

**420/20L**



**300746**

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](http://www.bartscher.com)



Versão: 3.0

Data de preparação: 2024-01-09

---

## 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 .....	11
5	Instalação e operação .....	12
5.1	Instalação .....	12
5.2	Vantagens da embalagem a vácuo .....	13
5.3	Regras da embalagem a vácuo .....	15
5.4	Operação.....	18
6	Limpeza.....	27
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza .....	27
6.2	Limpeza .....	28
7	Possíveis defeitos.....	29
8	Reciclagem.....	32



**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

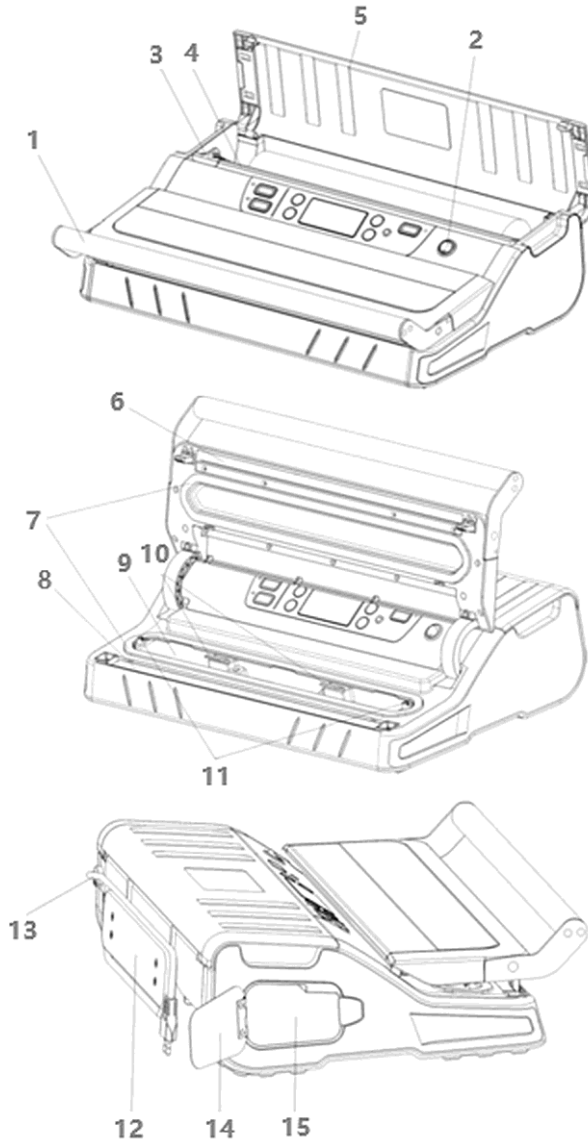
Nome:	Máquina de embalagem a vácuo 420/20L
Número de ref.:	300746
Material:	aço inoxidável, plástico
Quantidade de vedações:	2
Comprimento da barra de vedação em mm:	420
Bomba de vácuo l/min (m <sup>3</sup> /h):	20 (1,2)
Vácuo máximo em mbar:	-900
Tempo de selagem ajustável, níveis:	2
Carga de conexão:	0,35 kW   220-240 V   50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	500 x 395 x 140
Peso em kg:	6,6

Sujeito a alterações técnicas!

#### Versão / propriedades

- Cor: prata / preta
- Controlo: eletrónico
- Luzes indicadoras: Lig./Desl.
- Controlo de vácuo: eletrónico
- Funções:
  - Combinação de embalagem a vácuo e selagem
  - Selagem
  - Marinagem
- Mostrador digital
- Interruptor de ligar/desligar
- Iluminação
- Suporte de rolos com lâmina integrada
- Alça de fixação para sacos de embalagem a vácuo
- Inclui: 1 rolo de película de vácuo (40 cm x 6 m)

