

K 290/77L



300749

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de preparação: 2022-08-24

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Utilização adequada	5
1.4	Utilização inadequada.....	5
2	Informações gerais	6
2.1	Responsabilidade e garantia	6
2.2	Proteção de direitos autorais	6
2.3	Declaração de conformidade	6
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	7
3.1	Controle de entrega	7
3.2	Embalagem.....	7
3.3	Armazenagem	7
4	Dados técnicos	8
4.1	Dados técnicos	8
4.2	Resumo dos componentes do aparelho	9
4.3	Funções do aparelho	10
5	Instalação e operação	11
5.1	Instalação	11
5.2	Vantagens da embalagem a vácuo	12
5.3	Regras da embalagem a vácuo	14
5.4	Operação.....	17
6	Limpeza.....	24
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	24
6.2	Limpeza	25
7	Possíveis defeitos.....	26
8	Reciclagem.....	28



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

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Embalagem a vácuo e marinada de alimentos adequados ou outros itens.

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

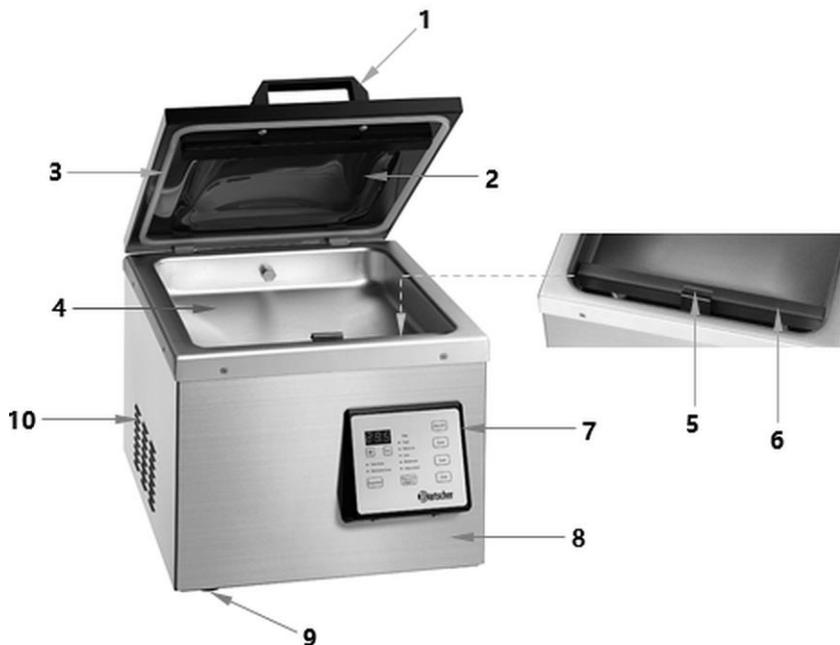
Nome:	Máquina de embalagem a vácuo K 290/77L
Número de ref.:	300749
Material da carcaça:	aço inoxidável
Material da tampa:	Polymethylmethacrylat (PMMA)
Quantidade de vedações:	1
Comprimento da barra de vedação em mm:	290
Bomba de vácuo l/min (m3/h):	77 (4,62)
Intensidade do vácuo, níveis:	5
Vácuo máximo em mbar:	-999
Tamanho da câmara (L x P x A) em mm:	350 x 300 x 80
Carga de conexão:	0,63 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	360 x 550 x 560
Peso em kg:	21,8

Sujeito a alterações técnicas!

Versão / propriedades

- Controlo: botão
- Controlo de vácuo: eletrónico
- Funções:
 - Combinação de embalagem a vácuo e vedação
 - Marinada
- Nível de fecho a vácuo ajustável
- Mostrador digital
- Interruptor de ligar/desligar
- Luz de controlo

4.2 Resumo dos componentes do aparelho



PT

Fig. 1

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Alça da tampa | 2. Tampa |
| 3. Tira de vedação | 4. Câmara de vácuo |
| 5. Fecho para fixar o saco para embalagem de vácuo | 6. Viga de vedação |
| 7. Painel de controlo | 8. Carcaça |
| 9. Pernas (4x) | 10. Orifícios de ventilação |

Acessórios (não incluídos na entrega!)

