



*Sistemas de Vácuo e Cocção*

LINHA PROFISSIONAL

## Manual de Instruções



TERMOCIRCULADOR  
SOPHIE 20 PROFESSIONAL

# ÍNDICE

Instalação	1
Recipiente para cozimento	1
Tabela de cocção	2
Programação do controlador digital	3
Manutenção	3
Especificações técnicas	4
Tabela Defeitos / Soluções	5
Garantia	6

LEIA ANTES DE UTILIZAR  
O PRODUTO



ATENÇÃO  
AVISOS  
DE SEGURANÇA

**PERIGO**

RISCO DE  
CHOQUE  
ELÉTRICO



SUPERFÍCIE  
QUENTE  
PODE QUEIMAR



RISCO  
DE CORTE



Recomendamos a leitura completa deste manual  
antes de efetuar a instalação e uso da máquina

## INSTALAÇÃO

ATENÇÃO: Ligar somente com a resistência imersa na água .

Voltagem: 220 volts

MODELO PORTÁTIL COM BOMBA DE CIRCULAÇÃO



## RECIPIENTE PARA COZIMENTO

Acoplar o termocirculador em um recipiente que suporte até 100° C de temperatura.

Colocar mínimo de 15 Litros e máximo de 45 Litros de água.

Altura mínima do recipiente: 200 mm

Profundidade de imersão do Termocirculador :

- 100 mm mínimo

- 190 mm máximo

# TABELA DE COCÇÃO

## CARNES

Contrafilé	59°C	60-120 min	2,5mm
Peito	64°C	48 horas	
Cordeiro	61°C	90 min	3,8mm
Costela de porco	59°C	24-48 horas	2,5mm
Peito de Frango	64°C	60-90 min	5mm
Pato	65°C	60-90 min	5mm

## PEIXES

Filé de Salmão	52°C	20 min	2,5mm
Bacalhau	60°C	20 min	2,5mm
Linguado	60°C	20 min	2,5mm

## FRUTOS DO MAR

Camarão	65°C	15-20 min	2,5mm
Lagosta	63°C	20 min	
Vieiras	60°C	15-35 min	2,5mm

## VEGETAIS

Raízes (beterraba, cenoura, batata, etc)	85°C	45-90 min	5mm
Cebola	80°C	90 min	5mm
Abóbora	85°C	30 min	2,5mm
Coração de alcachofra	85°C	45-75 min	3,8mm

## FRUTAS

Pêssego	85°C	15-20 min	3,8mm
Pera	83°C	25-45 min	3,8mm
Maçã cortada	85°C	45-90 min	2,5mm

## OVO PERFEITO

58-66°C 60-75 min

## CREME

82°C 20 min

OS TEMPOS DE COZIMENTO SÃO ESTIMADOS E DEPENDEM DAS CONDIÇÕES ORIGINAIS DOS PRODUTOS E MODO DE PREPARO

# PROGRAMAÇÃO CONTROLADOR DIGITAL

Instalar o termocirculador em um recipiente com água

Plugue em uma tomada 220 volts

Ligar o aparelho.

Com o display indicando a temperatura no visor



Mantenha a tecla SET pressionada e as teclas < ou > para aumentar ou diminuir o set point ( temperatura de controle).

Depois do ajuste, solte todas as teclas e o controlador voltará a mostrar a temperatura medida.

Funcionamento do relé: quando o relé estiver ligado, o display ficará vermelho; quando estiver desligado , ficará verde.

## MANUTENÇÃO

Após utilizar o termocirculador, aguardar esfriar , limpar com sabão neutro e enxugar bem antes de guardar.

Limpeza profunda: colocar em um recipiente com água e deixar circular por 1 hora, acrescentar ácido cítrico ou vinagre para remoção de resíduos de água dura.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Potência: 2000 W

Voltagem: 220 V

Temperatura máxima: 100° C

Altura min recipiente: 200 mm

Estabilidade: 0,1 C

Capacidade máxima recipiente : 45 L

Profundidade de imersão: 100 mm (min) 190 mm ( máx)

