
Manual do Utilizador

Máquina de embalar a vácuo

Modelo: YJS770f



Obrigado por adquirir a Máquina de Embalar a Vácuo. Está prestes a revolucionar a sua casa com um dos mais fortes sistemas de embalagem a vácuo disponíveis. Com a ajuda da Máquina de Vácuo, poderá agora manter os alimentos mais frescos, durante mais tempo no frigorífico, congelador e dispensa. O sistema de embalagem a vácuo remove eficazmente o ar e prolonga a frescura até cinco vezes mais do que os métodos normais de preservação. Além disso, a Máquina de Vácuo pode ser usada para preservar e organizar itens domésticos como lembranças, pequenos brinquedos e itens fáceis de perder. Em breve encontrará a sua Máquina de Vácuo tão versátil e conveniente que nunca sairá da sua bancada.

Usando sacos e recipientes a vácuo, você pode prolongar significativamente a vida útil dos alimentos, manter a qualidade dos alimentos, reduzir o desgaste do congelador e reduzir o desperdício e os custos dos alimentos.

O estilo da Máquina de Vácuo é limpo e simples, com um design leve e compacto. O seu design exclusivo de layout inclinado e calha de vácuo larga facilita o carregamento de sacos e garante uma vedação eficaz sempre. Apenas componentes de alta qualidade, totalmente testados e classificados foram usados na construção, a fim de garantir o melhor desempenho.

Leia e siga cuidadosamente todas as instruções de utilização e manutenção e beneficiará de anos de embalagem a vácuo sem problemas e económica.

Índice

Embalagem a Vácuo e Segurança Alimentar	3
Características da Máquina de Vácuo	5
Dados Técnicos	8
Segurança	8
Manutenção	9
Instruções de Utilização	10
Informações sobre armazenamento de alimentos e segurança	18
Dicas de embalagem a vácuo	20
Resolução de problemas	21

Embalagem a Vácuo e Segurança Alimentar

As embalagens a vácuo prolongam a vida útil dos alimentos, removendo a maior parte do ar dos recipientes selados e evitando que o ar fresco escape para os recipientes selados, reduzindo assim a oxidação. A embalagem a vácuo ajuda a preservar o sabor e a qualidade geral. Também ajuda a inibir o crescimento de microrganismos aeróbios, o que pode levar aos problemas observados abaixo sob certas condições:

Mofo – O mofo não pode crescer em um ambiente de baixo oxigênio, portanto, a embalagem a vácuo pode praticamente eliminá-lo.

Levedura – Resulta na fermentação, que pode ser identificada pelo cheiro e sabor. A levedura precisa de água, açúcar e uma temperatura moderada para crescer. Também pode sobreviver com ou sem ar. Retardar o crescimento da levedura requer refrigeração, enquanto o congelamento para completamente.

Bactérias – Resulta num odor desagradável, descoloração e/ou textura macia ou viscosa. Sob as condições certas, o *Clostridium botulinum* (o organismo que causa o botulismo) pode crescer sem ar e não pode ser detectado pelo olfato ou paladar. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso.

Tal como acontece com qualquer outro recipiente de armazenamento, é importante inspecionar os alimentos quanto à deterioração antes de consumir.

Para preservar os alimentos com segurança, é importante manter baixas temperaturas. Pode reduzir significativamente o crescimento de microrganismos a temperaturas iguais ou inferiores a 4°C. A congelação a -17°C não mata os microrganismos, mas impede-os de crescer. Para armazenamento a longo prazo, congele sempre alimentos perecíveis que tenham sido embalados a vácuo.

