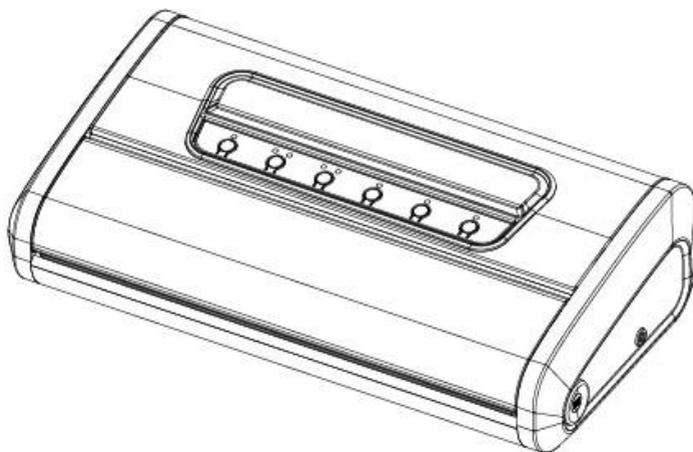


MANUAL DE INSTRUÇÕES



Seladora a Vácuo VS200(S)

220-240V~50Hz

160W

Pontos importantes para sua segurança

Leia e compreenda totalmente todas as instruções e avisos antes de usar esta máquina. Sua segurança é o mais importante !

1. Leia as instruções com atenção.
2. Não permita que o aparelho seja usado como um brinquedo.
3. Este aparelho não deve ser operado por crianças.
4. Não opere o aparelho com um cabo de alimentação ou plugue danificado.
5. Não use o aparelho sobre uma superfície úmida ou quente, ou próximo a uma fonte de calor.
6. Sempre use o aparelho em uma superfície nivelada.
7. Não mergulhe qualquer parte do aparelho, cabo de alimentação ou ficha em água ou outro líquido.
8. Para desconectar, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica. Não desconecte puxando o cabo. Sempre desligue o aparelho antes de limpar e quando não estiver em uso.
9. Não opere o aparelho se ele apresentar mau funcionamento ou estiver danificado de alguma forma. Se o cabo ou a máquina estiverem danificados, devolva-os ao nosso departamento de pós-venda para manutenção, substituição ou reparo adequado.
10. É necessária supervisão cuidadosa quando este produto for usado perto de crianças.
11. O aparelho não se destina a uso comercial. Se selar mais de 20 sacos continuamente, espere pelo menos 25 minutos antes de retomar o uso do seu aparelho.
12. Mantenha a tampa superior do aparelho destravada quando não estiver em uso.

Este aparelho é APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

Não tente consertar este produto. O serviço deve ser executado por um representante de serviço autorizado.

Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir o risco de ficar preso ou tropeçar em um cabo mais longo. Os cabos de extensão não estão proibidos de serem usados quando houver cuidado no uso. Quando um cabo de extensão é usado, a classificação elétrica marcada do cabo de extensão não deve ser inferior à classificação elétrica marcada do aparelho. O cabo mais longo deve ser disposto de modo que não fique pendurado no balcão ou mesa, onde possa ser tropeçado, preso ou puxado involuntariamente, especialmente por crianças.

Aproveite os benefícios do seu sistema de selagem a vácuo

Obrigado por adquirir esta seladora a vácuo.

Seu novo sistema de seladora inclui o seguinte:

- Seladora a vácuo VS200(S)
- Manual do Usuário
- Bolsas Iniciais

Diretrizes de vedação a vácuo

Armazenamento e segurança dos alimentos

IMPORTANTE: A embalagem a vácuo NÃO é um substituto para refrigeração ou congelamento. Qualquer alimentos perecíveis que requer refrigeração, ainda devem ser refrigerados ou congelados após embalagem a vácuo.