Dimensão (L x P x A): 120x160x390 mm

Dimensão parte submersa ( L x P x A): 120x90x190

Peso: 3,9 Kg

Garantia: 12 meses

Fabricação: 100% Nacional



# TABELA DEFEITOS/SOLUÇÕES

PROBLEMA	PROVÁVEL CAUSA
Aparelho não liga	Verifique se o interruptor geral está ligado.
	Verifique se a alimentação da tomada está correta. Você pode testar facilmente utilizando outro aparelho.
	Verifique se a tensão está de acordo com a do aparelho.
	Desligue da tomada e verifique o fusível. Desenrosque a tampa do porta fusível e veja se o filamento interno está intacto.
Aparelho liga, mas não aquece ou circula a água	Verifique se o interruptor de aquecimento está ligado.
	Se estiver ouvindo um alarme sonoro, a água está abaixo do nível mínimo.
Aparelho liga, circula a água, mas não aquece	Verifique a temperatura de controle (SP) programada. O valor deste parâmetro pode estar ajustado abaixo da temperatura atual da água.
A circulação e o aquecimento estão fracos, abaixo do normal	O aparelho provavelmente é 220V e está ligado a uma tomada 110V. Desligue imediatamente da tomada, esse equívoco causa a queima do aparelho. Só volte a ligar após conferir a voltagem da tomada e do aparelho.
A circulação e o aquecimento estão normais, mas a temperatura de controle não é atingida	Tampe o recipiente. Lembre-se que utilizar o recipiente com tampa irá aumentar o rendimento do aparelho, economizando energia. Para controle de altas temperaturas é obrigatório utilizar uma tampa

# GARANTIA

A GARANTIA FORNECIDA AO EQUIPAMENTO É DE 12 MESES A PARTIR DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL.

A GARANTIA COMPREENDE SOMENTE O REPARO DO EQUIPAMENTO NO QUE SE REFERIR EXCLUSIVAMENTE A DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.

PEÇAS SUJEITAS A DESGASTE COMO: VEDAÇÕES, ROLAMENTOS, RESISTÊNCIAS, NÃO SÃO COBERTOS PELA GARANTIA.

DESPESAS DE FRETE, VIAGENS DE PESSOAL TÉCNICO, ESTADIAS, ETC, SERÃO SEMPRE DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE.

## A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVÁLIDA NOS CASOS DE:

- 1 - INSTALAÇÃO INADEQUADA DE REDE ELÉTRICA
- 2 - LOCAL INADEQUADO PARA A MÁQUINA
- 3 - DESMONTAGENS E/OU REPAROS EFETUADOS POR TERCEIROS SEM DEVIDA AUTORIZAÇÃO DA CONCEITO VÁCUO.
- 4 - UTILIZAÇÃO DE PEÇAS NÃO ORIGINAIS
- 5 - UTILIZAÇÃO INADEQUADA DA MÁQUINA
- 6 - LIGAÇÃO EM VOLTAGEM INADEQUADA E/OU FUNCIONAMENTO EM REDES ELÉTRICAS COM OSCILAÇÕES ACIMA DE 10% DA VOLTAGEM NOMINAL.

NOS CASOS EXCEPCIONAIS DE UTILIZAÇÃO OU MANUTENÇÃO DA MÁQUINA QUE NÃO ESTEJAM CONTIDOS NESTE MANUAL, SOLICITE AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO PARA NÃO HAVER COMPROMETIMENTO DA GARANTIA.

## REVISÃO PROGRAMADA

12 MESES: \_\_\_\_\_

24 MESES: \_\_\_\_\_

36 MESES: \_\_\_\_\_

48 MESES: \_\_\_\_\_

60 MESES: \_\_\_\_\_

### ATENÇÃO:

EM CASO DE USO EXTREMO,  
RECOMENDAMOS REALIZAR A  
A REVISÃO EM INTERVALOS  
DE 6 MESES



*Sistemas de Vácuo e Cocção*

LINHA PROFISSIONAL

**Show Room:** Estrada Velha da Penha, 80 Lj 06 – Tatuapé - São Paulo/SP - CEP: 03090-020

**Fábrica:** Rua Atucuri, 439 – Vila Carrão São Paulo/SP CEP 03411-000

CNPJ: 12.721.499/0001-05 - (11) 2225-0989 / 2048-5460

[www.conceitovacuo.com.br](http://www.conceitovacuo.com.br) - [vendas@conceitovacuo.com.br](mailto: vendas@conceitovacuo.com.br)