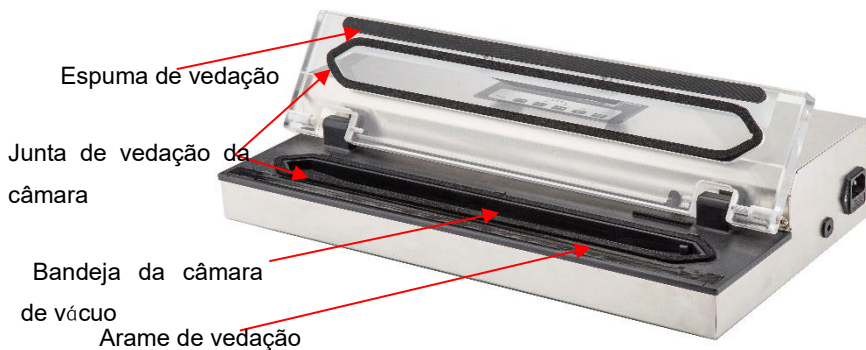
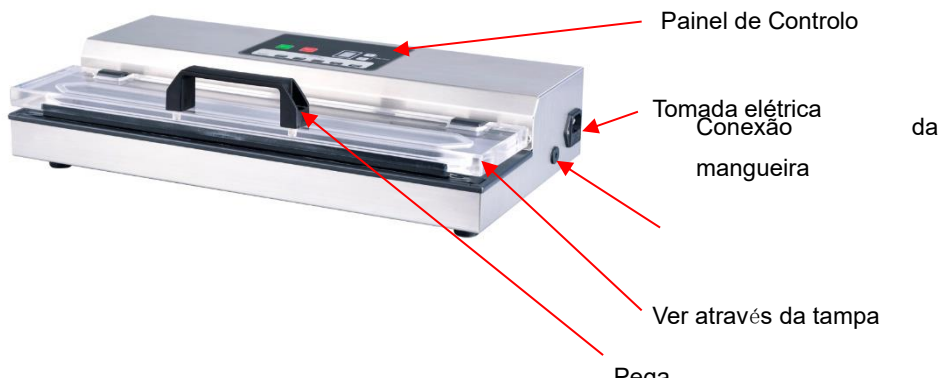
É importante notar que as embalagens a vácuo não podem reverter a deterioração dos alimentos. Só pode retardar as mudanças na qualidade. É difícil prever por quanto tempo os alimentos manterão seu sabor, aparência ou textura de alta qualidade, porque depende da idade e da condição do alimento no dia em que foi embalado a vácuo.

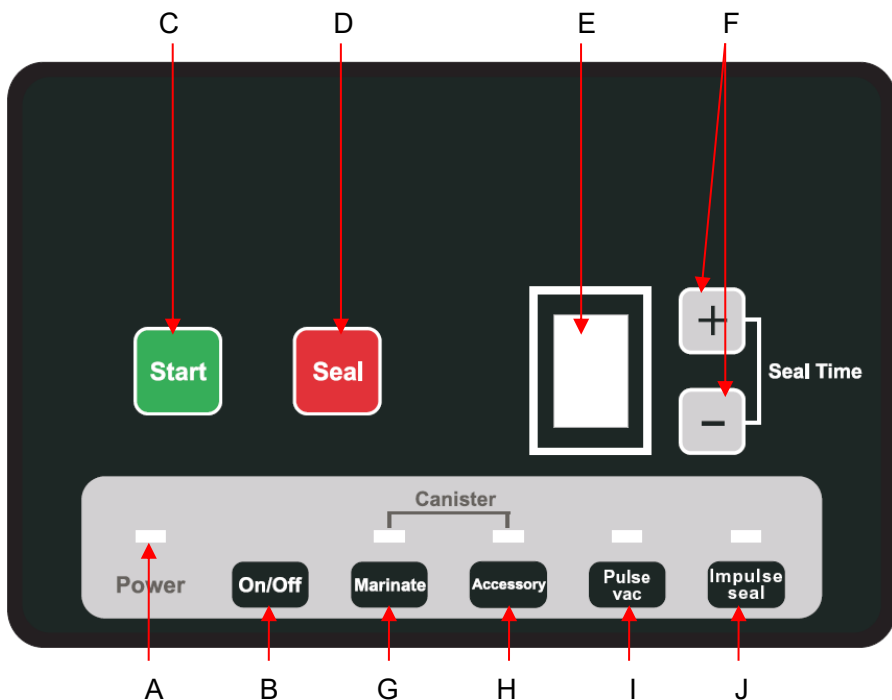
Nota: a embalagem a vácuo não substitui a refrigeração ou o congelamento. Quaisquer alimentos perecíveis que necessitem de refrigeração devem ainda ser refrigerados ou congelados após embalagem a vácuo.

Orientações de Preparação

Os vegetais precisam ser branqueados antes da embalagem a vácuo. Este processo interrompe a ação enzimática, o que leva à perda de sabor, cor e textura. Para branquear os legumes, coloque-os em água a ferver ou no micro-ondas até estarem cozidos, mas ainda crocantes. Em seguida, mergulhe os vegetais em água fria para parar o processo de cozimento. Por fim, seque os legumes numa toalha antes de embalar a vácuo. Os vegetais crucíferos (brócolos, rebentos, repolho, couve-flor, couve, nabos) emitem naturalmente gases durante o armazenamento. Por conseguinte, após o branqueamento, devem ser conservados apenas no congelador.