Para obter os melhores resultados e prolongar a vida útil dos alimentos, é importante embalar a vácuo os alimentos frescos. Uma vez que os alimentos começaram a se deteriorar, a embalagem a vácuo pode apenas retardar o processo de deterioração. A vedação a vácuo não pode impedir o crescimento de mofo. Outros microrganismos causadores de doenças ainda podem crescer em ambientes de baixo oxigênio e podem exigir outros meios para serem eliminados.

Dicas e sugestões de preparação de alimentos para vedação a vácuo hermética

Cozinhar, descongelar e reaquecer - cozinhar em um saco de vácuo ajuda a manter o sabor dos alimentos e também na limpeza. Sem panelas sujas ... Ao reaquecer alimentos no micro-ondas usando seus sacos de vácuo, sempre perfure o saco para permitir que o ar quente escape. Você também pode reaquecer os alimentos nos sacos a vácuo, colocando-os em água em fogo brando abaixo de 170 ° F (75 ° C).

IMPORTANTE : *Sempre descongele os alimentos na geladeira ou no microondas- não descongele alimentos perecíveis em temperatura ambiente.*

Dicas de preparação para carne e peixe:

Experimente pré-congelar carnes e peixes por 1-2 horas antes de embalar a vácuo. Isso ajuda a reter o suco e a forma e proporciona uma melhor vedação. Se não puder, coloque uma toalha de papel dobrada entre a comida e a parte superior do saco, mas abaixo da área de vedação. Deixe a toalha de papel no saco para absorver o excesso de umidade e sucos durante o processo de embalagem a vácuo.

Dicas de preparação para queijos:

Embale o queijo a vácuo após cada uso. Se você deixar sua bolsa um pouco mais longa do que o necessário, poderá selá-la novamente após cada uso.

IMPORTANTE : *Devido ao risco de bactérias anaeróbias, os queijos de pasta mole nunca devem ser embalados a vácuo.*

Diretrizes de preparação para vegetais:

O escaldamento é um processo que deve ser feito antes de embalar os vegetais a vácuo. Este processo interrompe a ação da enzima que poderia levar à perda de sabor, cor e textura. Para escaldar vegetais,

coloque-os em água fervente ou no microondas até que estejam cozidos, mas ainda crocantes. Os tempos de branqueamento podem variar de 1 a 2 minutos para verduras e ervilhas; 3 a 4 minutos para ervilhas, abobrinhas fatiadas ou brócolis; dê às suas cenouras cerca de 5 minutos; e 7 a 11 minutos para a espiga de milho. Após escaldar, mergulhe os vegetais em água fria para interromper o cozimento.

NOTE: Todos os vegetais (incluindo brócolis, couve de Bruxelas, repolho, couve-flor, nabo) emitem gases naturalmente durante o armazenamento. Portanto, depois de escaldar, é melhor armazená-los no congelador.

Mais sobre vegetais:

Os vegetais são ótimos candidatos para o controle da parcela; ao armazenar vegetais, experimente pré-congelá-los por 1 a 2 horas e, em seguida, separe-os em porções de refeição dentro de seus sacos a vácuo. Depois de embalados a vácuo, devolva-os ao freezer.

IMPORTANTE: Devido ao risco de bactérias anaeróbicas, cogumelos frescos, cebola e alho nunca devem ser embalados a vácuo.

Dicas de preparação para alimentos em pó :

Ao embalar a vácuo itens em pó como farinha, é melhor usar a embalagem original dentro dos sacos a vácuo. O pó fino pode ser sugado para dentro da máquina e causar danos suficientes para reduzir a vida útil do selador.