Conjunto de rolos de película para embalagem de vácuo 220

Consiste em 2 rolos de película para embalagem a vácuo

Largura do rolo: 22 cm

Comprimento do rolo: 5 m

Dimensões: 220 x P 40 x A 40 mm

Peso: 0,46 kg.

Nº de referência: 300418



Conjunto de rolos de película para embalagem de vácuo 280

Consiste em 2 rolos de película para embalagem a vácuo

Largura do rolo: 28 cm

Comprimento do rolo: 5 m

Dimensões: 280 x P 50 x A 50 mm

Peso: 0,512 kg.

Nº de referência: 300419



PT

4.3 Funções do aparelho

A máquina de embalagem a vácuo foi concebida para a embalagem a vácuo de alimentos. Durante o processo de embalagem a vácuo, o ar é extraído do saco ou recipiente de embalagem a vácuo e, em seguida, fechado firmemente, evitando ou abrandando a deterioração dos alimentos.

5 Instalação e operação

5.1 Instalação

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.

5.2 Vantagens da embalagem a vácuo

Ao empacotar a vácuo, após sugar o ar, o saco de folha ou o recipiente são hermeticamente fechados, pelo que é interrompido ou atrasado o processo de degradação dos produtos alimentares. Graças ao empacotamento a vácuo, o tempo de armazenamento de produtos alimentares é prolongado três ou até cinco vezes. O sabor e as vitaminas permanecem no entanto intactas.

Os produtos alimentares são protegidos desta forma contra a secagem e oxidação, bactérias e fungo.

O empacotamento a vácuo é um processo de absorção, recomendado para produtos alimentares frescos e tem que ser combinado com temperaturas baixas, ou seja, o produto empacotado a vácuo tem que ser armazenado no frigorífico, congelador ou arca, para obter melhores resultados.

Desta forma os produtos alimentares absorvidos podem ser guardados durante muito mais tempo, do que produtos semelhantes, mas não empacotados a vácuo, cujo prazo de validade é de apenas algumas horas ou alguns dias.

O empacotamento a vácuo é aplicado para melhorar a organização de trabalho, conservar os alimentos de forma mais saudável e para poupar dinheiro:

- Pode ser aplicado em ocasiões especiais,
 - para empacotar produtos alimentares em vácuo e desta forma prolongar o seu prazo de validade,
 - para pré-preparar as refeições para a semana inteira,
 - para guardar mais tempo saladas, legume e ervas (permanecem estaladiças e frescas);
- fica com mais lugar livre no congelador;
- os produtos alimentares são protegidos contra a secagem e oxidação;
- desta forma pode marinar rapidamente e permanentemente (bastam 20 min. em vácuo);
- também pode empacotar desta forma produtos de carne, chouriços ou queijos, que anteriormente já foram empacotados a vácuo (o sabor permanece);
- pode poupar dinheiro, pois todos os restos podem ser guardados sem problema e usados noutra altura;

Instalação e operação

- pode comprar todos os tipos de legumes e frutos durante a época, empacotar a vácuo e manter desta forma mais tempo.

NOTA!

Todas as informações fornecidas na tabela abaixo são valores de orientação, que dependem do empacotamento perfeito e das características de qualidade primárias dos produtos alimentares.

CUIDADO!

Os produtos, que podem estragar-se, devem ser guardados no congelador ou no frigorífico. O empacotamento a vácuo prolonga a dureza dos produtos alimentares, mas não transforma os mesmos em “conservas”, ou seja produto duradouro em temperatura ambiente.