Características da Seladora a Vácuo





A. Luz indicadora de potência (Power)

Quando a luz indicadora de energia está acesa, a máquina está pronta para trabalhar.

B. Botão Ligar/Desligar (Ligar/Desligar)

Quando a máquina estiver pronta para trabalhar, pressione o botão "On/Off", o último tempo de vedação aparece no visor digital, o ventilador é iniciado e a máquina está pronta para o vácuo. Se não houver nenhuma ação dentro de 10MIN, o painel digital e o ventilador serão desligados automaticamente. A

máquina pode parar de funcionar ao pressionar o botão "On/Off". Após a conclusão do ciclo, pressione o botão "On/Off" e desconecte a máquina.

C. Botão de vácuo automático (Start)

Pressione o botão "Start", a máquina irá aspirar e selar automaticamente. Este botão é apenas para saco de vácuo / rolo.

Escolha o modo Marinar, pressione Iniciar, a máquina começará a marinar automaticamente.

Escolha o modo Pulse Vac, pressione o botão Start, a máquina começará a pulsar vácuo.

(NOTA: Para conseguir esta função, pressione a tampa quando a fechar.)

D. Botão de vedação (selo)

1. Pressione o botão "Selar" para parar o ciclo de vácuo e selar instantaneamente o saco para evitar esmagar itens delicados.

2. Faça sacos de tamanho personalizado

(NOTA: Para conseguir esta função, pressione a tampa quando a fechar.)

E. Digital Displayer

1. Exibe o ciclo de vácuo, o valor contará de 9 para 0. Quando mostra 0, o ciclo de vácuo termina.

2. Exibe o tempo de vedação, o tempo de vedação pode ser ajustado e definido de 0-6. Há função de memória de backup para o tempo de vedação.

3. Quando exibe "E", a máquina está em estado de proteção.

F. Botão de ajuste do tempo de vedação ("+" ou "-")

Basta ajustar o tempo de vedação "para cima" ou "para baixo" usando os botões "+" ou "-". Quando é ajustado para 0, a máquina não sela.

G. Modo Marinado (Marinate)

O modo marinado é para repetir o ciclo de aspiração e liberação de ar para o recipiente, permitindo que os alimentos obtenham a infusão ideal de acidez no menor período de tempo.

(NOTA: Para conseguir esta função, certifique-se de que abre a tampa.)

H. Botão de vácuo acessório (acessório)

Apenas para recipiente de vácuo, rolha de garrafa e outros acessórios;

pressione o botão "Acessório", a máquina inicia o ciclo de vácuo. Após o ciclo de vácuo, a máquina irá parar automaticamente SEM vedação.

(NOTA: Para conseguir esta função, certifique-se de que abre a tampa.)

I. Botão Pulse Vacuum (Pulse vac)

Use o botão "Pulse" para evitar esmagar itens delicados. Pressione o botão "Pulse" pelos dedos, a máquina irá aspirar pouco a pouco de acordo com o seu pressionar no botão.

(NOTA: Para conseguir esta função, pressione a tampa quando a fechar.)

J. Botão de vedação de impulso (Selo de impulso)

Pressione o botão Impulse Seal, a luz Impulse Seal irá acender. A máquina entrará no modo Impulse Seal. Pode selar o saco abrindo e fechando a tampa. (Este modo é principalmente para os sacos que não precisam aspirar)

(NOTA: Para conseguir esta função, pressione a tampa quando a fechar.)

Dados Técnicos

Tensão: 220V-240V~50Hz / 110V-120V~60Hz

Poder: 550W / 550W

Pressão da bomba: -28. 3 "Hg (-958mbar)

Max largura do saco: 406mm

Bomba: dupla

Largura do fio do selo: 5mm

Tamanho: 490x260x125mm

Segurança

Para sua segurança, siga estas precauções ao utilizar a sua Máquina de Vácuo:

- Leia atentamente o Manual do Usuário antes de utilizar a máquina pela primeira vez.

- Não utilize a Máquina de Vácuo em superfícies molhadas ou quentes, ou perto de uma fonte de calor.
- Não mergulhe a máquina ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Ligue a Máquina de Vácuo apenas a fontes de alimentação aterradas, não utilize um cabo de extensão.
- Para desligar, desligue diretamente da fonte de alimentação. Não desligue puxando o cabo.
- Não utilize o aparelho com o cabo de alimentação danificado.
- Utilize apenas a Máquina de Vácuo para o uso pretendido.
- Utilize apenas sacos, acessórios e acessórios a vácuo.