Dicas de preparação para líquidos:

Antes de embalar a vácuo um líquido, como caldo de sopa, pré-congele em uma caçarola, forma de pão ou bandeja de cubos de gelo até ficar sólido. Remova o líquido congelado da panela e embale a vácuo nos sacos a vácuo. Você pode então empilhar no freezer. Quando estiver pronto para usar, apenas corte a ponta do saco e coloque em um prato de micro-ondas ou coloque na água em fogo

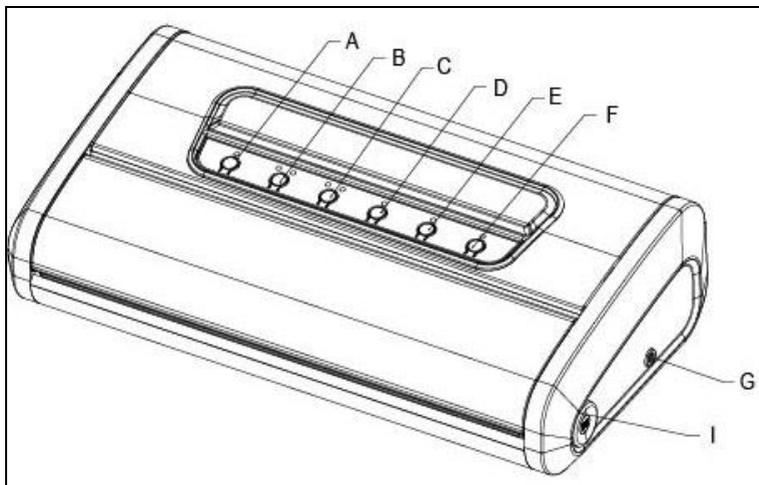
baixo, abaixo de 170 ° F (75 ° C).

Principais recursos de sua nova seladora a vácuo

- ° Tamanho da máquina: 390 * 200 * 100 mm
- ° Botão "Pulso" para controlar o tempo e o grau de vácuo.
- ° Velocidade do motor opcional (alta / baixa).
- ° Modo de vácuo separado para alimentos secos e úmidos.
- ° Com compartimento de rolo e dispositivo de corte de segurança integrado.
- ° A dupla vedação, cada linha de vedação ampla de até 3 mm, evita o vazamento de ar.
- ° Função somente de vedação.
- ° Comprimento de vedação: MAX 32cm
- ° Pressão de vácuo: -0,70 ~ -0,90bar

Principais partes da sua nova seladora

vácuo



A VÁCUO E CANCELAMENTO DE SELO

Pressione este botão para iniciar a aspiração, quando o processo estiver concluído, a máquina irá selar a bolsa automaticamente. Se

você pressionar este botão enquanto a máquina está funcionando, significa parar o processo em andamento.

B VELOCIDADE (BAIXA / ALTA)

Pressione este botão para escolher a máquina a vácuo em baixa ou alta velocidade.

C Alimentos (SECO / ÚMIDO)

Pressione este botão para escolher o padrão de aspiração para alimentos secos ou úmidos.

D VASILHA

Pressione este botão para fazer vácuo com a vasilha.

E PULSE VAC

Este botão é usado quando o controle extremo do processo de aspiração é necessário para alimentos delicados. Pressione o botão e a bomba de vácuo liga, solte o botão e ele desliga.

F SÓ SELO

Pressione para criar um selo ao fazer sacos de rolo de saco.

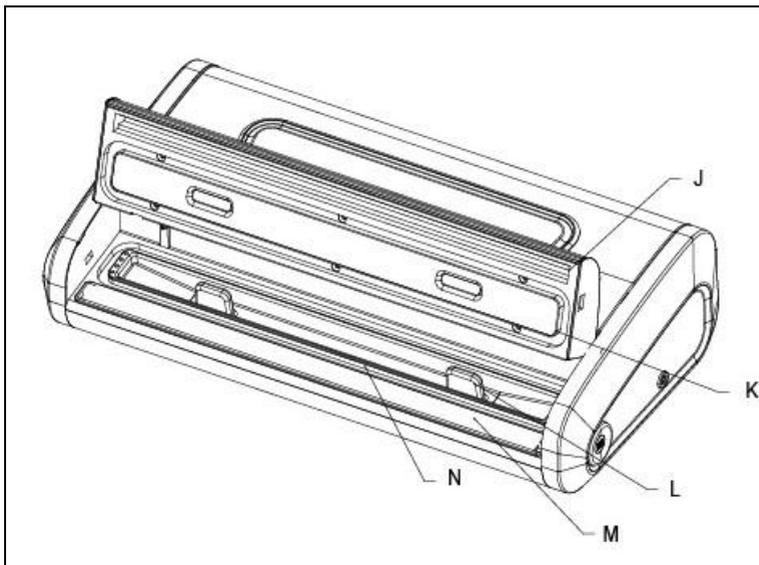
Pressione para interromper imediatamente o processo de vácuo e começar a selar o saco.

