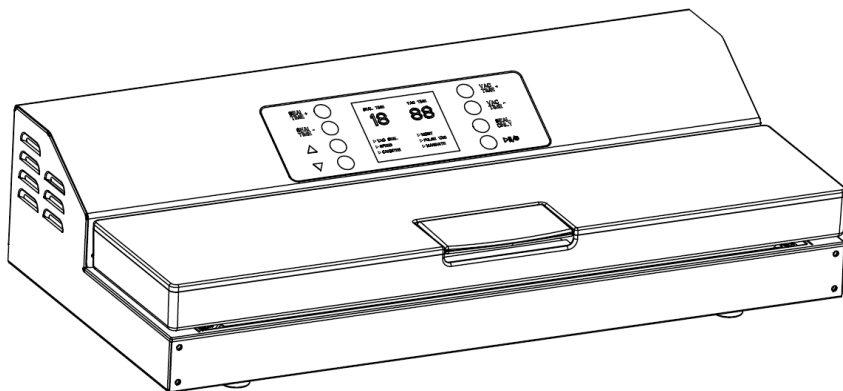


# Manual Do Usuário

## Seladora a Vácuo V9300



**220~240V~ 50Hz**

**290W**

## **Segurança**

Para sua segurança, siga estas precauções ao usar a sua seladora a vácuo:

- Leia o manual cuidadosamente antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Não use a seladora a vácuo em superfícies úmidas ou quentes, ou perto de uma fonte de calor.
- Não mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação na água ou qualquer outro líquido.
- Conecte o sealer a vácuo apenas em fontes de energia aterradas, não use cabo de extensão.
- Para desconectar, desligue diretamente da fonte de alimentação. Não desconecte puxando o cabo.
- Não opere o aparelho com cabo de alimentação danificado.
- Utilize somente a seladora a Vácuo para seu uso pretendido.
- Use apenas sacos, rolos e recipientes adequados para vedação a vácuo.

## **Embalagem a Vácuo e Segurança Alimentar**

A embalagem a vácuo prolonga a vida útil dos alimentos removendo a maior parte do ar, evitando que o ar fresco escape para os sacos/recipientes lacrados, 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 aeróbicos, 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-la.

**Levedura** – Resulta em fermentação, que pode ser identificada pelo olfato e pelo paladar. 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 o impede completamente.

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

Como em qualquer outro recipiente de armazenamento, é importante inspecionar os alimentos para deterioração antes de consumir.

Para preservar os alimentos com segurança, é importante manter baixas temperaturas. Você pode reduzir significativamente o crescimento de microrganismos a temperaturas de 4°C ou abaixo. Congelar a -17°C não mata microrganismos, mas os impede de crescer. Para armazenamento a longo prazo, congele sempre alimentos perecíveis que foram embalados a vácuo.

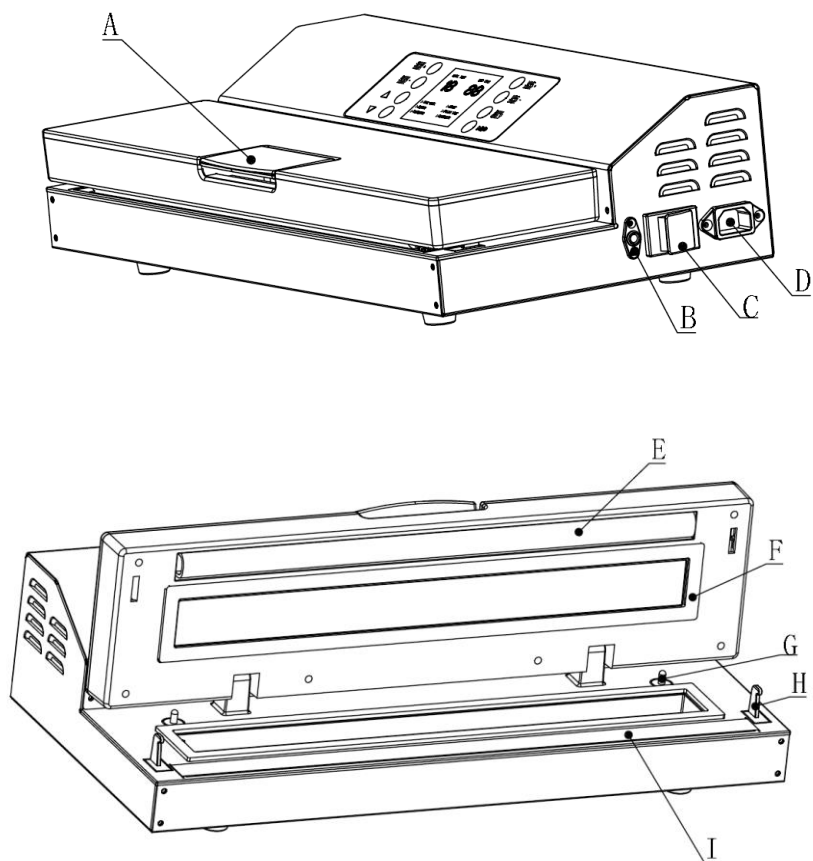
É importante notar que as embalagens a vácuo não podem reverter a deterioração dos alimentos. Só pode retardar as mudanças de qualidade. É difícil prever quanto tempo os alimentos manterão seu sabor, aparência ou textura de alta qualidade porque depende da idade e da condição do alimento no dia em que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

