatura interna do produto acima da temperatura estabelecida para água.</p> <p>Caso se defina a temperatura da água abaixo da temperatura interna do produto armazenada o dispositivo automaticamente ajusta a temperatura interna do produto à temperatura da água.</p> <p>Na tentativa de definir a temperatura interna do produto que excede a temperatura da água configurada aparece uma mensagem de erro.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ O diodo da temperatura interna do produto pisca, pisca o indicador do visor e soa um curto sinal acustico.
ΛV	<p>Botões e setas</p> <p>Com ajuda dos botões e de setas, pode-se definir o valor desejado. Depois de pressionar e manter pressionado o botão os valores alteraram-se no início lentamente, em seguida, em intervalos maiores.</p>
OK	<p>Botão OK</p> <p>As funções do botão OK</p> <ul style="list-style-type: none">• aprovação do modo de funcionamento selecionado ou• salvar o valor definido ou• Passar para a configuração do tempo de atraso depois de definir antecipadamente o tempo de cozimento.



NOTA!

Se depois de fazer as alterações não for pressionado o botão **OK**, após 5 segundos a máquina restaura os valores previamente salvos.

A seleção do modo de funcionamento **Temperatura da água** ou a **Temperatura interna do produto** com ajuda do botão **MOD**:


- Após a pressão do botão **OK** acende-se o visor e o diodo

correspondente $\approx^{\circ\text{C}}$ ou $\approx^{\circ\text{C}}$.

- No visor exibe-se a atual temperatura da água ou a temperatura interna do produto.

Seleccionar o modo de funcionamento **Tempo de cozimento**, com ajuda do botão **MOD**.





Adicionalmente ao **Tempo de cozimento definido**, pode-se estabelecer o **Tempo de atraso** (com saltos 1 h) .

- Depois de pressionar o botão **OK** acende-se o visor e o diodo .
- Po Depois de pressionar o botão **SET** começa a piscar valor no visor. Querendo alterar o tempo de cozimento, o valor desejado pode ser definido com ajuda de botões com setas.
- A pressão do botão **OK** salva o valor e a passagem para a configuração do tempo de atraso.
- No visor pisca o tempo de atraso indicado pela a letra h. Com ajuda dos botões e setas, pode-se configurar o valor desejado e salvar pressionando o botão **OK**.
- O visor mostra o valor, o tempo de atraso é marcado com a letra h. Se o processo de cozimento deve começar imediatamente, deve-se configurar o tempo de atraso como "**0 h**" e confirmar-se com o botão **OK**.
- No visor mostra-se o tempo de cozimento configurado sem a letra **h**.



Diodo da temperatura da água

- O diodo acende-se, quando for selecionado o modo de funcionamento Temperatura da água.
- O diodo pisca, quando é possível a alteração dos valores com ajuda de setas.

	<p>Diodo temperatura interna do produto</p> <ul style="list-style-type: none">• O diodo acende-se, quando for selecionado o modo de funcionamento da Temperatura interna do produto.• O diodo pisca, quando é possível alterar o valor com ajuda de botões e setas.• O diodo pisca depois de atingir a temperatura interna do produto estabelecida (sinal acústico adicional).• O diodo pisca durante a tentativa de configuração da temperatura interna do produto, que excede a temperatura da água estabelecida (sinal acústico adicional).
	<p>Diodo tempo de cozimento</p> <ul style="list-style-type: none">• O diodo acende-se, se for selecionado o modo de funcionamento Tempo de cozimento.• O diodo pisca, quando é possível alterar o valor com ajuda de botões e setas.• O diodo pisca depois de terminar o tempo de cozimento programado (sinal acústico adicional).
	<p>Visor (de 4 dígitos)</p> <ul style="list-style-type: none">• O visor acende durante o funcionamento da máquina e indica o valor atual do parâmetro selecionado.• O visor pisca, quando é possível alterar o valor com ajuda de botões e setas.• O visor pisca depois de terminar o processo de cozimento (sinal acústico adicional).• Em caso de erro no visor pisca o símbolo  (sinal acústico adicional).• No visor mostra a inscrição FILL, se o recipiente estiver vazio e deve ser enchido com água. <p>A temperatura é mostrada em °C no intervalo de 25,0-85,0.</p> <p>O Tempo de cozedura é mostrado em horas (antes do ponto) e minutos (depois do ponto).</p> <p>➤ Exemplo: Indicação de 20.35 significa o tempo de cozimento de 20 horas e 35 minutos.</p> <p>O Tempo de atraso é marcado com a letra h é mostrado em horas (antes do ponto) e décimos de hora (depois do ponto).</p> <p>➤ Exemplo: A indicação 10.2h significa tempo de atraso de 10 horas e 12 minutos A indicação 10.5h significa tempo de atraso de 10 horas e 30 minutos</p>