Tempo de armazenamento para alimentos

Alimentos	Armazenagem de produtos embalados a vácuo no congelador	Armazenagem de produtos embalados a vácuo no frigorífico	Armazenamento sem embalagem a vácuo
Carne bovina e de vitela frescas	1 - 3 anos	1 mês	1 - 2 semanas
Carne moída	1 ano	1 mês	1 - 2 semanas
Carne de porco fresca	2 - 3 anos	2 - 4 semanas	1 semana
Peixe fresco	2 anos	2 semanas	3 - 4 dias
Aves frescas	2 - 3 anos	2 - 4 semanas	1 semana
Carne fumada	3 anos	6 - 12 semanas	2 - 4 semanas
Legumes frescos, branqueados	2 - 3 anos	2 - 4 semanas	1 - 2 semanas
Frutas frescas	2 - 3 anos	2 semanas	3 - 4 dias
Queijos duros	6 meses	6 - 12 semanas	2 - 4 dias
Frios fatiados	não recomendado	6 - 12 semanas	1 - 2 semanas
Massa fresca	6 meses	2 - 3 semanas	1 semana

5.3 Regras da embalagem a vácuo

Indicações importantes

- Lavar bem as mãos, todos os utensílios e o tabuleiro operacional, que serão usados para cortar e empacotar a vácuo os produtos.
- Usar luvas, dentro do possível, durante o tratamento de produtos alimentares.
- Usar apenas produtos alimentares frescos para empacotar a vácuo.
- Após empacotar a vácuo, deve colocar imediatamente os produtos que se estragam no frigorífico ou no congelador, não deixando os mesmos demasiado tempo em temperatura ambiental.
- Colocar uniformemente os pacotes a vácuo no frigorífico ou no congelador, para possibilitar o congelamento rápido.
- Os produtos alimentares retirados da embalagem têm que ser necessariamente consumidos antes de decorrer o seu prazo de validade indicado na embalagem original.
- O empacotamento a vácuo prolonga o tempo de armazenamento de produtos alimentares secos. Os produtos com alto teor de gordura rançam mais rápido no caso de acesso de oxigénio e calor. O empacotamento a vácuo também prolonga o tempo de armazenamento de nozes, coco dessecados e trigo. Armazenar em lugar fresco e escuro.
- O empacotamento a vácuo não prolonga o tempo de armazenamento de legumes e frutos, tais como bananas, maçãs ou batatas, a não ser que os mesmos sejam descascados antes de serem empacotados.
- Alguns tipos de legumes, tais como brócolos, couve-flor ou couve repolho, emitem gases após serem empacotados, Por Isso estes legumes devem ser escaldados e congelados antes de serem empacotados a vácuo.
- Para empacotar novamente a vácuo os produtos, que foram removidos da embalagem a vácuo, deve proceder conforme as indicações relativas ao armazenamento em frio após a abertura, para que o armazenamento repetido seja seguro.
- Deve consumir o mais rápido possível os produtos que estragam-se rapidamente, que anteriormente foram aquecidos, descongelados ou tirados do frigorífico.
- Não consumir os pratos, que permaneceram durante algumas horas ao ar fresco, especialmente quando os mesmos foram preparados com um molho denso e foram armazenados numa embalagem a vácuo ou num ambiente privado de ar.
- Os produtos macios e delicados (peixes, morangueiros, etc.) têm que ser pré-congelados durante uma noite. Após um pré-congelamento, os produtos podem ser empacotados a vácuo e devem ser finalmente colocados no congelador.

CUIDADO!

A embalagem a vácuo não substitui o congelamento ou congelamento profundo! Cada produto alimentar, que se estraga, que exige um congelamento antes de ser empacotado a vácuo, tem que ser resfriado e congelado também após o empacotamento a vácuo.