**Nota:** O vácuo não substitui a refrigeração ou congelamento. Quaisquer alimentos perecíveis que requer refrigeração ainda devem ser refrigerados ou congelados após a embalagem do vácuo.

### **Diretrizes de Preparação**

Os vegetais precisam ser branqueados antes da embalagem a vácuo. Esse processo interrompe a ação enzimática, o que leva à perda de sabor, cor e textura. Para legumes, coloque-os em água fervente ou no micro-ondas até que estejam cozidos, mas ainda crocantes. Em seguida, mergulhe os legumes em água fria para parar o processo de cozimento. Por fim, seque os legumes em uma toalha antes da embalagem a vácuo. Vegetais crucíferos (brócolis, brotos, repolho, couve-flor, couve, nabo) emitem naturalmente gases durante o armazenamento. Portanto, após o branqueamento, eles devem ser armazenados apenas no congelador.

## As Características da Seladora a Vácuo



A. Bloqueio manual – pressione-o para travar a tampa, levante-a para

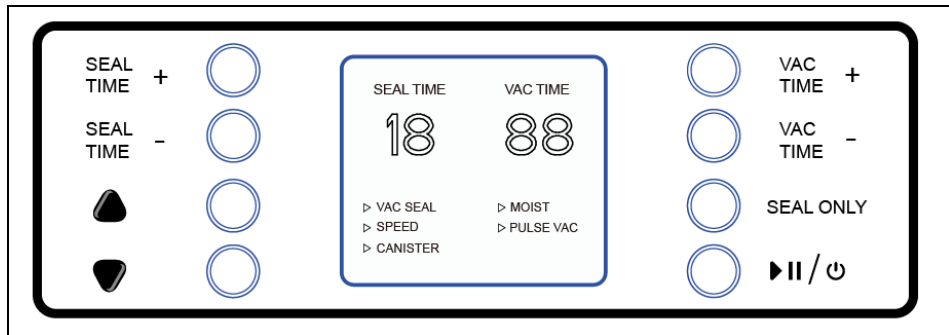
desbloquear.

- B. Saída de vácuo - para aspirar um recipiente de vácuo conectando-se a uma mangueira de vácuo
- C. Interruptor de potência
- D. Tomada de energia
- E. Barra de vedação de silício
- F. Vedação de vedação
- G. Interruptor de segurança
- H. Trava de bloqueio – mantém a tampa fechada durante a operação
- I. Bar de aquecimento

### Acessórios

Não incluído: Mangueira de vácuo e recipiente de vácuo com tampa – se necessário, entre em contato com o seu fornecedor para compras.

### Painel de Controle



**Tempo de vedação +** : Botão para aumentar o tempo de vedação

**Tempo de vedação -** : Botão para diminuir o tempo de vedação

△ Botão para escolher a função para cima

▽ Botão para escolher a função para baixo

**Tempo de Vácuo +** : Botão para aumentar o tempo de vácuo

**Tempo de Vácuo - :** Botão para diminuir o tempo de vácuo.

**SOMENTE SELAMENTO:** Pressione para selar o saco, sem vácuo.

▶ II / ⏻ **Iniciar / Cancelar / Ligar e Desligar:**

Botão para ligar o aparelho e iniciar um processo de trabalho.

Botão para cancelar o processo de trabalho em andamento.

Pressione e segure-o por 2 segundos para desligar o aparelho.

**VAC SEAL:** Quando o ponteiro parar no VAC SEAL, significa que o aparelho executará vácuo & vedação.

**VELOCIDADE:** Quando o ponteiro pára em VELOCIDADE e a luz indicadora em SPEED está acesa, significa que o aparelho funcionará com alta velocidade. Pressione "Iniciar", a luz do indictor no SPEED estará desligada e o aparelho funcionará com baixa velocidade.

