

596356 IM

MANUAL DE INSTRUÇÕES MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO

Este manual é importante para a sua segurança. Leia-o por completo antes de usar o aparelho, e guarde-o para futuras referências

Notas importantes de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.

Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de reparação ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

Notas:

1. Quando o aparelho não estiver a ser utilizado durante um longo período de tempo, desbloqueie a tampa de vácuo para evitar que as juntas sejam comprimidas.
2. Para obter os melhores resultados, utilize os acessórios de vácuo (sacos, rolos, recipientes, etc.).

Modelo	560609
Tensão	220-240V
Frequência	50-60 Hz
Potência do motor	95 W
Grau de vácuo	-55 ~ -60 Kpa
Largura de selagem	3,0 mm
Comprimento de selagem	≤ 30 cm
Proteção de segurança	Sim
Dimensões	370 x 89 x 47 mm
Peso líquido	0,96 kg

Instruções de segurança e dicas importantes

Instruções de segurança

Para sua própria segurança, siga sempre estas precauções básicas quando utilizar um selador a vácuo.

1. Leia atentamente o manual de utilização para obter as instruções de funcionamento.
2. Não utilize o aparelho em superfícies molhadas ou num ambiente húmido.
3. Para evitar choques elétricos, não coloque o cabo, a ficha ou nenhuma parte do aparelho dentro de água ou outro líquido. Retire a ficha da tomada quando não estiver a ser usada e antes de proceder à limpeza.
4. Para desligar, retire o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligue puxando pelo cabo.

5. Não utilize aparelhos com danos no cabo de alimentação ou na ficha. Não utilize o aparelho se este funcionar incorretamente ou se estiver de alguma forma danificado. Se ocorrerem danos, contacte um agente autorizado ou o fabricante para obter soluções.
6. Utilize o aparelho apenas para o seu uso pretendido.
7. Supervisione de perto as crianças quando utilizar qualquer aparelho elétrico. Não permita que o aparelho seja utilizado como brinquedo.
8. Um cabo de extensão pode ser utilizado quando a classificação elétrica marcada não for inferior à deste aparelho. Certifique-se de que as crianças não tropeçam num cabo de extensão.
9. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás, caldeira elétrica ou forno aquecido. Tenha muito cuidado ao transportar produtos contendo líquidos quentes.

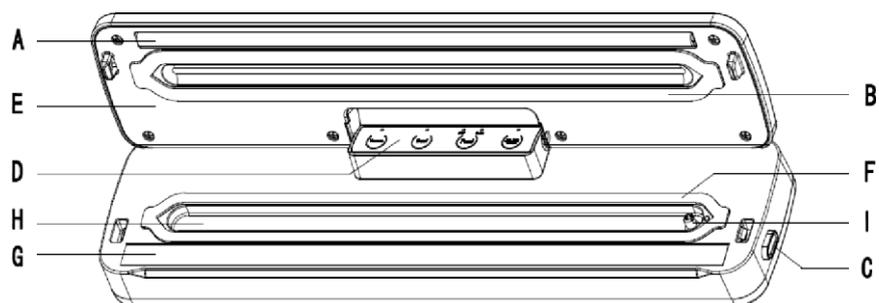
Dicas importantes

1. A selagem a vácuo não é um substituto para o processo térmico das conservas. Os alimentos perecíveis ainda precisam de ser refrigerados ou congelados.
2. Para melhores resultados, utilize apenas com sacos de vácuo, rolos, recipientes e acessórios.
3. Durante o processo de embalagem a vácuo, pequenas quantidades de líquidos, migalhas ou partículas de alimentos podem ser inadvertidamente puxadas para o canal de vácuo. Esvazie a bandeja de gotejamento após cada utilização.
4. Deixe um espaço de 5 a 7 cm entre a extremidade aberta do saco e o seu conteúdo para evitar o enchimento excessivo e evitar que o saco deslize do canal de vácuo.
5. Deixe, pelo menos, 3 cm de espaço entre a tampa do recipiente e o conteúdo quando utilizar o recipiente de vácuo.
6. Não crie as suas próprias costuras laterais para um saco de vácuo. Estes sacos são fabricados com uma costura lateral especial, que é selada até à extremidade exterior.
7. Para evitar rugas na selagem quando se embalam artigos volumosos a vácuo, estique cuidadosamente o saco plano enquanto introduz o saco no canal de vácuo e continue a segurar o saco até que a bomba de vácuo inicia.
8. Devido ao risco de bactérias anaeróbias, cogumelos frescos, cebolas, alho e queijo-creme nunca devem ser embalados a vácuo.
9. Todos os vegetais (incluindo brócolos, couves-de-bruxelas, couve, couve-flor, couve galega, nabos) emitem naturalmente gases e incham o saco a vácuo após alguns dias, recomenda-se o seu pré-congelamento e a sua conservação refrigerada após a embalagem a vácuo.
10. Quando embala a vácuo artigos com extremidades ou cantos afiados, enrole-os em material de amortecimento suave para proteger o saco de furos.