Empacotamento a vácuo para congelamento

- No caso de um empacotamento correcto, o aparelho permite manter a frescura dos produtos. Os produtos devem ser empacotados num estado possivelmente fresco.
- Os produtos alimentares sensíveis ou aqueles, que devem manter a forma e a aparência, podem ser danificados durante o empacotamento a vácuo do produto fresco. Os produtos delicados, tais como carne, peixes, morangueiros, sandes, etc. devem ser pré-congelados.
- Os mesmos podem ser congelados 24 horas, antes de surgirem as queimaduras de congelamento. Após o pré-congelamento dos produtos, os mesmos podem ser empacotados a vácuo em sacos e armazenados durante mais tempo no congelador, para manter tanto o sabor como o valor nutricional dos produtos embalados.
- Para empacotar a vácuo produtos líquidos, tais como sopas, pratos de um tacho ou caçarolas, os mesmos primeiro devem ser congelados numa placa para caçarolas ou numa tigela, seguidamente empacotados a vácuo e armazenados congelados no congelador.
- Os legumes frescos devem ser lavados ou descascados e brevemente escaldados em água fervente antes de serem empacotados a vácuo (eventualmente podem ser escaldados no microondas), mas mantendo a firmeza dos legumes e não permitindo um cozimento em demasia. Após o arrefecimento os mesmos devem ser empacotados a vácuo em porções, conforme o seu desejo.
- Deve usar cerca de 5 cm de folha a mais para empacotar produtos não congelados, para compensar desta forma o alargamentos dos produtos durante o congelamento. Colocar a carne ou o peixes sobre uma toalha de papel e empacotar a vácuo no saco juntamente com a toalha de papel. Desta forma é absorvido o sumo do produto.
- Antes de empacotar a vácuo produtos como pita, panquecas ou hambúrgueres, deve separar as respectivas unidades com folha de assar ou folha alimentar. O mesmo facilita a remoção de pedaços unitários e o fechamento hermético do resto, para ser armazenado no congelador.

Empacotamento a vácuo para guardar no frigorífico

- As refeições podem ser preparadas anteriormente em porções desejadas e guardadas empacotadas a vácuo no frigorífico e seguidamente podem ser aquecidas, conforme desejar.

Empacotamento a vácuo para guardar na despensa

- O empacotamento a vácuo pode trazer vantagens também no caso de produtos alimentares, que podem ser guardados numa temperatura ambiente (café, farinha, produtos farináceos, açúcar, etc.). Se os respectivos produtos não forem usados durante alguns dias, por exemplo devido a férias, deve protegê-los empacotando os mesmos a vácuo. O mesmo permite manter a sua frescura e protege-os contra o efeito da temperatura ambiente, de fungos e insectos.

Descongelamentos dos produtos alimentares empacotados em sacos a vácuo

- Os produtos alimentares empacotados a vácuo, tais como carne, peixes, frutos e legumes ou outros produtos delicados, podem ser descongelados lentamente sobre a prateleira mais baixa do frigorífico.
- O pão e a pita podem ser descongelados numa temperatura ambiente.
- As sopas ou outros pratos devem ser aquecidos directamente no saco a vácuo em banho de água quente, até ficarem completamente quentes. Antes de descongelar em temperatura ambiente ou aquecer em água, primeiro deve cortar um dos cantos do saco a vácuo, para reduzir o vácuo e possibilitar mais tarde a libertação do vapor.
- Os produtos devem ser consumidos brevemente após serem descongelados. Nunca deve congelar os produtos novamente.

Repetição do empacotamento a vácuo dos produtos alimentares desembalados

- Numerosos produtos alimentares, tais como queijos ou preparados de carne são vendidos em embalagens a vácuo fabricadas. Também após o desempacotamento desses produtos, pode manter o seu sabor e a frescura, empacotando novamente os mesmos em sacos a vácuo.

CUIDADO!

Os produtos alimentares desembalados devem ser sempre consumidos antes de decorrer o seu prazo de validade indicado na embalagem original. Após empacotar novamente os mesmos a vácuo, os produtos devem ser guardados mantendo a máxima precaução e higiene.