**VASILHA:** Esta função é usada quando o aparelho está conectado a um recipiente de vácuo.

**ÚMIDO:** Quando o ponteiro parar no ÚMIDO/MOIST, o aparelho executará vácuo & vedação para alimentos úmidos.

**PULSE VAC:** Quando o ponteiro parar no PULSE VAC, o aparelho executará o vácuo com o controle do usuário.

## **Como Fazer Bolsas Personalizadas**

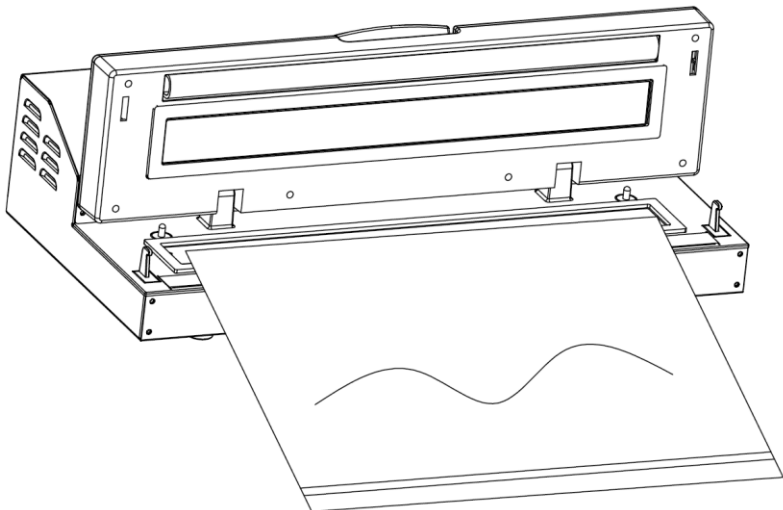
1. Puxe material suficiente para segurar o item a ser embalado a vácuo, mais 2 polegadas. Com uma tesoura ou faca afiada, corte o comprimento desejado do saco do rolo do saco. Certifique-se de cortar em linha reta. Ligue o cabo de alimentação.
2. Abra a tampa. Coloque uma ponta do saco cortado na barra de aquecimento. Certifique-se de que o saco está liso na barra de aquecimento e sem dobras e lacunas.
3. Feche a tampa e ligue o interruptor de alimentação.
4. Pressione a liga no botão e a tela acenderá.

5. Pressione o botão "Somente vedação", o aparelho começa a selar o saco com o tempo padrão. Se necessário, você pode ajustar o tempo de vedação pressionando "Hora do selo +" "Hora do selo -" antes de pressionar o botão "Somente vedar".
6. O número indicador do SEAL TIME é de até 0 e o processo de vedação é feito. O saco de tamanho personalizado está agora pronto para vedação a vácuo.

**ATENÇÃO: A barra de aquecimento estará quente. Evite contato!** Deixe o aparelho esfriar por pelo menos 20 segundos após cada processo de vedação, antes de começar a operar novamente. Sob uso muito pesado, o aparelho desligará automaticamente para evitar superaquecimento. Se isso acontecer, espere 20 minutos para permitir que o aparelho esfrie.

### **Como Aspirar o Selo com os Sacos de Vácuo**

1. Coloque o item(s) a ser selado no saco pré-cortado ou de tamanho personalizado. Deixe pelo menos 2 polegadas entre o conteúdo e a parte superior do saco para permitir a contração do saco.
2. Abra a tampa e coloque a extremidade aberta do saco na área da junta de vedação.



3. Feche a tampa e ligue o aparelho.
4. Escolha a função "Selo Vac". Pressione o botão iniciar e o aparelho executará o vácuo e a vedação automaticamente. Se necessário, você pode definir o tempo de vácuo e/ou selar o tempo com botões correspondentes e, em seguida, pressionar o botão iniciar.
5. Uma vez alcançado o grau de vácuo desejado, o aparelho procederá a selar o saco automaticamente.
6. O número de indicadores do SEAL TIME é de até 0 e o processo de trabalho é feito. Levante a fechadura na tampa para soltar o saco.

**ATENÇÃO: A barra de aquecimento estará quente. Evite contato!** Deixe o aparelho esfriar por pelo menos 20 segundos após cada processo de vedação, antes de começar a operar novamente. Sob uso muito pesado, o aparelho desligará automaticamente para evitar superaquecimento. Se isso acontecer, espere 20 minutos para permitir que o aparelho esfrie.