Mantenha o manual de instruções num local adequado para referência futura.

Estrutura do aparelho e interface do painel de controlo

Estrutura do aparelho



A: Barra de selagem
 C: Bloqueio
 E: Tampa do aparelho
 G: Fita de selagem
 I: Bocal de selagem

B: Junta de espuma superior
 D: Painel de controlo
 F: Junta de espuma inferior
 H: Canal de vácuo

Interface do painel de controlo



Vide-air	Vácuo
Soude-Sac	Selagem
Nourriture	Tipo de alimentos
Sèche	Seco
Humide	Molhado
Marche / Stop	Selagem a vácuo/Cancelar

Vácuo

Pressione apenas para embalar a vácuo. A primeira vez pode precisar de esperar 10 segundos.

Vácuo com caixa de vácuo

1. Coloque os seus artigos a serem selados a vácuo no recipiente. Deixe um espaço de 3 cm no topo. Coloque a tampa no recipiente e pressione a válvula de ar para se certificar de que está bem fechada.
2. Abra a tampa do vedante a vácuo. Insira uma extremidade da mangueira (conforme apresentado na imagem) no orifício acessório. (consulte a imagem apresentada abaixo)



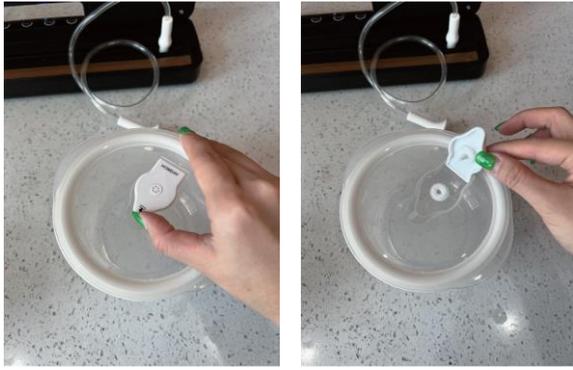
3. Coloque a outra extremidade no círculo na tampa da caixa de vácuo. Mantenha a mão em cima para o manter no devido lugar.



4. Prima o botão VACUUM no painel de controlo. A unidade aspira automaticamente (pode tirar a mão quando estiver suficientemente estável) e pára quando terminar. A tampa da caixa não deverá abrir após a aspiração.



5. Para abrir a caixa de vácuo, basta levantar a válvula do ar no centro da caixa. Isso liberta o ar e poderá abrir a tampa.



Se a tampa da caixa se abrir facilmente, quer dizer que não foi selada por completo a vácuo. A mangueira foi colocada por completo no círculo? Certifique-se de que a mangueira for inserida por completo na unidade.



Selagem

1. Pressione para criar uma selagem inferior ao fazer sacos a partir do rolo de vácuo.
2. Pressione para criar uma selagem nos sacos Mylar (ou seja, um pacote de batatas fritas) para manter os alimentos selados hermeticamente.

Alimentos

Dois modos opcionais seco e húmido, o modo predefinido é seco, o indicador LED acende no modo de trabalho atual.

Seco: Adequado para alimentos secos sem sopa, água ou óleo.

Húmido: Adequado para alimentos com sopa, água ou óleo, o tempo de selagem será mais longo.

Selagem a vácuo/Cancelar

1. Pressione para embalar e selar a vácuo os alimentos hermeticamente. O aparelho

- desliga-se automaticamente.
2. Pressione para interromper o processo de vácuo ou selagem em qualquer altura.

Como realizar um saco a partir de um rolo de vácuo

1. Abra uma das extremidades do cortador de rolo, utilize uma faca ou tesoura para cortar o comprimento adequado do rolo de plástico.
2. Abra a tampa do aparelho e coloque uma extremidade do saco através da fita de selagem.
3. Feche e bloqueie a tampa, certifique-se de que a tampa está corretamente fechada. Em seguida, pressione o botão de selar, quando a luz indicadora de selagem se desligar, desbloqueie a tampa e retire o saco. Agora, está pronto para embalar a vácuo com o seu novo saco.