Indicações sobre o empacotamento a vácuo

- Quando empacotar a vácuo produtos alimentares com cantos ou forma aguda, por exemplo ossos ou massa seca, os mesmos sítios devem ser cobertos com toalhas de papel, para evitar a danificação do saco.
- Para manter inteiros os produtos alimentares que partem-se facilmente durante o empacotamento a vácuo, tal como para não permitir a quebração de produtos delicados, tais como biscoitos ou bolinhos, deve usar recipientes para guardálos.
- O empacotamento a vácuo assegura a protecção a variados objectos. Durante o campismo pode manter o inventário limpo e seco, por exemplo os fósforos ou a roupa. O tabaco para cachimbo pode ser armazenado durante mais tempo. Também pode eliminar o murchar e evitar o embaciamento da prata ou de outros objectos de colecção, empacotando os mesmos a vácuo

5.4 Operação



AVISO!

Lesões podem ser causadas nas mãos causadas ao pressionar a mão ou os dedos entre a tampa e a câmara de vácuo!

Tenha muito cuidado ao fechar a tampa.

Perigo de queimaduras ao tocar nos elementos quentes do aparelho após o trabalho!

Nunca toque no trilho de vedação, na barra de vedação ou na câmara de vácuo logo após o funcionamento. Aguarde até que o aparelho se arrefeça.

PT

Antes da primeira utilização

1. Antes de cada utilização, limpe cuidadosamente o aparelho e as superfícies de trabalho, seguindo as instruções do capítulo 6 "**Limpeza**".
2. Seque completamente o aparelho.

Funções dos botões de funcionamento / indicadores LED

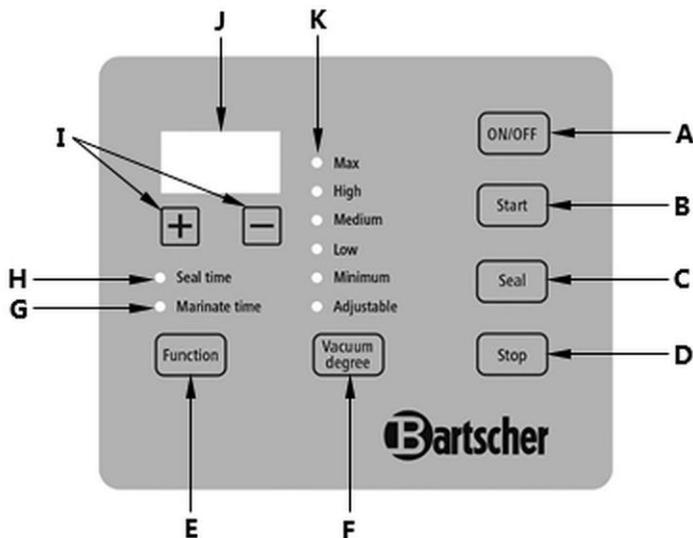


Fig. 2

A. Botão ON/OFF (LIGA/DESL.) (Fig. p.18)

Quando o aparelho está ligado à alimentação elétrica, aparece a mensagem "OFF" no visor LED (J). Prima o botão ON/OFF (A), o mostrador LED (J) mostrará o tempo padrão de vedação ou marinada seguido pelo nível de vácuo padrão.

A máquina de embalar a vácuo está agora pronta para o funcionamento. Quando o botão ON/OFF volta a ser premido, o dispositivo volta a ligar para o modo Standby.

No visor LED (J) aparece a mensagem "OFF".

B. Início (Botão Start)

Ao premir o botão Start, o dispositivo inicia-se.

O dispositivo entra no modo de selagem a vácuo ou marinada (dependendo das configurações).

C. Seal (botão de vedação)

Instalação e operação

Ao premir o botão "Seal" durante o processo de remoção de ar, o processo de remoção de ar é interrompido antes do tempo final. O dispositivo entra no modo de vedação.

D. Paragem (botão stop)

Ao premir o botão Stop, todos os processos que estão atualmente a ser realizados são interrompidos.

E. Função (botão de função)

Ao premir este botão, pode selecionar o modo de funcionamento:

- modo de remoção de ar e vedação ou
- modo de marinada a vácuo.

A luz LED correspondente (H) ou (G) acende-se.