Manutenção

- Desligue a tomada antes de limpar.
- Limpe regularmente o aparelho com pano húmido e sabão neutro para remover migalhas, pó, detritos.
- A junta de vedação da câmara é removível para limpar quaisquer líquidos que possam ter escapado do saco de vácuo durante o processo.

Instruções de Utilização

Preparações

- Máquina plug in.
- Quando a máquina está ligada, a luz "Power" acende-se.
- Pressione o botão "On/Off", o visor digital liga, o ventilador começa. Agora a máquina está pronta para todos os ciclos.

Como fazer saco de rolo

1. Escolha o rolo com largura adequada.
2. Coloque a extremidade aberta do rolo através do fio de vedação (certifique-se de que a extremidade aberta está através do fio de vedação); Feche e pressione a tampa.
3. Pressione o botão "Selo" (ou o botão de início rápido na alça), o tempo de selagem contará para 0 a partir da configuração padrão, mostrando no visor digital. Após este ciclo, a tampa da máquina abrirá automaticamente e emitirá um sinal sonoro.

** Pressione o botão On/Off para parar todos os processos de trabalho da máquina.

4. Retire a extremidade do rolo e verifique o selo.

OBSERVAÇÃO: Um selo eficaz parecerá "claro" após a inspeção. Se o selo estiver irregular, incompleto, enrugado, branco ou leitoso, corte o selo e reinicie o processo de selagem.

5. Após a extremidade estar selada, meça o saco ao tamanho do artigo, permitindo 4,5cm de espaço e corte o rolo. Coloque o artigo no saco e siga "como aspirar e selar com sacos".

Como aspirar e selar com sacos

1. Escolha o saco de vácuo adequado, coloque o item no saco.
2. Deixe pelo menos 4,5 cm de espaço após o item ser colocado no saco, para garantir um melhor vácuo.
3. Coloque a extremidade aberta do saco sobre a junta de vedação da câmara.
Certifique-se de que a extremidade aberta está dentro da câmara de vácuo .
4. Feche e pressione a tampa.
5. Pressione o botão "Start" ou pressione o botão Quick-Start.
6. A máquina vai para o ciclo de vácuo. O valor no visor digital contará de 9 para 0 (Se a pressão não atingir o padrão de -20"Hg, o valor permanecerá em 2).
Durante o processo de vácuo, o valor no visor digital será contado da configuração padrão para 0. Em seguida, a máquina vai para o ciclo de selagem.
7. Após o ciclo de selagem, a tampa da máquina abrirá automaticamente e emitirá um sinal sonoro.
8. Retire o saco e verifique o vácuo e o selo.
OBSERVAÇÃO: Um selo eficaz parecerá "claro" após a inspeção. Se o selo estiver irregular, incompleto, enrugado, branco ou leitoso, corte o selo e reinicie o processo de selagem.
9. Por favor, guarde os itens de vácuo corretamente após o selo. Todos os alimentos perecíveis devem ser refrigerados ou congelados para evitar a deterioração.
10. Pressione o botão On/Off para parar todos os processos de trabalho da máquina.
Se o selo instantâneo for necessário, basta pressionar o botão "Selar".

Como usar a função de vácuo "Pulse vac"

Uma vez que a pressão sob a função de vácuo "Pulse" é definida para ser alta, às vezes é fácil destruir alguns itens delicados por alta pressão no saco de vácuo. Neste caso, pode usar a função de vácuo "Pulse" para controlar o tempo e a pressão de vácuo e evitar esmagar itens delicados. Ao embalar alguns alimentos suculentos,

também pode usar essa função e evitar que o líquido seja verta para fora.

1. Coloque os artigos no saco e, em seguida, coloque a extremidade aberta do saco através da junta de vedação da câmara, certifique-se de que a extremidade aberta do saco dentro da câmara de vácuo .
2. Feche e pressione a tampa.
3. Carregue no botão "Pulse vac" para escolher a função de vácuo Pulse. Em seguida, pressione o botão Start (ou o botão de início rápido na alça) para iniciar o vácuo de pulso para alcançar o vácuo que você precisa. Pode decidir a pressão. Durante este processo, pode parar o vácuo pressionando o botão "Start"; e pressione-o novamente para aspirar novamente.
- 4º. Quando a pressão atingir o necessário, pressione o botão "Selar" para iniciar a selagem. O visor digital mostrará e contará o tempo de selagem para 0. E após este processo, a tampa abrirá automaticamente e emitirá um sinal sonoro.