Como selar a vácuo com sacos de vácuo

1. Coloque o(s) artigo(s) no saco, permitindo pelo menos 5 a 7 cm de espaço entre o conteúdo do saco e a parte superior do saco.
2. Abra a tampa do aparelho e coloque a extremidade aberta do saco no canal de vácuo. Certifique-se de que estica o saco plano.
3. Feche e bloqueie a tampa. Pressione o botão de selagem a vácuo para iniciar o processo de vácuo e selagem. O aparelho concluirá automaticamente todo o processo.
4. Quando a luz indicadora de selagem se desligar, desbloqueie, eleve a tampa e retire o saco. Refrigere ou congele, se necessário.

Como selar a vácuo com o recipiente de vácuo

1. Coloque o artigo que deseja selar dentro do recipiente, deixando pelo menos 3 cm de espaço entre o conteúdo e a extremidade superior do recipiente.
Introduza a mangueira acessória no bocal selador a vácuo do seu aparelho.
2. Introduza outra extremidade da mangueira acessória na válvula de vácuo na tampa do recipiente, pressione firmemente em todos os cantos para garantir que a tampa está devidamente fechada e, em seguida, pressione o botão de vácuo para iniciar o processo de vácuo.
3. Espere até o processo de vácuo parar automaticamente, agora a tampa não pode ser aberta, o que significa que o ar foi retirado do recipiente.
4. Para libertar o vácuo no recipiente, basta elevar cuidadosamente a válvula de vácuo.

Para obter o acessório de rolha de vinho, compre separadamente na loja.

Embalagem a vácuo e segurança alimentar

O processo de embalagem a vácuo estende a vida dos alimentos ao retirar a maior parte do ar do recipiente selado, reduzindo assim a oxidação, que afeta o valor nutricional, o sabor e a qualidade geral. A remoção de ar pode igualmente inibir o crescimento de microrganismos, o que pode causar problemas em determinadas condições:

Bolor - Facilmente identificado pela sua característica felpuda. O bolor não pode crescer num ambiente de baixo oxigénio, pelo que a embalagem a vácuo pode abrandar o

crescimento do bolor.

Levedura - Resultada da fermentação, que pode ser identificada pelo olfato e paladar. A levedura precisa de água, açúcar e uma temperatura moderada para crescer. As causas também sobrevivem com ou sem ar. O abrandamento do crescimento da levedura requer refrigeração, enquanto que o congelamento a impede completamente.

Bactérias - Resulta num odor desagradável, descoloração e/ou textura macia ou viscosa. Nas condições certas, as bactérias anaeróbias como o *Clostridium botulinum* (o organismo que causa o botulismo) podem crescer sem ar e por vezes não podem ser detetadas pelo cheiro ou sabor. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso.

Para preservar os alimentos em segurança, é fundamental que mantenha baixas temperaturas. Pode reduzir significativamente o crescimento de microorganismos a temperaturas de 4 °C (40 °F) ou inferiores. O congelamento a -17 °C (0 °F) não mata microorganismos, mas impede-os de crescer. Para armazenamento a longo prazo, congele sempre alimentos perecíveis que tenham sido embalados a vácuo e mantenha refrigerados após o descongelamento.

É importante notar que a embalagem a vácuo NÃO é um substituto para as conservas e não pode inverter a deterioração dos alimentos. Só pode abrandar as alterações na qualidade. É difícil prever quanto tempo os alimentos manterão o seu sabor, aparência ou textura de primeira qualidade, pois depende da idade e do estado dos alimentos no dia em que foi embalada a vácuo.

IMPORTANTE: A embalagem a vácuo NÃO é um substituto para refrigeração ou congelação. Quaisquer alimentos perecíveis que requeiram refrigeração devem ainda ser refrigerados ou congelados após embalagem a vácuo.

Embalagem a vácuo de artigos não alimentares

O selador a vácuo protege igualmente os artigos não alimentares da oxidação, corrosão e humidade. Basta seguir as direções para embalar artigos a vácuo utilizando sacos de vácuo, recipientes e acessórios.

Para embalar a vácuo prata, envolva os dentes de garfo em material de amortecimento suave, como papel de cozinha, para evitar a perfuração do saco. Os seus sacos de vácuo são ideais para excursões ao ar livre. Para acampar e caminhar, mantenha os seus fósforos, mapas e alimentos secos e compactos. Para ter água fresca para beber, basta encher um saco com gelo, selá-lo e quando necessário, deixe o saco de gelo derreter. Se vai velejar ou andar de barco, embale a vácuo os seus alimentos, película e uma muda de roupa seca. Lembre-se apenas de trazer uma tesoura ou uma faca para abrir o saco.