	<p>Sinal acústico</p> <p>Um curto sinal sonoro indica</p> <ul style="list-style-type: none">• por exemplo, no modo de funcionamento Temperatura interna do produto e Tempo de cozedura para a conclusão da cozedura e desligar o aquecimento.• Também no caso de certos erros (por exemplo, a introdução de um valor fora do intervalo)
	<p>Tomada do sensor para medir a temperatura interna do produto</p> <p>Tomada para introduzir nela uma ficha do sensor de temperatura interna esta localizada na parte de trás da maquina, no canto superior direito.</p>

5.4 Utilização



ATENÇÃO!

Depois de abrir a tampa da maquina pode se libertar um vapor quente e a água quente condensada pode causar queimaduras

- Para tocar a tampa durante o funcionamento da maquina deve-se usar luvas de proteção.



NOTA!

A temperatura da água e a temperatura do produto durante o enchimento da maquina de cozinhar a baixas temperaturas depende da receita.

Durante a a cozinha de carne é recomendado o modo de funcionamento **Temperatura interna do produto**, para a preparação de vegetais é mais adequado o modo **Tempo de cozimento**.

Recomendamos a comprar **do livro** que está disponível como opção com titulo " **Sous-vide – Uma simples introdução às técnicas da cozinha delicada** "

5.4.1 Preparação para cozinhar a baixas temperaturas



ATENÇÃO!

As temperaturas usadas no método de cozinha Sous-vide geralmente são insuficientes para esterilizar os produtos preparados, como é no caso dos métodos de cozinhas tradicionais.

- Durante o trabalho deve-se incondicionalmente prestar atenção a alta qualidade das matérias-primas e manter rigorosamente a higiene para evitar problemas de saúde como resultado da cozinha a baixa temperatura.

- Use apenas sacos de vácuo adaptados a temperaturas superiores a 90 °C.
- Não use o mesmo saco de vácuo varias vezes.

Colocação da grelha



ATENÇÃO!

A grelha proporciona protecção contra aquecimento da parte inferior do recipiente e assegura um fluxo óptimo de água em torno do produto cozinhado

- Durante o funcionamento da maquina, use sempre o grelhador.
- Coloque o grelhador no recipiente.

Derramar água



ATENÇÃO!

Se a maquina for ligada sem água, no visor mostra-se a inscrição **FILL**. O fundo do recipiente é aquecido a uma temperatura elevada e a maquina pode ficar danificada

- Nunca utilize a máquina sem água
- Não use líquidos inflamáveis.

O líquido derramado pode causar queimaduras.

- Não despeje na máquina muita água.

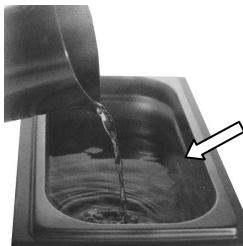


NOTA!