## 4.2 Resumo dos componentes do aparelho



PT

Fig. 1

### Descrição da Fig. 1

1. Tampa frontal com pega
2. Interruptor de ligar/desligar
3. Lâmina
4. Trilho de corte
5. Tampa traseira
6. Barra de selagem
7. Vedantes superior + inferior
8. Tira de selagem
9. Câmara de vácuo
10. Fixação do saco da embalagem a vácuo
11. Orifícios de sucção de ar
12. Componente para enrolar o cabo de alimentação
13. Cabo de alimentação
14. Retalho de compartimento
15. Compartimento para tubo de conexão

### Acessórios adicionais (não incluídos na entrega!)

#### Conjunto de rolos de película para embalagem a vácuo 220

Consiste em 2 rolos de película para embalagem a vácuo

Largura do rolo: 22 cm

Comprimento do rolo: 5 m

Dimensões: L 220 x P 40 x A 40 mm

Peso: 0,46 kg

Nº de ref: 300418



#### Conjunto de rolos de película para embalagem a vácuo 280

Consiste em 2 rolos de película para embalagem a vácuo

Largura do rolo: 28 cm

Comprimento do rolo: 5 m

Dimensões: L 280 x P 50 x A 50 mm

Peso: 0,512 kg

Nº de ref: 300419



## Dados técnicos

### **Conjunto de rolos de película para embalagem a vácuo 400**

Consiste em 2 rolos de película para embalagem a vácuo

Largura do rolo: 40 cm

Comprimento do rolo: 6 m

Dimensões: L 400 x P 65 x A 65 mm

Peso: 0,86 kg

**N.º de ref. 300424**



### **Sacos para embalagem a vácuo G1,2L**

Capacidade: 1,2 litros

Dimensões: 160 x 250 mm

**N.º de ref. 300411**



### **Sacos para embalagem a vácuo G2,5L**

Capacidade: 2,5 litros

Dimensões: 200 x 300 mm

**N.º de ref. 300412**



### **Sacos para embalagem a vácuo G7,5L**

Capacidade: 7,5 litros

Dimensões: 300 x 400 mm

**N.º de ref. 300413**

PT

## **4.3 Funções do aparelho**

A embaladora a vácuo foi concebida para embalar a vácuo ou marinar alimentos. Durante o processo de embalagem a vácuo, o ar é extraído do saco 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.
- Mantenha uma distância de pelo menos 10 cm das paredes e de objetos inflamáveis.

### 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;

- 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

Armazena-mento	Alimentos	Temperatu-ra	Manutenção padrão	Embalado a vácuo
No frigorífico	Carne crua fresca	5 ± 3 °C	2 - 3 dias	8 - 9 dias
	Peixe fresco / mariscos	5 ± 3 °C	1 - 3 dias	4 - 5 dias
	Carne cozinhada	5 ± 3 °C	4 - 6 dias	10 - 14 dias
	Legumes	5 ± 3 °C	3 - 5 dias	7 - 10 dias
	Frutas	5 ± 3 °C	5 - 7 dias	14 - 20 dias
	Ovos	5 ± 3 °C	10 - 15 dias	30 - 50 dias
No congelador	Carne congelada	-16 ~ -20 °C	3 - 5 meses	> 1 ano
	Peixes congelados	-16 ~ -20 °C	3 - 5 meses	> 1 ano
	Produtos do mar congelados	-16 ~ -20 °C	3 - 5 meses	> 1 ano



Armazenamento	Alimentos	Temperatura	Manutenção padrão	Embalado a vácuo
À temperatura ambiente	Pães	25 ± 2 °C	1 - 2 dias	6 - 8 dias
	Bolinhos	25 ± 2 °C	4 - 6 meses	> 1 ano
	Arroz/farinha	25 ± 2 °C	3 - 5 meses	> 1 ano
	Amendoins/frutos silvestres	25 ± 2 °C	3 - 6 meses	> 1 ano
	Material médico	25 ± 2 °C	3 - 6 meses	> 1 ano
	Chá	25 ± 2 °C	5 - 6 meses	> 1 ano

### 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.**

PT

### **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

## Instalação e operação

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.