### **Como Usar a Função Pulse Vac**

Como a pressão sob a função normal de vácuo pode ser alta, às vezes é fácil destruir alguns itens delicados por alta pressão nos sacos de vácuo. Neste caso, você pode usar a função PULSE vac para controlar o tempo de vácuo e a pressão, e evitar esmagar itens delicados. Ao embalar alguns alimentos suculentos, você também pode usar esta função e evitar que o líquido seja sugado para fora.

1. Coloque o item(s) a ser selado no saco pré-cortado ou de tamanho personalizado. Deixe pelo menos 2 polegadas entre o conteúdo e a parte superior do saco para permitir a contração do saco.
2. Abra a tampa e coloque a extremidade aberta do saco na área da junta de vedação.
3. Feche a tampa e ligue o aparelho.
4. Escolha a função "PULSE VAC". Pressione o botão de partida continuamente, até



atingir a pressão que você deseja. Você pode assistir o saco de vácuo para decidir a pressão. Durante este processo, você pode parar o vácuo parando de pressionar o botão de partida e pressioná-lo novamente para aspirar novamente.

5. Quando a pressão atingir o que precisa, pressione o botão "Somente vedação" para iniciar a vedação.
6. O número de indicadores do SEAL TIME é de até 0 e o processo de trabalho é feito. Levante a fechadura na tampa para soltar o saco.

## **Como Usar a Seladora a Vácuo com um Recipiente**

**NOTA :** O recipiente e a mangueira não estão incluídos no pacote

1. Limpe a tampa e a base do recipiente e certifique-se de que estão limpas e secas.
2. Coloque o alimento no recipiente e deixe pelo menos uma polegada de espaço entre a comida e a cobertura.
3. Coloque a tampa no recipiente, insira uma extremidade da mangueira na porta no aparelho. Coloque a outra extremidade na porta da tampa do recipiente; pressione firmemente para garantir um ajuste apertado.
4. Feche a tampa e ligue o aparelho.
5. Escolha a função "Recipiente" e pressione o botão iniciar.
6. O aparelho continuará aspirando até que o ar seja removido.
7. O aparelho parará automaticamente quando o processo de trabalho estiver pronto.

## **Cuidados & Limpeza**

1. Desligue o aparelho e espere alguns minutos para deixá-lo esfriar antes da limpeza.
2. Não toque na barra de aquecimento ou na barra de vedação logo após a operação.
3. Limpe sempre os líquidos derramados imediatamente. Não derrame ou despeje líquidos sobre ou no aparelho ou cabo de alimentação.

4. Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou conecte a água ou qualquer outro líquido.
5. Não coloque o aparelho ou o cabo de alimentação em superfícies úmidas para evitar risco de choque elétrico.
6. Não utilize abrasivos para limpar o aparelho ou qualquer parte dele.
7. Limpe o aparelho imediatamente após cada uso para evitar que os alimentos que sobrarão grudem na barra de aquecimento.
8. Certifique-se de não danificar as juntas de vácuo, a barra de aquecimento e a barra de vedação ao limpar o aparelho.
9. Ao desconectar o cabo de alimentação, não puxe o cabo de alimentação, mas sempre segure os plugues.
10. Limpe a câmara de vácuo, a barra de aquecimento e a barra de vedação com um pano úmido macio. Na câmara de vácuo há pequenos orifícios usados para sugar o ar, garantir não derramar líquidos nesses orifícios.
11. Para secar as juntas de vácuo, é melhor dab com um pano seco para evitar danos.
12. Seque bem todas as peças antes de ligar e operar o aparelho novamente.
13. Mantenha a tampa superior do aparelho aberta quando não estiver em uso

### **Solucionando Problemas**

**A bomba de vácuo está funcionando, mas o saco não é aspirado, ou o ar flui de volta para o saco aspirado, ou o saco não está selado.**

<b>Possíveis Razões</b>	<b>A Solução Fácil</b>
A bolsa não está posicionada corretamente.	A extremidade aberta do saco deve chegar à câmara de vácuo completa. Além disso, certifique-se de que o saco esteja uniforme e liso sem quaisquer dobras ou lacunas na barra de aquecimento e na junta de vácuo.
A bolsa não é hermética.	Use outro saco.
Partes do conteúdo na bolsa perfuram o saco durante a evacuação.	Remova itens de borda afiada (por exemplo, ossos) do saco ou gire as bordas para dentro. Use outra bolsa.

