

# homday®

## MANUAL DE INSTRUÇÕES



## MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO

### 560609

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

## Notas importantes de segurança:

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

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

## Notas:

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

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

## Instruções de segurança e dicas importantes

### Instruções de segurança

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

1. Leia atentamente o manual de utilização para obter as instruções de funcionamento.
2. Não utilize o aparelho em superfícies molhadas ou num ambiente húmido.
3. Para evitar choques elétricos, não coloque o cabo, a ficha ou nenhuma parte do aparelho dentro de água ou outro líquido. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar a limpeza.
4. Para desligar, retire o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desligue puxando pelo cabo.
5. Não utilize aparelhos com danos no cabo de alimentação ou na ficha. Não utilize o aparelho se este funcionar incorretamente ou se estiver de alguma forma danificado. Se ocorrerem danos, contacte um agente autorizado ou o fabricante para obter soluções.
6. Utilize o aparelho apenas para o seu uso pretendido.
7. Supervisione de perto as crianças quando utilizar qualquer aparelho elétrico. Não permita que o aparelho seja utilizado como brinquedo.
8. Um cabo de extensão pode ser utilizado quando a classificação elétrica marcada não for inferior à deste aparelho. Certifique-se de que as crianças não tropeçam num cabo de extensão.
9. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás, caldeira elétrica ou forno aquecido. Tenha muito cuidado ao transportar produtos contendo líquidos quentes.

### Dicas importantes

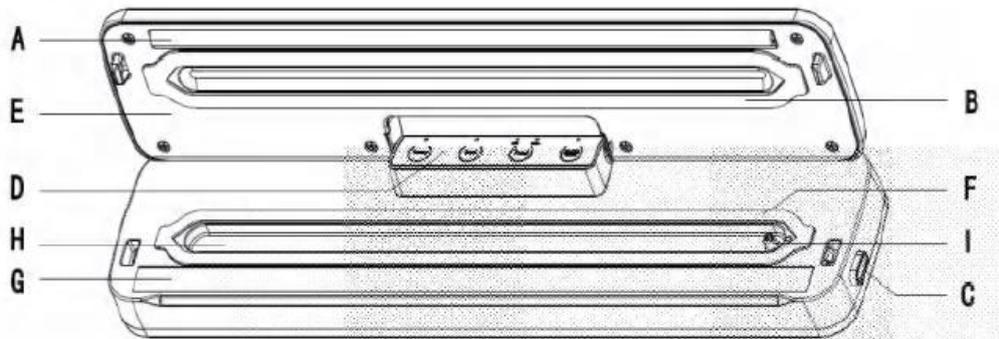
1. A selagem a vácuo não é um substituto para o processo térmico das conservas. Os alimentos perecíveis ainda precisam de ser refrigerados ou congelados.
2. Para melhores resultados, utilize apenas com sacos de vácuo, rolos, recipientes e acessórios.
3. Durante o processo de embalagem a vácuo, pequenas quantidades de líquidos, migalhas ou partículas de alimentos podem ser inadvertidamente puxadas para o canal de vácuo. Esvazie a bandeja de gotejamento após cada utilização.
4. Deixe um espaço de 5 a 7 cm entre a extremidade aberta do saco e o seu conteúdo para evitar o enchimento excessivo e evitar que o saco deslize do canal de vácuo.
5. Deixe, pelo menos, 3 cm de espaço entre a tampa do recipiente e o conteúdo quando utilizar o recipiente de vácuo.
6. Não crie as suas próprias costuras laterais para um saco de vácuo. Estes sacos são fabricados com uma costura lateral especial, que é selada até à extremidade exterior

7. Para evitar rugas na selagem quando se embalam artigos volumosos a vácuo, estique cuidadosamente o saco plano enquanto introduz o saco no canal de vácuo e continue a segurar o saco até que a bomba de vácuo inicia.
8. Devido ao risco de bactérias anaeróbias, cogumelos frescos, cebolas, alho e queijo-creme nunca devem ser embalados a vácuo.
9. Todos os vegetais (incluindo brócolos, couves-de-bruxelas, couve, couve-flor, couve galega, nabos) emitem naturalmente gases e incham o saco a vácuo após alguns dias, recomenda-se o seu pré-congelamento e a sua conservação refrigerada após a embalagem a vácuo.
10. Quando embala a vácuo artigos com extremidades ou cantos afiados, enrole-os em material de amortecimento suave para proteger o saco de furos.

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

## Estrutura do aparelho e interface do painel de controlo

### Estrutura do aparelho



- A. Barra de selagem
- B. Junta de espuma superior
- C. Bloqueio
- D. Painel de controlo
- E. Tampa do aparelho
- F. Junta de espuma inferior
- G. Fita de selagem
- H. Canal de vácuo
- I. Bocal de selagem

## Interface do painel de controlo



Vacuum	Vácuo
Seal	Selagem
Food Type	Tipo de alimentos
Dry	Seco
Wet	Molhado
Vac Seal / Cancel	Selagem a vácuo/Cancelar

### Vácuo

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

### Selagem

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

### Alimentos

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

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

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

### Selagem a vácuo/Cancelar

1. Pressione para embalar e selar a vácuo os alimentos hermeticamente. O aparelho desliga-se automaticamente.
2. Pressione para interromper o processo de vácuo ou selagem em qualquer altura.