** Pressione o botão On/Off para parar todos os processos de trabalho da máquina.

Diretrizes de Sacos

- Embale os alimentos mais frescos possíveis. O Máquina de Vácuo permite-lhe manter a frescura dos alimentos até cinco vezes mais tempo do que em condições normais de armazenamento.
- Alimentos delicados, húmidos e alimentos que precisam manter a forma requerem pré-congelamento. Alimentos como carne, bagas e pão podem ser congelados por até 24 horas sem danos causados pela queimadura do congelador. Uma vez que a comida é dura, está pronta para ser embalada a vácuo.
- Se embalar carnes frescas sem pré-congelar, coloque uma toalha de papel dobrada entre a carne e o topo do saco. Isto ajudará a absorver a humidade.
- Para aspirar líquidos como sopas, guisados e caçarolas, pré-congele num prato ou bandeja. Uma vez congelado, embale, rotule e empilhe no congelador.
- Para objetos com pontas ou bordas afiadas (ossos, macarrão, arroz) cubra as

- bordas com papel toalha para evitar que o saco fure.
- Os sacos de vácuo são reutilizáveis, fervíveis e micro-onduláveis. Não recomendamos a reutilização de sacos que tenham sido cozidos ou micro-ondulados. Não reutilize sacos que tenham sido utilizados para armazenar peixe fresco ou alimentos gordurosos.
 - Os legumes devem ser branqueados antes de serem embalados. Coloque em água a ferver ou no micro-ondas até aquecer, mas ainda crocante. Embale em vácuo normalmente.

**** Nunca embale cogumelos ou alho em vácuo.****

Como usar com o coletor de vapores

YJS603 também é usado para recipientes. O botão na parte superior da tampa controla a aspiração, fecha e bloqueia as aberturas dentro da tampa após a aspiração, e abre as aberturas para permitir que o ar volte para dentro do recipiente e libera a tampa para acessar o conteúdo.

(nota: ao utilizar a função de coletor de vapores, a tampa da máquina deve estar aberta)

1. Coloque os itens no recipiente. Certifique-se de que a tampa do coletor de vapores está seca e que a junta da tampa está sem pó ou restos alimentares. Permita também algum espaço depois de os artigos serem colocados no coletor de vapores. E depois feche a tampa.
2. Rode o botão para a posição "Vácuo".
3. Conecte a mangueira à porta acessória na máquina e à porta na tampa do coletor de vapores.
4. Pressione o botão "Acessório", pressione ligeiramente a tampa do coletor de

vapores durante 3-5s. A máquina inicia o processo de vácuo.

** Pressione o botão On/Off para parar todos os processos de trabalho da máquina.

5. Após o ciclo de vácuo, a máquina irá parar automaticamente. Retire a mangueira do coletor de vapores e rode o botão para a posição "Lock". Conservar o coletor de vapores no frigorífico.
6. Para abrir o recipiente de vácuo, gire o botão para a posição "Abrir". Com os devidos cuidados, os recipientes podem ser reutilizados muitas vezes.

Como marinar alimentos

Há uma função especial no YJS603 — o modo marinado, com duas opções de Modo de marinada rápida (15 minutos) e Modo de marinada normal (27 minutos). No modo marinado, a máquina pode executar dois ciclos de aspiração e liberação de ar para o recipiente, permitindo que os alimentos obtenham a infusão ideal no menor período de tempo. O estado de vácuo mantém-se durante cerca de 4 minutos (Modo Marinado Rápido)/8 minutos (Modo Marinado Normal) antes de libertar ar, entre cada ciclo. Quando marinar estiver completo, a máquina emitirá um sinal sonoro.

A máquina de vácuo é um parceiro perfeito para marinar alimentos. A razão pela qual os alimentos podem ser marinados em tão pouco tempo é que, abre os micro-orifícios dos alimentos, permitindo a infusão muito rapidamente.

Dicas importantes: ao usar o recipiente para marinar, deve haver um botão na tampa do recipiente. Certifique-se de que a tampa do coletor de vapores está no estado "Aberto", mas NÃO no estado "Vácuo" quando estiver no processo de marinar.