Parâmetros da água (derivada de canais de abastecimento de água) dependem das condições locais

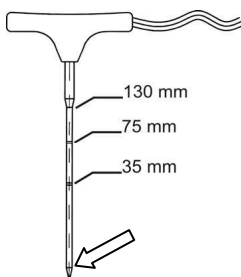
Água de má qualidade pode danificar a maquina

- A água contendo ferro pode corroer até mesmo o aço inoxidável.
- A água contendo cloro podem levar à corrosão localizada .
- A água destilada e deionizada pode causar corrosão.
- Água dura com alto teor de cálcio causa depósitos de calcário em recipientes de banho-maria.
- Deve-se usar água desmineralizada / descalcificada



- Despeje a água no recipiente.
- Durante a cozinha, deve prestar atenção para que nível da água, com o produto inserido e também durante o cozimento sempre chegue à marca.
- Se necessário, adicione água previamente aquecida.
- Deve utilizar a tampa fornecida no pacote ou esferas para redução da evaporação (equipamento opcional), para reduzir a perda de calor e vapor de água.

Utilizando de sensor de temperatura interna do produto (equipamento opcional)

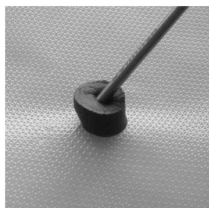


Durante a cozedura, no modo **Temperatura interna do produto**, deve-se utilizar disponível como acessório um sensor para medir a temperatura interna do produto e controlar o processo de cozedura.

O sensor de temperatura está localizado perto do espeto de medição.

No espeto colocado como ponto de orientação das marcas para os produtos com diferentes espessuras.

- Retire a tampa protetora do espeto da lâmina de medição.
- No saco seco com produto colocados para serem cozidos colar um disco de selagem. O disco de selagem impede a entrada de ar no saco durante a perfuração do saco de vácuo com espeto de medição.
- Com esse objectivo, descole na parte de baixo do disco de vedação a folha de apoio e cuidadosamente cole o disco dentro do saco.



- Faça ruptura com espeto através do centro do disco de vedação, para que a lâmina do sensor de temperatura interna encontre-se no meio do produto cozinhado.

Exemplo:

- No caso de produtos com uma espessura de 75 mm o espeto com sensor de temperatura deve ser inserido a uma profundidade suficiente no produto cozinhado para que a marca 75 milímetros seja visível na superfície do disco de vedação colado.
No caso de produtos com espessuras diferentes (por exemplo, 50 mm) para orientação devem ser utilizadas as marcas colocadas e inserir o espeto do sensor na profundidade adequada ao lugar entre os sinais.



NOTA!


- No caso de produtos com diferentes espessuras de medição deve-se sempre escolher o lugar de maior espessura.
- No caso de produtos de uma espessura inferior a 35 mm deve-se ter cuidado para não perfurar o saco de vácuo do outro lado. Neste caso, recomendamos penetração do espeto de medição de temperatura sob um ângulo.



5.4.2 Funcionamento no modo de Temperatura da água




NOTA!

No modo de funcionamento **Temperatura da água** o processo de cozimento não é controlado pela máquina. O usuário decide por si próprio, quando o processo de cozimento irá terminar.

Ligue a máquina com o interruptor principal .

- Acende-se o diodo de temperatura de água $^{\circ}\text{C}$ .
- Exibe-se a temperatura atual da água.
- O diodo na parte inferior à direita do visor acende-se se o aparelho está no modo de aquecimento.
- Usando o painel de controle da máquina configurar o valor requerido da temperatura da água. Para este fim, pressione o botão **SET**.
 - Começa a piscar no visor o valor e pisca no diodo $^{\circ}\text{C}$ .
- Altere o valor utilizando os botões **▲ ▼**.
- Salve o valor premindo o botão **OK**.



- Coloque em banho Maria o produto cozido embalado em um saco de vácuo.
- Deve usar-se as tampas fornecidas no pacote para reduzir a perda de calor e vapor de água.
- No final do tempo de cozimento retirar o produto cozinhado.
- Desligue a máquina e desligue o disjuntor .

5.4.3 Funcionamento no modo Temperatura interior do produto



NOTA!