PT

### **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 desempacotados 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

PT

## **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.

### **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 / indicadores de operação

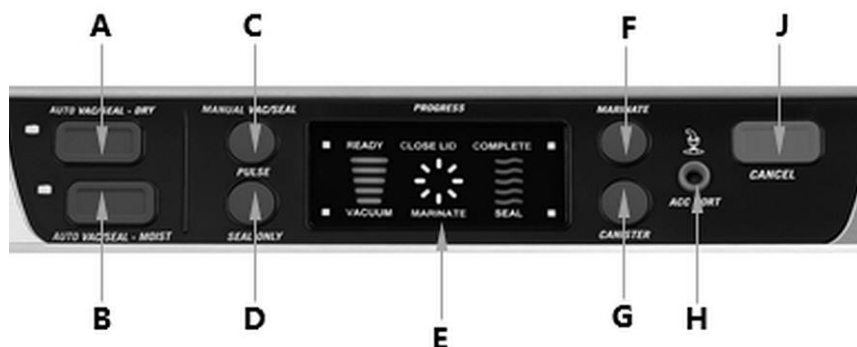


Fig. 2

#### A. AUTO VAC/SEAL-DRY

**Embalagem a vácuo automática/selagem - a seco:** ao pressionar este botão, o dispositivo inicia automaticamente o processo de embalagem a vácuo, encolhe o saco de embalagem a vácuo até atingir seu vácuo máximo e, finalmente, sela o saco em um curto período de tempo.

Esta função é adequada para sacos de embalagem a vácuo secos e produtos alimentícios não húmidos.

#### B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

**Embalagem a vácuo automática/selagem - húmida :** ao pressionar este botão, o dispositivo inicia automaticamente o processo de embalagem a vácuo, encolhe o saco de embalagem a vácuo até atingir seu vácuo máximo e, finalmente, sela o saco em um longo período de tempo.

Esta função é adequada para sacos de vácuo húmidos e produtos alimentícios contendo um pouco de humidade.

#### C. PULSE

**Embalagem a vácuo manual – Função Pulse:** A bomba de vácuo suga o ar do saco de vácuo enquanto o botão é pressionado. Este botão pode ser pressionado em qualquer frequência até que o efeito desejado seja alcançado. Por fim, sele o saco de embalagem a vácuo.

### D. SEAL ONLY

**Somente selagem:** O vácuo é criado por um curto período de tempo para garantir que a barra de selagem e a tira de selagem estejam limpas e assentadas. No final, a bolsa é selada em um longo período de selagem.

Este botão pode ser selecionado para as seguintes funções:

- Selagem da extremidade aberta de um saco de embalagem a vácuo que é retirado do rolo de película.
- Interrupção da função automática "**Embalagem a vácuo e soldagem**" e selagem imediata do saco de vácuo. Desta forma, o utilizador pode controlar que o saco de vácuo não cria demasiado vácuo, o que impedirá o esmagamento de partes delicadas do conteúdo do saco.

### E. PROGRESS

O progresso de cada função é mostrado no mostrador digital.

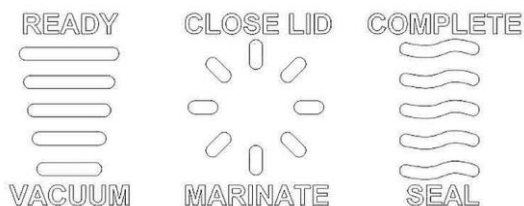


Fig. 3



Progresso do processo de embalagem a vácuo



Progresso do processo de selagem



Progresso do processo de marinagem

Quando o indicador "**CLOSE LID**" estiver aceso, a tampa não está fechada. Pressione a pega para fechar a tampa.