Prima os botões de regulação "+" ou "-" para ajustar o tempo de vedação ou de marinada. O tempo definido aparece no visor LED (J).

F. Grau de vácuo (botão para definir o nível de vácuo)

Premindo o botão de regulação do nível de vácuo (F), selecione o nível de vácuo. Quando a luz indicadora Adjustable estiver acesa, prima os botões "+" ou "-" para definir o nível de vácuo desejado. O valor definido aparece no visor LED (L).

PT

G. + H. Indicadores LED

Esses controles indicam o modo de operação definido:

- modo de remoção de ar e vedação ou
- modo de marinada a vácuo

J. Visor LED

O visor LED apresenta os seguintes valores:

- nível de vácuo
- tempo de vedação
- tempo de marinada

I. Botões de ajuste "+" e "-"

Pode utilizar estes botões para definir ou alterar os seguintes valores:

- tempo de vedação
- tempo de marinada
- nível de vácuo

K. Indicadores LED para definir o nível de vácuo

Estes indicadores LED mostram o nível de vácuo definido.

Embalagem a vácuo

Seleção de sacos para embalagem a vácuo

Os sacos de embalagem a vácuo estão disponíveis em diferentes tamanhos. Escolha o tamanho certo do saco onde o alimento deve ser embalado.

NOTA!

Para embalagem a vácuo, use somente sacos especiais destinados a esse propósito (nervuras unilaterais, com relevo).

Certifique-se de que o comprimento do saco de embalagem é pelo menos 4 a 5 cm mais comprido do que os alimentos conservados e inclui mais 2 cm para cada utilização subsequente do saco de embalagem a vácuo.

Inicialização do aparelho

1. Insira o conector IEC do cabo de ligação na tomada na parte de trás do aparelho.
2. Ligue a ficha à uma tomada única apropriada.
No visor LED (J) aparece a mensagem "OFF".

3. Prima o botão ON/OFF (A) para ligar o dispositivo.
O dispositivo está agora pronto para as configurações.

Modo de remoção de ar e vedação

Seleção do modo de operação

1. Prima o botão de função (E).
Quando a luz indicadora LED (H) se acender, o modo de vedação é selecionado.
2. Utilizando os botões de regulação "+" lub "-" ajuste o tempo de vedação no intervalo de 0 a 6 segundos.

Seleção do nível de vácuo (intensidade de vácuo)

1. Pressione o botão Vacuum (F) para definir o nível de vácuo desejado.

São possíveis as seguintes configurações:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar),

High (29,0 Hg / -999 mbar),

Medium (27,5 Hg / -931 mbar),

Low (26,0 Hg / -881 mbar),

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar),

Adjustable (ustawianie ręczne).

A luz LED correspondente no painel de controlo acende-se.

2. Ao seleccionar a opção **Adjustable**, prima os botões de ajuste “+” ou “-”, para seleccionar entre -999 mbar e -796 mbar.

Inserindo sacos de embalagem a vácuo na câmara de vácuo

1. Abra a tampa do dispositivo.

2. Coloque o alimento destinado à embalagem a vácuo colocado num saco para embalagem à vácuo na câmara de vácuo.

Certifique-se de que:

- a altura do conteúdo do saco de embalagem a vácuo não seja superior à tira de vedação,
- o saco para embalagem à vácuo esteja com a sua abertura acima da tira de vedação (fig. à direita).

3. Use o fecho para prender o saco de embalagem a vácuo na área frontal da câmara de vácuo.

NOTA!

Todo o saco para embalagem a vácuo, incluindo a abertura, deve estar dentro da câmara de vácuo.



Fig. 3

Processo de remoção do ar (modo de vácuo)

1. Feche a tampa.
2. Prima o botão Start (B) no painel de controlo.

A bomba de vácuo começa a bombear e o indicador LED de nível de vácuo pisca. Quando o nível de vácuo definido é atingido, ouve-se um sinal sonoro e a luz LED acende-se constantemente. O nível de vácuo atingido aparece no visor. Nos níveis 5 e 19, ouve-se um sinal sonoro.