Funcionamento no modo de **Temperatura interior do produto** o processo de cozimento é controlada por um sensor de temperatura interna e termina depois de atingir a temperatura desejada no interior do produto



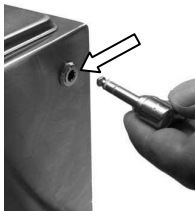
NOTA!


Não é possível configurar a temperatura interior do produto acima da temperatura estabelecida da água.

Se definir a temperatura da água abaixo da temperatura interior do produto armazenada a máquina automaticamente ajusta a temperatura interna do produto à temperatura da água.

Na tentativa de configurar a temperatura interna do produto que excede a temperatura estabelecida da água aparece uma mensagem de erro.

- O diodo da temperatura interior do produto pisca $^{\circ}\text{C}$, o indicador do visor pisca e soa um curto sinal acustico.



- Inserir no produto um espeto do sensor de temperatura pelo disco de vedação afixada ao saco de vácuo, tal como descrito na página 160.
- A ficha do sensor de temperatura interna do produto conecta a tomada da máquina.
- Ligue a máquina ligue o interruptor principal .
- Acende-se o diodo da temperatura da água $^{\circ}\text{C}$.
- Mostra a temperatura atual da água.
- O diodo na parte inferior a direita do visor acende-se se a máquina está no modo de aquecimento.
- Usando o painel de controle ajuste o valor da temperatura da água desejada. Com esse objectivo, pressione o botão **SET**.
- O valor começa a piscar no visor e pisca o diodo $^{\circ}\text{C}$.
- Altere o valor utilizando os botões **▲ ▼**.
- Salve o valor premindo o botão **OK**.

- Pressionando o botão **MOD** selecione o modo de funcionamento Temperatura interna do produto e confirme a escolha com o botão **OK**.
 - Acende-se o diodo da temperatura interna do produto $^{\circ}\text{C}$.
 - Exibe-se a atual temperatura interna do produto.
- Usando o painel de controle da máquina configure o valor desejado da temperatura interna do produto. Com esse objetivo, pressione o botão **SET**.
 - O valor começa a piscar no visor e pisca no diodo $^{\circ}\text{C}$.
- Altere o valor utilizando os botões **▲▼**.
- Salve o valor premindo o botão **OK**.
 - Mostra a atual temperatura interior do produto.




- Coloque em banho maria o produto cozido embalado em um saco de vácuo.
- Deve usar-se as tampas fornecidas no pacote para reduzir a perda de calor e vapor de água.



NOTA!

A máquina indica ter atingido a temperatura interna do produto de forma visual (a pulsação do valor no visor e no diodo $^{\circ}\text{C}$) e sonora (sinal acústico).

- No final do tempo de cozedura retire o produto cozinhado.
- Desligue a máquina e desligue o disjuntor .

5.4.4 Funcionamento no modo Tempo de cozimento



NOTA!

O modo de funcionamento **Tempo de cozinha** o processo de cozimento é concluído automaticamente após o fim do tempo de cozimento predefinido.



NOTA!

O **tempo de cozedura** é mostrado em horas (antes do ponto) e minutos (depois do ponto).

- Exemplo:



Indicação **20.35** significa o tempo de cozimento de 20 horas e 35 minutos.


O **tempo de atraso** é marcado com a letra h é mostrado em horas (antes do ponto) e décimos de hora (depois do ponto).

- Exemplo:

Indicação **10.2h** significa tempo de atraso de 10 horas e 12 minutos.

Indicação **10.5h** significa tempo de atraso de 10 horas e 30 minutos.

- Ligue a máquina ligue o interruptor principal .
 - Acende-se o diodo de temperatura da água $\approx^{\circ\text{C}}$.
 - Mostra a temperatura atual da água.
 - O diodo na parte inferior a direita do visor acende-se se a máquina funciona no modo de aquecimento.
- Usando o painel de controle da máquina para configurar o valor desejado da temperatura da água. Com este objectivo, pressione o botão **SET**.
 - Valor começa a piscar no visor e pisca no diodo $\approx^{\circ\text{C}}$.
- Altere o valor utilizando os botões **▲ ▼**.
- Salve o valor premindo o botão **OK**.
- Pressione o botão **MOD** selecione o modo de funcionamento Tempo de cozimento e confirme a seleção com o botão **OK**.
 - Acende-se o diodo. .
 - Exibe-se o valor atual da configuração para o tempo de cozimento.