### Como realizar um saco a partir de um rolo de vácuo

1. Abra uma das extremidades do cortador de rolo, utilize uma faca ou tesoura para cortar o comprimento adequado do rolo de plástico.
2. Abra a tampa do aparelho e coloque uma extremidade do saco através da fita de selagem.
3. Feche e bloqueie a tampa, certifique-se de que a tampa está corretamente fechada.

Em seguida, pressione o botão de selar, quando a luz indicadora de selagem se desligar, desbloqueie a tampa e retire o saco. Agora, está pronto para embalar a vácuo com o seu novo saco.

### Como selar a vácuo com sacos de vácuo

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

### Como selar a vácuo com o recipiente de vácuo

1. Coloque o artigo que deseja selar dentro do recipiente, deixando pelo menos 3 cm de espaço entre o conteúdo e a extremidade superior do recipiente.  

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

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

### Embalagem a vácuo e segurança alimentar

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

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

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

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

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

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

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

**Embalagem a vácuo de artigos não alimentares**

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

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

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

## Resolução de problemas

Problema	Solução
A bomba de vácuo está a funcionar, mas o saco não está a libertar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se fizer um saco a partir de um rolo, certifique-se de que uma extremidade do saco está selada. Veja como realizar um saco a partir de um rolo de vácuo.</li> <li>• Ajuste o saco e tente novamente. Certifique-se de que a extremidade aberta do saco está dentro do canal de vácuo.</li> <li>• Deixe um espaço de 5 a 7 cm entre a extremidade aberta do saco e o conteúdo do saco.</li> <li>• Verifique a existência de rugas no saco ao longo da fita de selagem. Para evitar rugas na selagem, estique suavemente o saco plano enquanto introduz o saco no canal de vácuo.</li> <li>• Abra a unidade e certifique-se de que as juntas são introduzidas corretamente e de que não existem objetos estranhos, sujidade ou detritos na junta superior ou inferior.</li> <li>• As juntas podem estar comprimidas. Desbloqueie a tampa e permita 10 a 20 minutos para que as juntas se expandam.</li> <li>• Certifique-se de que a mangueira acessória não está ligada à porta acessória.</li> </ul>
O saco não está a selar corretamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiado líquido no saco, congele antes de armazenar a vácuo.</li> <li>• Certifique-se de que a tampa está devidamente bloqueada. Se os dois lados da tampa não estiverem totalmente bloqueados, existirá uma fuga entre as juntas.</li> <li>• Verifique a existência de detritos alimentares em torno da área de selagem. Se presente, a tampa não está totalmente bloqueada, existirá uma fuga entre a junta, limpe-a e reintroduza a junta no canal de juntas de vácuo.</li> <li>• O saco tem rugas: Para evitar rugas na selagem, estique suavemente o saco plano enquanto introduz o saco no canal de vácuo.</li> <li>• Inicie o modo de selagem profunda: Pressione rapidamente o botão de selagem a vácuo duas vezes para permitir que o aparelho sele o saco durante mais tempo.</li> </ul>
A junta está solta ou tem um rasgão	<p>Retire a junta, limpe-a e reintroduza a junta no canal de vácuo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacte um agente autorizado ou o fabricante para substituição.</li> </ul>
Nenhuma luz no painel de controlo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que a unidade está ligada à corrente.</li> <li>• Certifique-se de que a tomada de parede está funcional.</li> <li>• Certifique-se de que o aparelho está ligado. Ver estrutura do aparelho e interface do painel de controlo</li> <li>• Se o aparelho não for utilizado durante muito tempo e for mantido num ambiente húmido, a humidade pode causar avaria/danos na placa de circuito. Mova o aparelho para secar e reiniciar.</li> <li>• Contacte um agente autorizado ou o fabricante para substituição</li> </ul>
O ar foi retirado do saco, mas agora o ar voltou a entrar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examine a selagem. Uma ruga ao longo da selagem pode fazer com que o ar volte a entrar no saco. Para evitar rugas na selagem, estique cuidadosamente o saco plano enquanto este é introduzido no canal de vácuo.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por vezes, a humidade ou material alimentar (como sumos, gordura, migalhas, pós, etc.) ao longo da selagem impede o saco de selar corretamente. Corte para abrir o saco, limpe a parte superior dentro do saco e volte a selar.</li> <li>• Os produtos alimentares afiados podem ter perfurado o saco. Utilize um saco novo se existir um buraco. Cubra os alimentos afiados com um material de amortecimento suave, como papel de cozinha, e resele.</li> <li>• A fermentação ou a libertação de gases naturais do interior dos alimentos pode ter ocorrido. Quando isto acontece, os alimentos podem ter começado a estragar-se e devem ser eliminados.</li> </ul>
O saco derrete	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fita de selagem pode ter ficado demasiado quente. Aguarde sempre pelo menos 20 segundos para que o aparelho arrefeça antes de armazenar a vácuo outra embalagem de artigos.</li> <li>• Utilize os nossos sacos de marca. Os nossos sacos e rolos são especialmente concebidos para o nosso selador a vácuo.</li> </ul>

	Em conformidade com todos os requisitos das diretivas CE aplicáveis.
	Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum. Entregue-os para reciclagem nos pontos de recolha existentes. Contacte as autoridades locais ou o seu revendedor para se aconselhar quanto à reciclagem.
	O logótipo Triman indica que o produto ou embalagem não podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum. Têm de ser entregues num ponto de recolha (contentores nas lojas, ecopontos, etc.) para serem reciclados. Para mais informações: <a href="http://www.quefairedemesdechets.fr">www.quefairedemesdechets.fr</a>