Quando o processo de remoção do ar estiver concluído, o dispositivo muda automaticamente para o modo de vedação. O visor mostra a contagem regressiva do tempo de vedação definido. Depois de decorrido o tempo, o dispositivo a ser soldado começa a liberar ar.

Quando todo o processo estiver concluído, ouve-se um sinal sonoro 3 vezes. O dispositivo está pronto para o próximo processo de embalagem a vácuo.

O visor mostra os valores definidos para o processo de embalagem a vácuo concluído e as luzes LED correspondentes acendem-se.

NOTA!

É necessário verificar a vedação resultante, que deve ter uma secção transversal uniforme e não deve ser ondulada. No caso de vedação incompleta, o processo de embalagem a vácuo deve ser repetido.

PT

Modo de marinada a vácuo

Seleção do modo de operação

1. Prima o botão de função (E) até que a luz indicadora LED (G) se acenda. O modo de marinada foi selecionado.
2. Utilizando os botões de regulação “+” ou “-” ajuste o tempo de marinada no intervalo de 9 a 99 minutos.

Seleção do nível de vácuo (intensidade de vácuo)

1. Pressione o botão Vacuum (F) para definir o nível de vácuo desejado.

São possíveis as seguintes configurações:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar)

High (29,0 Hg / -999 mbar)

Medium (27,5 Hg / -931 mbar)

Low (26,0 Hg / -881 mbar)

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar)

Adjustable (ustawianie ręczne)

A luz LED correspondente no painel de controlo acende-se.

Instalação e operação

2. Ao selecionar a opção **Adjustable**, prima os botões de ajuste “+” ou “-”, para selecionar entre -999 mbar e -796 mbar.

Colocação de sacos para embalagem a vácuo

1. Abra a tampa do dispositivo.
2. Escolha o saco de embalagem de vácuo adequado.
3. Coloque o alimento destinado à embalagem a vácuo no saco de embalagem a vácuo e, em seguida, coloque-o na câmara de vácuo.

Preste sempre atenção a:

- a altura do conteúdo do saco de embalagem a vácuo não vá além da tira de vedação,
 - o saco para embalagem à vácuo esteja com a sua abertura acima da tira de vedação (fig. 3).
4. Abra o fecho na frente da câmara, aperte o fundo da abertura do saco e pressione o fecho para prender o saco para embalagem à vácuo.

NOTA!

Todo o saco para embalagem a vácuo, incluindo a abertura, deve estar na câmara de vácuo.

PT

Marinada a vácuo

1. Feche a tampa do dispositivo.
2. Prima o botão Start (B) no painel de controlo.

O processo de marinada começa.

O ciclo dura 9 minutos; são possíveis no máximo 11 ciclos (99 minutos).

O ciclo de marinada consiste em:

geração de vácuo - manutenção do vácuo - remoção do vácuo, onde criação e remoção a vácuo leva cerca de 1 minuto e manutenção do vácuo cerca de 8 minutos.

A bomba de vácuo começa a bombear e o indicador LED de nível de vácuo pisca. Quando o nível de vácuo definido é atingido, a luz LED acende-se constantemente. O nível de vácuo atingido aparece no visor. Quando o valor definido é atingido, ouve-se um sinal sonoro.

Quando o processo de remoção do ar estiver concluído, o aparelho entra no processo de marinada a vácuo. O tempo de marinada restante é apresentado no visor, com contagem regressiva a cada 1 minuto. Depois de decorrido o tempo de marinada, o dispositivo começa a liberar ar da câmara de vácuo.

Quando todo o processo de marinada estiver concluído, ouve-se um sinal sonoro 3 vezes. O visor mostra os valores definidos para o processo de marinada a vácuo concluído e os indicadores LED correspondentes acendem-se.

NOTA!

Se o botão "Seal" for premido durante os processos acima descritos, o dispositivo inicia imediatamente o processo de vedação.