- Usando o painel de controle da máquina ajuste o tempo de cozimento requerido. Para esse objectivo pressione o botão **SET**.
 - Valor começa a piscar no visor e pisca no diodo .
- Altere o valor utilizando os botões **▲▼**.
- A pressão do o botão **OK** salva o valor e a passagem para a configuração do tempo de atraso.
 - No visor pisca o tempo de atraso marcado com a letra **h**.

Com ajuda dos botões **▲▼** pode se configurar o valor requerido e salvar pressionando o botão **OK**.

- Ilumina-se o indicador do visor, o tempo de atraso é marcado com a letra **h**.

Se o processo de cozimento vai começar **imediatamente**, configure o tempo de atraso.


- No visor aparece o tempo de cozimento configurado sem a letra **h**.




- Coloque um banho maria do produto cozido embalado em um saco de vácuo.
- Deve usar as tampas fornecidas no pacote para reduzir a perda de calor e vapor de água.



NOTA!

A máquina sinaliza o lapso de tempo de cozimento de forma visual (piscar do valor no visor e diodo ) e sonora (sinal acustico).

- No final do tempo de cozedura retirar o produto cozinhado.
- Desligar a máquina e desligar o disjuntor principal .

6. Limpeza e manutenção

6.1 Indicações de segurança



ATENÇÃO ! A ameaça de energia eléctrica!

- Antes de iniciar a limpeza e os reparos desconectar a máquina da fonte de alimentação (retire a ficha da rede !).
- A máquina não foi projetada para limpaada por um fluxo direto de água. Por esta razão, para lavar a máquina, não use lavador de alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Para proteger-se contra choques elétricos, nunca mergulhe a máquina, o cabo ou o ficha em água ou outros líquidos.



ATENÇÃO ! Risco de incêndio caso use desinfetantes que contenham álcool!

- Se necessário, pode usar desinfetante com álcool (por exemplo, isopropanol).
- Proporcionar uma ventilação adequada.
- Próximo da máquina não utilize chamas abertas.
- Não fume.



ATENÇÃO ! Risco de ferimento!

- Não derramar água quando está quente.
- Antes de esvaziar verificar a temperatura da água, desligando por um momento, a máquina.
- Durante os trabalhos ligados a limpeza use óculos e luvas de segurança.
- Não use produtos abrasivos de limpeza, como o álcool.
- Observe as orientações de segurança dadas pelos fabricantes de produtos de limpeza e desinfecção.



NOTA!

- Não coloque a máquina para ser lavada na máquina de lavar.
- Não mergulhe a máquina na água para lava-la.

6.2 Limpeza

- Depois de utilizar a maquina remover a grelha e esvaziar o recipiente.
- Tirar a água do recipiente, com ajuda de um utensilio adequado e secar completamente.
- O aparelho deve ser limpo regularmente.
- Para limpar usar lixívia de sabão e produtos de limpeza recomendados para o aço inoxidável.
- Deve-se regularmente descalcificar o recipiente da maquina, especialmente quando se utiliza água com um elevado teor de cálcio. Para fazer isso, deve-se usar os agente de decapagem disponível comercialmente que não danificam o aço inoxidável, alumínio ou plástico. Siga as instruções dos produtores dadas nas embalagens de descalcificação.

6.3 Manutenção

- Controlar regularmente o cabo de alimentação contra danificações. Nunca deve utilizar-se o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, então de forma a evitar qualquer perigo deve encomendar-se o seu arranjo num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.
- Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente.
- Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando pecas e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

7. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.



ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.



NOTA!



Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120