1. Coloque os itens no recipiente. Certifique-se de que não há pó ou restos de alimentos na junta da tampa do coletor de vapores. Permita também algum

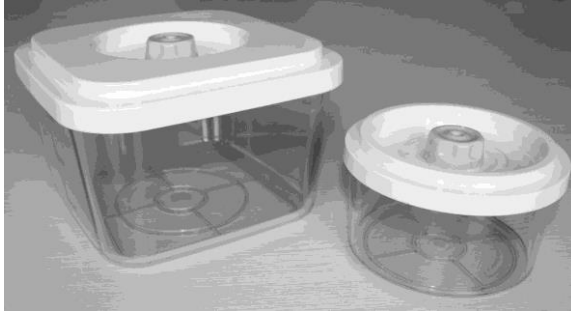
espaço depois de os artigos serem colocados no coletor de vapores. E depois feche a tampa.

2. Rode o botão para a posição "Abrir".
3. Conecte a mangueira à porta acessória na máquina e à porta na tampa do coletor de vapores.
4. Pressione o botão "Marinar", escolha a opção marinar. Pressione uma vez para o Modo Marinado Rápido, "1" aparecerá no visor digital, pressione duas vezes para o Modo Marinado Normal, "2" aparecerá no visor digital.
 - ** No Modo Marinado Rápido, o ciclo é de cerca de 15 minutos.
 - ** No Modo Marinado Normal, o ciclo é de cerca de 27 minutos. Um tempo de marinada mais longo fará com que os alimentos marinados sejam perfeitos.
5. Pressione o botão "Start" (ou o botão de início rápido na alça), pressione ligeiramente a tampa do coletor de vapores durante 3-5s. Quando atingir a pressão, a máquina irá parar automaticamente. O valor no displayer digital contará de 5 para 1, o ciclo de contagem regressiva se repete continuamente. Após 4 minutos (Modo de Marinada Rápida) ou 8 minutos (Modo de Marinada Normal), para de contar, o estado de vácuo está completo.
6. Quando o estado de vácuo estiver completo; o coletor de vapores começa a libertar ar. O valor no visor Digital contará de 1 a 5. Depois dos 30, deixa de contar; a libertação de ar está completa.
7. A máquina aspira novamente o coletor de vapores. O ciclo acima mencionado será executado duas vezes.
8. Quando o processo de marinar estiver concluído, 0 aparecerá no visor digital e iluminará e a máquina emitirá um sinal sonoro. Rode o botão do coletor de vapores para a posição "Lock", retire a mangueira do coletor de vapores. Agora a comida está pronta.

** Pressione o botão On/Off para parar todos os processos de trabalho da máquina.

Características do recipiente de vácuo

- Utilize apenas recipientes concebidos para embalagem a vácuo. Outros recipientes podem implodir sob a pressão de vácuo da Seladora a Vácuo.
- Arrefecer os líquidos no frigorífico antes da embalagem a vácuo. Os alimentos quentes devem ser arrefecidos antes da embalagem a vácuo.
- Não congelar a caixa de vácuo. A temperatura mais baixa sugerida é -18°C. Uma temperatura demasiado baixa (inferior a -18 °C) ou demasiado elevada (superior a 100 °C) fará com que os materiais do coletor de vapores sofram uma pressão mais baixa ou derretam.
- Tampa do recipiente de lavagem à mão. Não coloque na máquina de lavar louça e no microondas. O corpo do coletor de vapores corpo em si seguro para ir à máquina de lavar louça e ao microondas seguro. A temperatura máxima sugerida é de 100°C.
- Se os líquidos estiverem presos na mangueira acessória, passe água morna através da mangueira. Certifique-se de que a mangueira não está ligada à porta do acessório.
- Os alimentos em pó ou granulados devem ser cobertos com uma toalha de papel antes de aspirar para evitar que os alimentos viajem para o mecanismo de vácuo.
- A embalagem a vácuo não substitui o enlatamento. Os alimentos perecíveis ainda precisam ser refrigerados ou congelados.



Como usar com rolhas de garrafa a vácuo

YJS603 pode aspirar garrafas. Se não pode terminar uma garrafa de vinho de uma só vez, ou precisa de preservar uma garrafa de bebida de ácido não carbônico, óleo comestível, uma garrafa de sumo ou qualquer outro líquido que é armazenado em garrafa, pode usar o YJS603 para aspirar a garrafa com uma rolha de garrafa.