Quando o indicador "**READY**" estiver aceso, a função selecionada pode ser iniciada.

A exibição do indicador "**COMPLETE**" significa que o processo selecionado foi concluído.

### F. MARINATE

**Função de marinagem:** Importante: Esta função só pode ser utilizada com um recipiente de embalagem a vácuo e uma mangueira de embalagem a vácuo adequados.

A tampa não precisa de ser fechada durante este processo.

### G. CANISTER

**Função de recipiente:** Com a mangueira de embalagem a vácuo, é criado um vácuo no recipiente enquanto o botão "**CANISTER**" no painel de operação estiver pressionado.

### H. ACC PORT

Ligação da mangueira de embalagem a vácuo para efetuar o processo de embalagem a vácuo ou de marinagem num recipiente de embalagem a vácuo.

### J. CANCEL

Depois de pressionar este botão, cada processo realizado é interrompido.

## Embalagem a vácuo

PT

### Notas e conselhos importantes sobre sacos para embalar a vácuo

- Não deixe muito ar no saco de vácuo. Antes de soldar o saco de vácuo, esprema o máximo de ar possível. Com muito ar no saco de vácuo, a carga na bomba de vácuo pode aumentar para que o motor não tenha energia suficiente para retirar todo o ar do saco.
- Ao embalar em vácuo alimentos com bordas afiadas ou cantos pontiagudos, como ossos ou macarrão seco, cubra esses kits com toalhas de papel para evitar danos ao saco de vácuo.
- Não coloque muitos produtos alimentícios no saco de vácuo. Deixe espaço suficiente para que a extremidade aberta possa ser facilmente colocada na câmara de vácuo.
- Coloque sempre a extremidade aberta da embalagem de vácuo plana e nivelada na tira de vedação, não coloque ou dobre a bolsa de vácuo.
- Sacos grandes para embalar uma vasilha recheada requerem um tempo maior de embalagem a vácuo; sacos menores podem ser embalados a vácuo mais rapidamente.
- Verifique sempre a selagem, que deve ter uma seção transversal uniforme e não deve ter dobras.
- Em caso de selagem incompleta, corte a selagem e repita o processo de selagem.

### 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.

#### Produção de sacos de embalagem a vácuo de um rolo de película

1. Para produzir o saco, selecione um rolo de película com a largura correcta.
2. Ligue a ficha à uma tomada única apropriada.
3. Pressione o botão de ligar / desligar no painel de controle para a posição "I" para iniciar o dispositivo.
4. Abra a tampa traseira.
5. Coloque o rolo de película na cavidade prevista sob a tampa traseira.
6. Certifique-se de que a lâmina se encontre numa das extremidades (direita ou esquerda) do trilho de corte.



Fig. 4

7. Puxe o rolo de película até o comprimento desejado e coloque-o no trilho de corte.
8. Mova a lâmina de um lado para o outro para cortar o saco para embalagem a vácuo com um corte limpo e preciso.





Fig. 5

9. Coloque um saco de vácuo cortado na tira de selagem na borda marcada, mas não na câmara de vácuo.
10. Feche a tampa frontal.

11. Pressione firmemente a pega frontal para bloquear a tampa. Um sinal sonoro é emitido. O mostrador digital exibe **"END"**. O dispositivo está pronto para realizar as funções.

12. Pressione o botão **"SEAL ONLY"** para selar o saco de embalagem a vácuo. O mostrador digital mostra o progresso do processo de selagem. Quando a selagem estiver concluída, ouve-se um sinal acústico e o mostrador digital exibe **"COMPLETE"**.

13. Levante a pega para abrir a tampa frontal.

14. Retire o saco pronto para embalagem a vácuo do aparelho.

15. Verifique as duas selagens.

Elas devem ter uma seção transversal uniforme e sem dobras.