G PORTA DE ACESSÓRIOS

Permite embalagem a vácuo com vasilhas e acessórios.

I TRANCAR

Pressione as travas do lado esquerdo e direito para fechar ou abrir a tampa.



J BARRA DE AQUECIMENTO COBERTA POR FITA MEGA

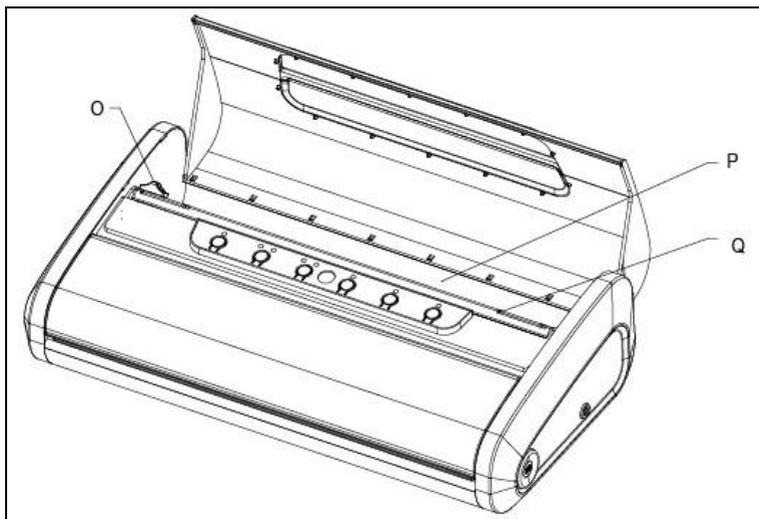
K ANEL DE ESPUMA DE VEDAÇÃO

L BANDEJA REMOVÍVEL

Esta parte pode ser retirada durante a limpeza.

M LINHA DE SELAGEM DE SILICONE

N CÂMARA DE VÁCUO



O&Q CORTADOR INCORPORADO

Use este cortador para cortar materiais de saco de rolos.

P ARMAZENAMENTO DE ROLO

Coloque o rolo dentro desta área.

Como fazer sacolas personalizadas

1. Coloque um rolo de saco na área de armazenamento de rolo, puxe material de saco suficiente para segurar o item a ser embalado a vácuo, mais 5 cm. Use o cortador embutido no selador para cortar o comprimento desejado do saco do rolo do saco. Certifique-se de cortar em linha reta. Conecte o cabo de alimentação.
2. Abra a tampa. Coloque uma extremidade do saco cortado na tira de vedação, não se preocupe se você acidentalmente colocar qualquer material na área da gaxeta.
3. Feche a tampa pressionando em ambos os lados até que sejam ouvidos dois " cliques ".
4. Agora que a tampa foi trancada, pressione o botão " SEAL "

para criar uma bolsa de tamanho personalizado. A luz indicadora acende durante o processo de selagem.