1. Ligue a rolha do frasco de vácuo ao frasco. Mantenha uma distância mínima de 2,5 cm entre o fundo da rolha e a superfície do líquido.
2. Ligue a mangueira à porta acessória da máquina e a outra extremidade à porta da rolha da garrafa.
3. Pressione o botão "Acessório", a máquina começa a aspirar.
** Pressione o botão On/Off para parar todos os processos de trabalho da máquina.
4. Após a conclusão do ciclo de vácuo, a máquina irá parar automaticamente. Retire a mangueira da rolha.
5. Coloque o frasco verticalmente numa superfície plana de modo a que o líquido não toque na rolha.
6. Basta retirar a rolha se quiser abrir o frasco.

Como Selar por Impulso

Às vezes as coisas não precisam selar a vácuo, elas só precisam selar. Assim, o modo Impulse Seal é adicionado nesta máquina. Ao entrar no modo Impulse Seal, não precisa de premir nenhum botão, mas apenas abrir e fechar a tampa para selar o saco.

1. Pressione o botão "+" para definir o tempo de selo;
2. Pressione o botão Impulse Seal, a luz Impulse Seal está acesa. A máquina entra no modo Impulse Seal (se a tampa estiver fechada, o LED mostra C; se a tampa estiver aberta, o LED pisca o tempo de vedação);
3. Coloque a boca do saco através do fio vedante e na câmara. Feche e pressione a tampa, a máquina deteta que a tampa está fechada e entra no modo de vedação. Os dígitos no LED contam do tempo de vedação predefinido para 0. A máquina libertará ar, em seguida, emitirá um sinal sonoro quando o processo terminar.** Prima o botão On/Off para parar todos os processos de trabalho da máquina. **
4. Abra a tampa, retire o saco e verifique se a vedação está boa.
5. Repita os 3 e 4 acima para selar outros sacos. Ou pressione o botão On/Off para sair deste modo. (Nota: Se muitos sacos precisarem de ser Impulse Seal, ajuste/reduza o tempo de selagem quando necessário para evitar sobreaquecer ou derreter o saco)

Informações sobre armazenamento de alimentos e segurança

A Máquina de Vácuo vai revolucionar a forma como compra e armazena alimentos. Como as embalagens a vácuo funcionam para eliminar a queimadura do congelador

e a deterioração lenta dos alimentos, agora pode aproveitar a compra de alimentos a granel sem a ameaça de desperdício de alimentos.

A embalagem a vácuo com a máquina de vácuo remove até 90% do ar da embalagem. Isto ajudará a manter os alimentos mais frescos até 5 vezes mais tempo do que em circunstâncias normais. Alimentos secos como massas, cereais e farinha permanecerão frescos do início ao fim. Além disso, a embalagem a vácuo evita que gorgulhos e outros insetos infestem produtos secos. Embale apenas os alimentos mais frescos possíveis.

No entanto, tenha em mente que nem todos os alimentos beneficiam da embalagem a vácuo. Nunca embale alho ou fungos como cogumelos. Uma reação química perigosa ocorre quando o ar é removido, fazendo com que esses alimentos sejam perigosos se ingeridos. Os vegetais devem ser branqueados antes da embalagem para matar quaisquer enzimas que possam causar deterioração da emissão de gases quando aspirados.

Alimentos	Armazenamento com congelador a vácuo	Frigorífico a vácuo Armazenamento	Armazenamento típico
Carne de bovino fresca e carne de vitela	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 de capoeira frescas	2-3 anos	2-4 semanas	1 semana
Carnes Fumadas	3 anos	6-12 semanas	2-4 semanas
Produtos 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
Carnes delicatessen fatiadas	não recomendado	6-12 semanas	1-2 semanas
Massas Frescas	6 meses	2-3 semanas	1 semana

Dicas de embalagem a vácuo

A embalagem a vácuo prolonga muito a vida útil dos alimentos, mas a sua Máquina de Vácuo também pode ser usada em muitas outras áreas da casa além da cozinha.

A embalagem a vácuo é ótima para campismo e atividades ao ar livre!

- Para um saco de gelo rápido e reutilizável, encha um saco de vácuo cerca de metade cheio com água e algumas colheres de sopa de álcool de fricção. Feche o saco - não o aspire - e coloque no congelador. O álcool impede que a água congele completamente, resultando em uma bolsa de gelo flexível para envolver articulações doridas e ferimentos menores.
- Embale a vácuo refeições pré-confeccionadas com antecedência para passeios de acampamento para jantares rápidos e fáceis ao ar livre.
- Embale a vácuo carnes e outros itens para armazenamento.
- Crie as suas próprias embalagens secas embalando a vácuo itens essenciais como fósforos, meias secas e um mapa para emergências.