16. Em caso de selagem incompleta, corte a selagem e repita o processo de selagem.

### Modo de remoção de ar e selagem

1. Coloque o alimento a ser embalado no saco de embalagem a vácuo adequado.
2. Limpe a extremidade aberta do saco de embalagem a vácuo e certifique-se de que não haja detritos ou líquidos.
3. Coloque sempre a extremidade aberta do saco de embalagem a vácuo de forma plana e uniforme sobre a barra de selagem na zona de embalagem a vácuo, não sobrepor nem dobrar o saco de embalagem a vácuo.
4. Certifique-se de que os orifícios de entrada de ar não estejam cobertos pelo saco de embalagem a vácuo.
5. Feche a tampa frontal.

6. Pressione firmemente a pega frontal para bloquear a tampa.
7. Pressione o botão de ligar/desligar para a posição "I" para iniciar o dispositivo. Um sinal sonoro é emitido e o indicador "READY" acende.

8. Dependendo dos alimentos, selecione uma das funções para embalagem / selagem a vácuo automática pressionando o botão apropriado **AUTO VAC/SEAL-DRY** ou **AUTO VAC/SEAL-MOIST** no painel de controlo.

O ar é automaticamente sugado para fora do saco de embalagem a vácuo e depois ocorre a selagem.

O mostrador digital mostra o progresso de embalagem a vácuo e o processo de selagem.

### **NOTA!**

**Durante a embalagem a vácuo, a máquina produz um vácuo muito elevado no saco de embalagem. O processo de embalagem a vácuo deve ser observado para evitar desintegração ou esmagamento de produtos alimentícios delicados.**

9. Para interromper processo por ter sido atingido o vácuo necessário, pressione imediatamente o botão "**MANUAL SEAL**".

A bomba de vácuo interrompe o processo e a máquina procede à selagem do saco de embalagem a vácuo.

10. Quando o sinal sonoro soa e o indicador "**COMPLETE**" aparece, o processo é concluído.
11. Levante a pega para abrir a tampa frontal.
12. Retire o saco de embalagem a vácuo selado.

### **NOTA!**

**Para obter os melhores resultados de embalagem a vácuo e selagem, recomendamos remover após cada uso, alimentos e líquidos derramados na área da câmara de vácuo.**

13. Para abrir o saco embalado a vácuo, corte com uma tesoura.

### Saco de embalagem a vácuo para embalagem de vácuo com a função "Embalagem a vácuo manual" / PULSE

Esta função é usada para aspirar produtos alimentares delicados para embalagem (como tomates, batatas fritas, etc.) usando um vácuo reduzido.

1. Coloque o produto alimentar a embalar num saco de embalagem a vácuo.
2. Limpe a extremidade aberta do saco de embalagem a vácuo e certifique-se de que não haja detritos ou líquidos.
3. Coloque sempre a extremidade aberta da embalagem de vácuo plana e nivelada na tira de vedação na área de embalagem a vácuo. **Não sobrepor ou dobrar o saco de embalagem a vácuo.**
4. Feche a tampa frontal.
5. Pressione firmemente a pega frontal para bloquear a tampa.
6. Pressione o botão de ligar/desligar para a posição "I" para iniciar o dispositivo. Um sinal sonoro é emitido e o indicador "READY" acende.

7. Pressione o botão "PULSE". Enquanto este botão é pressionado, o ar é sugado. Observe o grau de vácuo no saco. Quando a pressão necessária for atingida, solte o botão "PULSE".

O processo está parado.

8. Finalmente, pressione o botão "SEAL ONLY" para selar o saco de embalagem a vácuo.

#### **NOTA!**

**Se o botão "SEAL ONLY" não tiver sido pressionado depois de soltar o botão "PULSE" dentro de 15 segundos, o saco de embalagem a vácuo perde o vácuo e o processo é concluído.**

### Embalagem a vácuo usando recipientes a vácuo

1. Encha o recipiente de vácuo com alimentos selecionados de forma que a superfície superior fique pelo menos 3 cm abaixo da borda do recipiente.
2. Limpe a borda do recipiente.
3. Coloque a tampa
4. Ligar a mangueira de embalagem a vácuo "ACC PORT" previsto para o efeito no painel de controlo do aparelho.
5. Pressione o botão de ligar/desligar para a posição "I" para iniciar o dispositivo. Um sinal sonoro é emitido e o indicador "READY" acende.