OBSERVAÇÃO: Quando o selante é usado pela primeira vez, o duplo

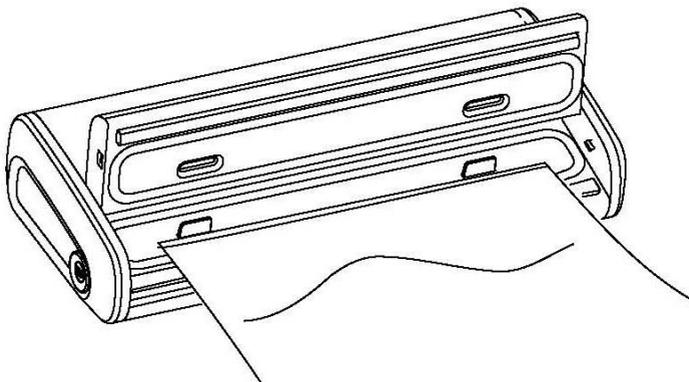
A linha de selagem pode não estar bem feita, isso porque a barra de aquecimento precisa de um tempo para reaquecer, neste caso, é só tentar mais uma vez.

1. Depois de concluído, a luz indicadora do botão de vedação apagará; pressione os botões de liberação em ambos os lados da máquina, agora é seguro retirar a bolsa recém-criada.
2. O saco de tamanho personalizado agora está pronto para ser selado a vácuo.

CUIDADO : Certifique-se de dar tempo ao aparelho para esfriar. Aguarde pelo menos 20 segundos entre os selos. Sob uso muito pesado, o aparelho desliga-se automaticamente para evitar o superaquecimento. Em caso afirmativo, aguarde 25 minutos para permitir que o aparelho esfrie.

Como fazer a vedação a vácuo com os sacos a vácuo

1. Coloque o (s) item (ns) a ser lacrado na sacola pré-cortada ou de tamanho personalizado. Deixe pelo menos 5 cm entre o conteúdo e a parte superior do saco para permitir a contração do mesmo.
2. Abra a tampa e coloque a extremidade aberta do saco na câmara de vácuo.



3. Feche a tampa pressionando em ambos os lados até que sejam ouvidos dois " cliques ".

4. Escolha alimentos de baixa ou alta velocidade, secos ou úmidos.

NOTA: Ao aspirar alimentos úmidos, escolha baixa velocidade e padrão de alimentos úmidos.

5. Para iniciar o processo de vácuo, pressione o botão " VACUUM & SEAL ". A unidade continuará a aspirar e selar assim que o ar for removido.

6. Assim que a luz indicadora apagar, pressione os botões de liberação em ambos os lados da máquina para liberar a bolsa.

Como usar o botão de vácuo de pulso (PULSE VAC)

Como a pressão sob a função de vácuo normal é definida como alta, às vezes é fácil destruir alguns itens delicados por alta pressão nos sacos de vácuo. Neste caso, você pode usar a função de vácuo " PULSO " para controlar o tempo e a pressão do vácuo e evitar o esmagamento de itens delicados. Ao embalar alguns alimentos suculentos, você também pode usar esta função para evitar que o líquido seja sugado.

1. Coloque o (s) item (ns) a ser lacrado na sacola pré-cortada ou de tamanho personalizado. Deixe pelo menos 5 cm entre o conteúdo e a parte superior do saco para permitir a contração do mesmo.
2. Abra a tampa e coloque a extremidade aberta do saco na câmara de vácuo.
3. Feche a tampa pressionando em ambos os lados.
4. Pressione o botão " PULSE " continuamente, até atingir a pressão desejada. Você pode observar o saco de vácuo para decidir a pressão. Durante este processo, você pode interromper o vácuo, parando de pressionar este botão; e pressione-o novamente para aspirar novamente.
5. Quando a pressão atingir o necessário, pressione o botão " SEAL APENAS " para iniciar a vedação.
6. Assim que a luz indicadora apagar, pressione os botões de liberação em ambos os lados da máquina para liberar a bolsa.

Cuidado e limpeza

1. Sempre desconecte a unidade antes de limpar.
2. Não mergulhe na água.
3. Não use produtos abrasivos para limpar a unidade.
4. Limpe a superfície externa com um pano macio e úmido e sabão.
5. Para limpar o interior da unidade, limpe qualquer alimento ou líquido com uma toalha de papel.
6. Seque todas as peças completamente antes de conectar e operar a unidade novamente.
7. A câmara de vácuo pode reter líquidos que foram retirados do saco; ele pode ser removido do selador, use um sabão neutro e um pano úmido e quente para limpar qualquer resíduo de líquido da câmara de vácuo. Seque bem.
8. Mantenha a tampa superior do aparelho destravada quando não estiver em uso.