<p>As juntas de vácuo na tampa e base do aparelho estão soltas, não limpas, desgastadas ou danificadas.</p>	<p>Limpe cuidadosamente as juntas de vácuo usando um pano úmido macio. Se o problema persistir, envie o aparelho para um centro de atendimento autorizado para exame e reparo.</p>
<p>O tempo de vedação que você definiu é muito curto ou muito alto para fazer uma boa vedação.</p>	<p>Ajuste o tempo do selo.</p>
<p>O aparelho está superaquecido e/ou derretendo o saco.</p>	<p>Certifique-se de ter dado ao aparelho tempo suficiente para esfriar. Espere 20 segundos entre as focas. Desligue o aparelho e com a tampa aberta deixe esfriar por 20 minutos.</p>
<p>Partículas (pó) ou líquidos estiveram na área de vedação do saco.</p>	<p>A extremidade aberta do saco deve estar completamente limpa e seca para fazer um bom selo. Corte a borda superior do saco e limpe a parte superior do saco. Talvez, remova algum material do saco para deixar um pouco mais de espaço livre na parte superior do saco.</p>
<p>Alimentos com alto teor líquido impedem que o saco seja selado adequadamente, pois altas quantidades de líquido são sugadas durante a evacuação.</p>	<p>Corte a borda superior do saco e limpe a parte superior do saco. Talvez, remova algum material do saco para deixar um pouco mais de espaço livre na parte superior do saco.</p> <p>Congele parcialmente alimentos com excesso de líquidos antes da vedação a vácuo. Se você não puder, coloque uma toalha de papel dobrada entre a comida e a parte superior do saco, mas abaixo da área do selo. Deixe a toalha de papel no saco para absorver o excesso de líquido. Assim, durante a evacuação, os líquidos não serão sugados tão facilmente.</p>

**Você não pode ligar o aparelho.**

<b>Possíveis Razões</b>	<b>A Solução Fácil</b>
O aparelho não está vivo.	Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado e conectado corretamente na fonte de alimentação e na tomada do aparelho. Ao conectar uma lâmpada, certifique-se de que a tomada de alimentação da rede esteja ao vivo.
	Certifique-se de que você tenha ligado o interruptor de alimentação, que está localizado acima da tomada.
A proteção contra superaquecimentos está ativa.	Desligue o aparelho e espere pelo menos 20 minutos. Então tente de novo.

### **O saco derrete ou é rasgado no selo.**

<b>Possíveis Razões</b>	<b>A Solução Fácil</b>
Você usou sacos impróprios.	Use apenas sacos adequados para as seladoras a vácuo.
A barra de aquecimento é muito quente durante o processo de vedação.	Deixe o aparelho esfriar por 20 segundos entre os usos.
O tempo do selo é muito alto.	Reduza o tempo de vedação.
O aparelho pode estar superaquecido.	Deixe o aparelho esfriar por pelo menos 20 minutos com a tampa aberta. Após cada processo de vedação, espere pelo menos 20 segundos antes de selar o próximo saco.

### **O recipiente não é aspirado (cilindro de vácuo da função).**

<b>Possíveis Razões</b>	<b>A Solução Fácil</b>
A mangueira de vácuo não está	Certifique-se de que a extremidade

conectada corretamente.	correta da mangueira de vácuo seja inserida adequadamente na saída de vácuo do aparelho. Certifique-se de que a conexão da mangueira de vácuo na porta de vácuo da tampa do recipiente é hermética.
A mangueira de vácuo está danificada.	Entre em contato com seu fornecedor para substituição.
O selo da tampa do recipiente de vácuo está vazando.	Certifique-se de que o selo da tampa do recipiente e a borda do recipiente estejam completamente limpos. Se necessário, substitua o selo. Use outro recipiente.

### **Comentário**



No curso da melhoria do produto, reservamo-nos o direito de fazer modificações técnicas e ópticas no aparelho.

### **Notas para Descarte**

A eliminação do aparelho e da embalagem deve ser efetuada de acordo com as normas e requisitos locais correspondentes para aparelhos elétricos e embalagens. Entre em contato com sua empresa local de descarte.



Os aparelhos marcados com este símbolo não devem ser descartados junto com o lixo doméstico ! Você é legalmente obrigado a descartar aparelhos antigos separadamente do lixo doméstico. Informações sobre pontos de coleta onde aparelhos antigos podem ser descartados gratuitamente estão disponíveis em suas autoridades

locais.