6. Pressione o botão **"CANISTER"** para iniciar o processo de embalagem a vácuo.
7. Para garantir que o ar tenha sido sugado entre a tampa e o recipiente de vácuo, pressione a tampa para baixo no início do processo.

O dispositivo pára automaticamente quando atinge o vácuo suficiente no recipiente a vácuo. O processo de embalagem a vácuo está concluído.

8. Feche o fecho da tampa.
9. Para verificar a embalagem a vácuo, basta puxar a tampa. Esta não deve mover-se.
10. Desligue a mangueira de embalagem a vácuo da tampa do recipiente de vácuo e do aparelho.

### **NOTA!**

**Quando alimentos húmidos são embalados no recipiente a vácuo, a humidade pode entrar na ligação da mangueira de embalagem a vácuo.**

A conexão deve ser limpa após cada uso.

### **ATENÇÃO!**

**Use apenas recipientes apropriados para vácuo e siga as instruções do fabricante ao abrir e fechar recipientes para vácuo.**

## **Modo de marinagem a vácuo**

### **Marinar em um recipiente a vácuo**

1. Encha o recipiente de vácuo com alimentos selecionados de forma que a superfície superior fique pelo menos 3 cm abaixo da borda do recipiente.
2. Limpe a borda do recipiente.
3. Coloque a tampa
4. Ligar a mangueira de embalagem a vácuo **"ACC PORT"** previsto para o efeito no painel de controlo do aparelho.
5. Pressione o botão de ligar/desligar para a posição **"I"** para iniciar o dispositivo.

Um sinal sonoro é emitido e o indicador **"READY"** acende.

6. Pressione o botão **"MARINATE"** para iniciar o processo de marinagem.
7. Para garantir que não há fugas de ar e entre a tampa e o recipiente a vácuo, pressione a tampa para baixo no início do processo.

O mostrador digital mostra o progresso do processo.

Uma vez terminada a sucção, o ar é automaticamente liberado.

Isto aplica-se a 1 ciclo de funcionamento, o aparelho efetua um total de 5 ciclos de funcionamento.

## Limpeza

---

O processo de marinagem dura aproximadamente 6 minutos.

### **ATENÇÃO!**

**Durante o processo de marinagem, não pressione nenhum botão para não interromper todo o processo.**

Quando o processo de marinagem estiver concluído, o indicador "**COMPLETE**" acende-se no mostrador digital.

8. Para verificar o vácuo, basta puxar a tampa do recipiente. A tampa não se pode mover.
9. Empurre a tampa do recipiente ou a mangueira de ligação para baixo na ligação "**ACC PORT**" para garantir que não haja humidade.
10. Puxe a mangueira de ligação para fora do recipiente e da unidade.
11. Desconecte a mangueira e verifique se não há fuga de ar através do espaço entre as mangueiras.

## 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 selagem ou na barra de selagem, 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.

#### **ATENÇÃO!**

**As vedações de espuma à volta da câmara de vácuo devem ser bem secas antes da instalação.**

**Deve ter-se o cuidado de não as danificar e de as fixar na sua posição original para garantir que não haja fugas de vácuo.**

### Sacos para embalagem a vácuo

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

### Recipientes de vácuo

1. Limpe o recipiente a vácuo com água morna e um detergente suave.
2. Enxague o recipiente a vácuo com água limpa.
3. A tampa do recipiente a vácuo só deve ser limpa com um pano macio e húmido.
4. Certifique-se de que os acessórios estejam bem secos antes de os voltar a utilizar.