Em casa

- Organize gavetas de "lixo" e evite perder itens como pregos e parafusos seguros, embalando-os a vácuo. Dessa forma, os itens ficam claramente visíveis e organizados dentro da bolsa.
 - Não se preocupe em polir prata nunca mais! Simplesmente embalar a vácuo talheres raramente usados evita a oxidação que causa manchas.
- ** Dica: coloque uma pasta de papel toalha entre as extremidades afiadas

dos talheres e o saco de vácuo para evitar perfurações.

Resolução de problemas

Sob as circunstâncias adequadas, a sua Máquina de Vácuo irá proporcionar-lhe desempenhos de alto nível. Mas em alguns casos, podem surgir problemas. Por favor, consulte o menu de resolução de problemas antes de ligar para o apoio a cliente.

Observação:

Para uma vida útil mais longa, recomendamos vivamente que pare pelo menos 20 segundos entre cada embalagem.

Para evitar queimaduras na mão, ao abrir a tampa da máquina, pressione o botão "Selar", "E1" aparecerá no visor digital, a máquina não aquece. Basta fechar a tampa da máquina para usá-la novamente.

Quando a máquina está exposta a um tempo de trabalho prolongado e está em superaquecimento, a sobrecarga térmica começará a proteger a máquina. "E2" aparece a piscar no visor digital. Neste caso, desligue a máquina e corte a eletricidade, e deixe a máquina descansar por cerca de 20 minutos. E, em seguida, reconecte e reinicie a máquina.

Um dispositivo de proteção protegerá a máquina do superaquecimento.

Quando o visor mostrar E3, desligue a máquina e corte a energia. Deixe a máquina repousar durante cerca de 20 minutos. Em seguida, reinicie a máquina.

A Máquina de Vácuo não liga

- Certifique-se de que a máquina está devidamente ligada a uma tomada ligada à terra.
- Verifique se há rasgos e desgastes no cabo de alimentação. Não utilize a máquina se o cabo de alimentação estiver danificado.

A Máquina de Vácuo não puxa um vácuo completo com sacos

- Para aspirar e selar corretamente, a borda do saco deve estar ao longo da barra de vedação. Certifique-se de que o saco está dentro da junta de vedação da câmara e que não há rugas no saco ao longo da barra de vedação.
- Se a embalagem for feita a partir de um saco de rolo, certifique-se de que o primeiro selo está completo e que não existem falhas em nenhum dos selos.
- A Máquina de Vácuo e o saco de vácuo precisam estar limpos, secos e livres de detritos para que o processo de vácuo seja bem-sucedido. Limpe a superfície da barra de vedação e o interior do saco e tente novamente.

Saco de vácuo perde vácuo após ser selado

- Objetos cortantes podem perfurar pequenos orifícios em sacos. Para evitar isso, cubra as extremidades afiadas com papel toalha e aspire num saco novo.
- Algumas frutas e vegetais podem libertar gases (desgaseificação) se não forem devidamente branqueados ou congelados antes da embalagem. Abra o saco. Se acha que os alimentos já começaram a deteriorar, deite fora os alimentos. Se a deterioração dos alimentos ainda não tiver começado, consuma imediatamente. Em caso de dúvida, elimine os alimentos.

A Máquina de Vácuo não está a aspirar corretamente os recipientes

- A mangueira acessória pode não estar corretamente fixada. Certifique-se de que a mangueira está completamente inserida na tampa do coletor de vapores e na porta do acessório e tente novamente.
- Certifique-se de que a tampa do coletor de vapores está virada para a definição "Aspirador" (No modo de marinar para a definição "Abrir").
- Deixe um espaço adequado na parte superior do coletor de vapores.
- Certifique-se de que não há qualquer dano no coletor de vapores e na tampa. Às vezes podem desenvolver-se fissuras em recipientes. Quando isso acontece, o coletor de vapores deixa de estar hermético e deve ser eliminado.
- Rode o botão na tampa do coletor de vapores para se certificar de que está ligado de forma segura.

Em casos raros, alguns dos programas podem ser erros e levar a que a máquina não pode funcionar bem

- Corte a eletricidade e volte a ligá-la.

Obrigado por adquirir a Máquina de Vácuo.