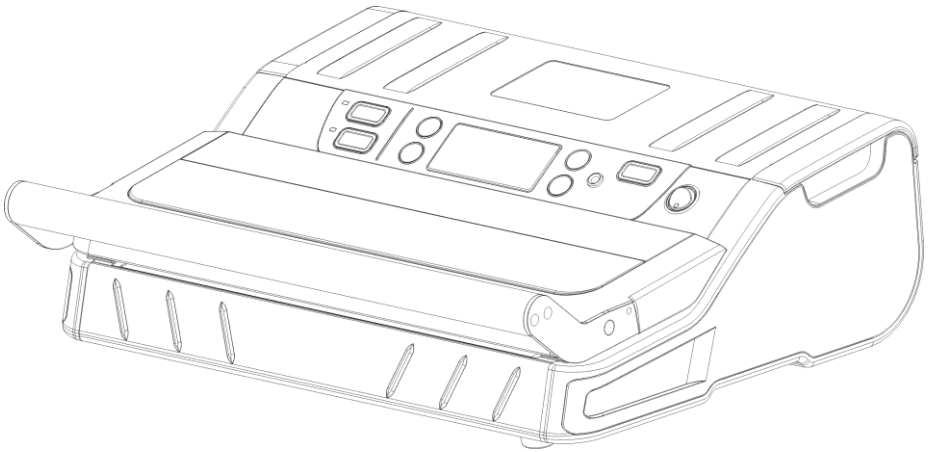
ALFA

VS5390

Máquina de selagem a vácuo



(PT) MANUAL DE INSTRUÇÕES

INDICAÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar este aparelho elétrico, deve sempre observar as precauções de segurança, incluindo as seguintes:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES

1. Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar este aparelho e guarde-as para referência futura.
2. Antes de ligar o cabo à tomada de parede ou de o desligar, certifique-se de que a tampa do aparelho está desbloqueada e desligue-o da tomada quando não estiver a ser utilizado ou antes de o limpar.
3. Este aparelho não é um brinquedo; quando for utilizado por crianças ou na sua proximidade, é necessário prestar muita atenção e guardar este aparelho num local seguro, fora do alcance das crianças.
4. Não utilize sacos ou acessórios que não sejam recomendados ou designados, e não utilize este aparelho para outros fins que não sejam a sua utilização prevista.
5. Pare de utilizar a máquina imediatamente se o cabo estiver danificado e mande substituí-lo por um profissional.
6. Mantenha-se afastado das peças móveis.
7. Não toque no elemento de selagem a quente localizado na borda da tampa superior desta máquina. Pode queimar-se.
8. Não tente reparar este aparelho por conta própria.
9. Não utilize o aparelho se este tiver caído ou parecer estar danificado.
10. Evite fazer o seguinte: puxar ou arrastar pelo cabo, usar o cabo como pega, fechar uma porta sobre o cabo ou puxar o cabo em torno de bordas ou cantos afiados. Não utilize o aparelho com o cabo ou a ficha molhados.
11. Mantenha-se afastado de gás quente, fornos aquecidos, bicos elétricos ou qualquer outra superfície quente. Não utilize este aparelho em

superfícies húmidas ou quentes ou perto de uma fonte de calor.