## Possíveis defeitos

### NOTA!

O recipiente a vácuo (não a tampa) pode ser lavado na máquina de lavar loiça e pode ser lavado na zona superior da máquina de lavar loiça.

### ATENÇÃO!

O recipiente a vácuo e a tampa não devem ser utilizados no micro-ondas ou no congelador.

## 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.

Falha	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 de ligar/desligar não foi premido.	Certifique-se de que o botão de Ligar/Desligar esteja premido corretamente
A máquina não muda automaticamente para a selagem durante o processo de embalagem a vácuo	Selo inferior deformado	Substitua o selo e tente novamente
	O saco para embalagem a vácuo não está corretamente posicionado na barra de selagem	A extremidade aberta do saco para embalagem a vácuo deve estar completamente dentro da câmara de vácuo para que uma selagem correta seja possível

Falha	Possível causa	Solução
A máquina não muda automaticamente para a selagem durante o processo de embalamento a vácuo	O orifício de aspiração está coberto pelo saco para embalagem a vácuo	Coloque corretamente o saco para embalagem a vácuo
	Demasiados produtos no saco para embalagem a vácuo	Retire alguns produtos alimentares, limpe a borda do saco para embalagem a vácuo e recomece o processo de embalagem a vácuo
	O saco para embalagem a vácuo está danificado	Utilize um novo saco para embalagem a vácuo e repita o processo de embalagem a vácuo. Se necessário, forre as arestas vivas do conteúdo com papel de cozinha
O dispositivo não cria vácuo na câmara de vácuo	O saco para embalagem a vácuo não está corretamente posicionado na tira de selagem	Para que o processo de embalagem a vácuo seja efetuado corretamente, a extremidade aberta do saco de embalagem a vácuo deve estar completamente dentro da câmara de vácuo
	O orifício de aspiração está coberto pelo saco para embalagem a vácuo	Coloque corretamente o saco para embalagem a vácuo
	O lado do saco para embalagem a vácuo está contaminado com líquido, óleo ou migalhas	Limpe a borda do saco para embalagem a vácuo e repita o processo de embalagem a vácuo.
	A borda do saco de embalagem a vácuo está enrugada	Retire o excesso de produtos alimentares, alise o orifício do saco para embalagem a vácuo e recomece o processo de embalagem a vácuo
	O conteúdo do saco para embalagem a vácuo tem arestas vivas	Forre as arestas vivas do conteúdo com papel de cozinha



## Possíveis defeitos

Falha	Possível causa	Solução
Inchaço do saco para embalagem a vácuo após o processo de embalagem a vácuo	Os alimentos embalados são produtos perecíveis	Todos os alimentos perecíveis, após o processo de embalagem a vácuo, devem ser congelados ou refrigerados para que durem mais tempo
	Os legumes ou as frutas embalados não são frescos	Tenha em atenção que as frutas e os legumes frescos após o processo de embalagem a vácuo não podem ser armazenados à temperatura ambiente, devendo ser guardados num local fresco
Não é criado vácuo no recipiente de vácuo	A mangueira de embalagem a vácuo não está corretamente ligada à tampa do recipiente de vácuo e à ligação na unidade “ <b>ACC PORT</b> ”	Fixe corretamente a mangueira de embalagem a vácuo na tampa do recipiente de vácuo e na ligação da unidade “ <b>ACC PORT</b> ”
	O botão do recipiente a vácuo não está colocado na posição de selagem	Pressione a tampa do recipiente a vácuo ou a ligação da mangueira de vácuo na tampa no início do processo de embalagem a vácuo para evitar que a vedação da tampa solte
	Borda contaminada do recipiente a vácuo e da vedação da tampa	Limpe a borda do recipiente a vácuo e a vedação da tampa e recomece o processo de embalagem a vácuo
	Recipiente a vácuo ou tampa danificados ou partidos	Substitua os acessórios

## 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.