Solução de problemas

Nada acontece quando eu pressiono o botão “ VÁCUO/VACUUM ”:

- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja corretamente conectado à tomada elétrica.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja danificado de alguma forma.
- Certifique-se de que a tomada elétrica esteja funcionando, conectando outro aparelho. Se não estiver, verifique os disjuntores ou fusíveis em sua casa.
- Certifique-se de ter ligado o botão liga / desliga na parte traseira da máquina.
- Certifique-se de que o saco esteja posicionado corretamente para baixo na câmara de vácuo.
- Pressione para baixo em ambos os lados da tampa e certifique-se de que está travada no lugar.
- Aguarde 25 minutos para permitir que o aparelho esfrie e tente usá-lo novamente.

O ar não é aspirado do saco:

- Verifique se não há lacunas, dobras, rugas ou orifícios nos sacos pré-selados.
- Verifique se há juntas de vedação superior e inferior soltas, desgastadas ou rachadas.
- Alimentos com alto teor de líquidos podem impedir que a embalagem feche corretamente. Corte o saco, abra e limpe o topo dentro do saco e feche novamente.
- Verifique se o saco está inserido corretamente na câmara de vácuo.

- Certifique-se de colocar a bolsa no lugar adequado. Ao fazer um saco com um rolo, certifique-se de que a extremidade da peça cortada esteja na faixa de vedação.

Saco derrete:

- A tira de vedação pode ter ficado muito quente durante o processo de vedação. Deixe a unidade esfriar por 20 segundos entre os usos. Se o saco continuar a derreter, deixe a unidade esfriar com a tampa na posição vertical por 25 minutos antes de usar.

O ar escoou de volta para o saco aspirado:

- Verifique o lacre da bolsa. Pode haver um orifício ou ruga que está permitindo que o ar entre novamente na bolsa. Corte cuidadosamente o saco aberto e feche-o novamente ou use um saco inteiramente novo.
- Certifique-se de que não haja umidade ou líquido dos alimentos dentro da vedação do saco. Pode ser necessário abrir o saco e lacrá-lo novamente ou usar um saco inteiramente novo. Congele parcialmente os alimentos com excesso de líquidos, antes de selar a vácuo.
- Certifique-se de que não há alimentos com pontas afiadas que possam ter perfurado o saco. Se você encontrar um furo, sele o item em um saco inteiramente novo.
- Certifique-se de que nenhum líquido foi puxado para a área da tira de vedação.
- Verifique se há juntas de vedação superior e inferior soltas, desgastadas ou rachadas.
- A umidade dos alimentos com alto teor de líquidos impedirá que a embalagem feche corretamente. Abra o saco e limpe o topo

dentro do saco e feche novamente.

A bolsa não fecha:

- Verifique se não há lacunas, dobras, rugas ou buracos nas bordas pré-seladas.
- A umidade dos alimentos com alto teor de líquidos impedirá que a embalagem feche corretamente. Corte o saco, abra e limpe o topo dentro do saco e feche novamente.
- Certifique-se de colocar a bolsa no lugar adequado. Ao fazer um saco com um rolo, certifique-se de que a extremidade da peça cortada esteja na faixa de vedação.
- Certifique-se de dar tempo ao aparelho para esfriar. Aguarde 20 segundos entre os selos.

Instruções de serviço

1. NÃO tente reparar ou ajustar quaisquer funções elétricas ou mecânicas desta unidade. Isso anulará a garantia.
2. Se você tiver dúvidas ou comentários sobre a operação da unidade ou acreditar que algum reparo seja necessário, entre em contato com nosso departamento de pós-venda.