Para manter os kits de emergência seguros e secos, embale a vácuo tochas, pilhas, lanternas, fósforos, velas e outras necessidades. Os seus artigos de emergência ficarão secos e organizados em casa ou automóvel.

Resolução de problemas

Problema

Solução

A bomba de vácuo está a funcionar, mas o saco não está a libertar

- Se fizer um saco a partir de um rolo, certifique-se de que uma extremidade do saco está selada. Veja como realizar um saco a partir de um rolo de vácuo.
- Ajuste o saco e tente novamente. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco está dentro do canal de vácuo.
- Deixe um espaço de 5 a 7 cm entre a extremidade aberta do saco e o conteúdo do saco.
- Verifique a existência de rugas no saco ao longo da fita de selagem. Para evitar rugas na selagem, estique suavemente o saco plano enquanto introduz o saco no canal de vácuo.
- Abra a unidade e certifique-se de que as juntas são introduzidas corretamente e de que não existem objetos estranhos, sujidade ou detritos na junta superior ou inferior.
- As juntas podem estar comprimidas. Desbloqueie a tampa e permita 10 a 20 minutos para que as juntas se expandam.
- Certifique-se de que a mangueira acessória não está ligada à porta acessória.

O saco não está a selar corretamente

- Demasiado líquido no saco, congele antes de armazenar a vácuo.
- Certifique-se de que a tampa está devidamente bloqueada. Se os dois lados da tampa não estiverem totalmente bloqueados, existirá uma fuga entre as juntas.
- Verifique a existência de detritos alimentares em torno da área de selagem. Se presente, a tampa não está totalmente bloqueada, existirá uma fuga entre a junta, limpe-a e reintroduza a junta no canal de juntas de vácuo. Canal.
- O saco tem rugas: Para evitar rugas na selagem, estique suavemente o saco plano enquanto introduz o saco no canal de vácuo.
- Inicie o modo de selagem profunda: Pressione rapidamente o botão de selagem a vácuo duas vezes para permitir que o aparelho sele o saco

durante mais tempo.

A junta está solta ou tem um rasgão

- Retire a junta, limpe-a e reintroduza a junta no canal de vácuo.
- Contacte um agente autorizado ou o fabricante para substituição.

Nenhuma luz no painel de controlo

- Certifique-se de que a unidade está ligada à corrente.
- Certifique-se de que a tomada de parede está funcional.
- Certifique-se de que o aparelho está ligado. Ver estrutura do aparelho e interface do painel de controlo
- Se o aparelho não for utilizado durante muito tempo e for mantido num ambiente húmido, a humidade pode causar avaria/danos na placa de circuito. Mova o aparelho para secar e reiniciar.
- Contacte um agente autorizado ou o fabricante para substituição

Problema

Solução

O ar foi retirado do saco, mas agora o ar voltou a entrar

- Examine a selagem. Uma ruga ao longo da selagem pode fazer com que o ar volte a entrar no saco. Para evitar rugas na selagem, estique cuidadosamente o saco plano enquanto este é introduzido no canal de vácuo.
- Por vezes, a humidade ou material alimentar (como sumos, gordura, migalhas, pós, etc.) ao longo da selagem impede o saco de selar corretamente. Corte para abrir o saco, limpe a parte superior dentro do saco e volte a selar.
- Os produtos alimentares afiados podem ter perfurado o saco. Utilize um saco novo se existir um buraco. Cobre os alimentos afiados com um material de amortecimento suave, como papel de cozinha, e resele.
- • A fermentação ou a libertação de gases naturais do interior dos alimentos pode ter ocorrido. Quando isto acontece, os alimentos podem ter começado a estragar-se e devem ser eliminados.

O saco derrete

- A fita de selagem pode ter ficado demasiado quente. Aguarde sempre pelo menos 20 segundos para que o aparelho arrefeça antes de armazenar a

vácuo outra embalagem de artigos.

- Utilize os nossos sacos de marca. Os nossos sacos e rolos são especialmente concebidos para o nosso selador a vácuo.

Em conformidade com todos os requisitos das diretivas CE aplicáveis.

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum. Entregue-os para reciclagem nos pontos de recolha existentes.

Contacte as autoridades locais ou o seu revendedor para se aconselhar quanto à reciclagem.

O logótipo Triman indica que o produto ou embalagem não podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum. Têm de ser entregues num ponto de recolha (contentores nas lojas, ecopontos, etc.) para serem reciclados. Para mais informações: www.quefairedemesdechets.fr