6 Limpeza

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

6.2 Limpeza

Parte externa do dispositivo

1. Limpe o aparelho todos os dias após a utilização e, se necessário, também com mais frequência.
2. Limpe as superfícies externas do aparelho com um pano ou esponja com um agente de limpeza suave, antes e depois de utilizar.
3. Seque com um pano limpo.
4. Seque bem as superfícies limpas.

Parte interna do dispositivo

1. Se resíduos de alimentos ou líquidos se acumularem na câmara de vácuo, na tira de vedação ou na viga de vedação, devem ser removidos com uma toalha de papel.
2. Limpe a câmara de vácuo com um pano macio e húmido.
3. Seque bem a câmara de vácuo.

Sacos para embalagem a vácuo

1. Lave os sacos de embalagem a vácuo em água morna, com um agente de limpeza suave.
2. Enxague em água limpa.
3. Em seguida, seque bem os sacos para embalagem de vácuo com um pano sem fiapos.

CUIDADO!

Para evitar intoxicação alimentar, não devem ser reutilizados os sacos para embalagem a vácuo nos quais foram armazenadas carnes cruas, peixes ou alimentos gordos.

7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona	Sem tensão	Verifique e restaure a alimentação
	O dispositivo não está conectado à fonte de alimentação	Ligue a ficha à tomada
	Cabo de alimentação danificado	Contacte a assistência técnica
	O botão Liga/Desliga não foi premido.	Certifique-se de que o interruptor ligar/desligar foi pressionado corretamente.
O dispositivo não realiza um vácuo completo no saco para embalagem a vácuo	A extremidade aberta do saco para embalagem a vácuo não está inteiramente colocado na câmara de vácuo	Para que uma vedação adequada seja possível, a extremidade aberta do saco para embalagem a vácuo deve permanecer inteiramente na câmara de vácuo.
	O tempo de remoção do ar não foi definido para um tempo suficiente	Prolongue o tempo de remoção do ar
	O saco para embalagem a vácuo pode ter um buraco	Para verificar isto, é necessário vedar o saco de embalagem de vácuo com um pouco de ar interior, mergulhá-lo em água e pressioná-lo. A formação de bolhas de ar indica uma fuga. Reaqueça o saco para embalagem de vácuo ou use outro saco para embalagem a vácuo

Possíveis defeitos

Problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não cria vácuo na câmara de vácuo	A anilha de vedação da tampa está suja ou danificada	Limpe a anilha de vedação ou substitua-a por uma nova
Após a selagem, o saco para embalagem perde o vácuo	Áreas com fuga na vedação podem ser causadas por dobras, migalhas, gordura ou humidade	Reabra o saco para embalagem de vácuo, limpe a parte superior do saco de vácuo a partir do interior, retire a matéria estranha da tira de vedação e volte a vedar
	O saco para embalagem a vácuo está danificado	Verifique o saco para embalagem a vácuo quanto a danos. Cubra as bordas afiadas do conteúdo do saco com uma toalha de papel.
	O saco para embalagem não foi colocado corretamente na tira de vedação	Preste sempre atenção para garantir que todo o saco para embalagem a vácuo esteja na câmara de vácuo durante a vedação

Códigos de erro no visor LED

Código do erro	Descrição	Solução
E01	O dispositivo não cria vácuo	Verifique se a tampa para embalagem a vácuo está devidamente fechada
		Verifique se a anilha de vedação está colocada corretamente.
		Verifique se a bomba de vácuo está a funcionar
		Solicite que pessoal qualificado verifique se os pressostatos, cabo de conexão, cabo de dados 10P etc. estão em ordem
E02	Quando o dispositivo entra no modo de vedação, o microinterruptor não fecha	Verifique se a tampa para embalagem a vácuo está fechada
		Solicite que pessoal qualificado verifique se os pressostatos, cabo de conexão, cabo de dados 10P etc. estão em ordem

PT

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos

	Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.
--	---

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.