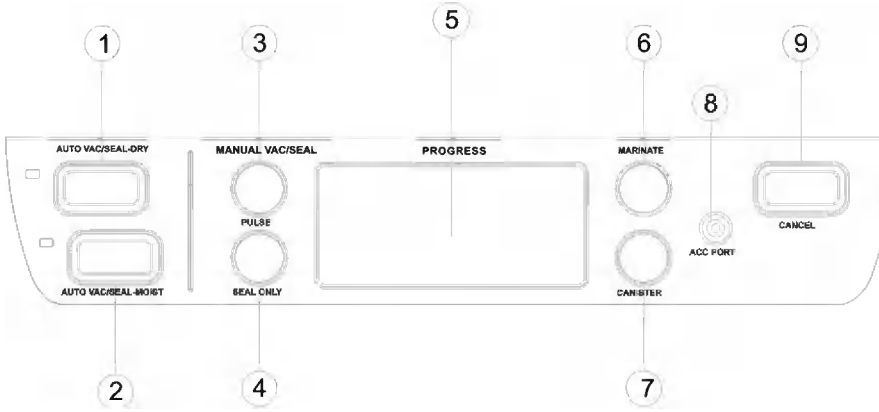
12. É preferível não utilizar um cabo de extensão com este aparelho. No entanto, se for utilizado um, este deve ter uma classificação igual ou superior à potência deste aparelho.
13. Ao desligar, para evitar qualquer lesão, retire a ficha segurando na ficha, não no cabo.
14. Antes de ligar o aparelho ou de o utilizar, certifique-se de que tem as mãos secas e seguras para realizar as ações.
15. Quando estiver na posição «ON» ou em funcionamento, coloque-o sempre sobre uma superfície estável, como uma mesa ou balcão.
16. Não é necessário utilizar qualquer lubrificante, como óleos lubrificantes ou água, neste aparelho.
17. Não mergulhe nenhuma parte deste aparelho, cabo de alimentação ou ficha em água ou qualquer outro líquido.
18. Não utilize este aparelho ao ar livre ou numa superfície húmida; é recomendado apenas para uso doméstico em interiores.
19. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
20. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
21. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigo.
22. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

CUIDADO:

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA USO DOMÉSTICO APENAS.

1 MIN POR CICLO

CARACTERÍSTICAS E FUNÇÕES



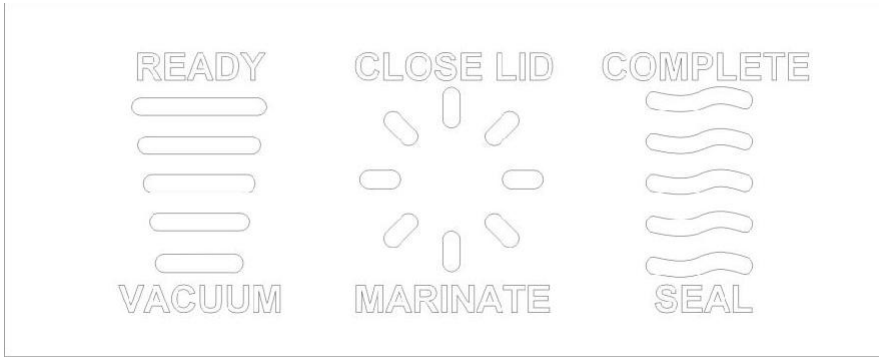
1. **AUTO VAC/SEAL-DRY:** Em modo de espera, inicia a operação automática de aspiração do saco e, em seguida, sela automaticamente o saco quando a aspiração estiver concluída; esta função para sacos secas e peças de roupa sem humidade, com um tempo de selagem mais curto.
2. **AUTO VAC/SEAL-MOIST:** Em modo de espera, inicia a operação de aspiração automática do saco e, em seguida, sela automaticamente o saco quando a aspiração estiver concluída; esta função destina-se a sacos molhados ou alimentos com alguma humidade, com um tempo de selagem a quente mais longo.
3. **PULSE:** Pressione este botão e o dispositivo começa a aspirar; ao soltar, parará. Este processo pode ser repetido. Em seguida, pressione «selagem manual» quando atingir a pressão desejada e rode para selar. É possível escolher diferentes pressões de acordo com os diferentes tipos de

alimentos.

4. SEAL ONLY: Este botão tem duas funções:

- *Para selar a extremidade aberta de um saco, é utilizado para fazer um saco com um rolo de sacos;*
- *Quando a função automática «AUTO VAC/SEAL» está em funcionamento, este botão interrompe a aspiração do saco e começa a selá-lo imediatamente, para que o operador possa controlar a pressão de vácuo no interior do saco e evitar o esmagamento de artigos delicados.*
- *A motobomba funcionará durante alguns segundos para esta função.*

5. PROGRESS: Este ecrã é o visor LED e mostra o progresso das funções da operação.



mostra o progresso da aspiração.

mostra o progresso da selagem.

mostra o progresso da marinada.

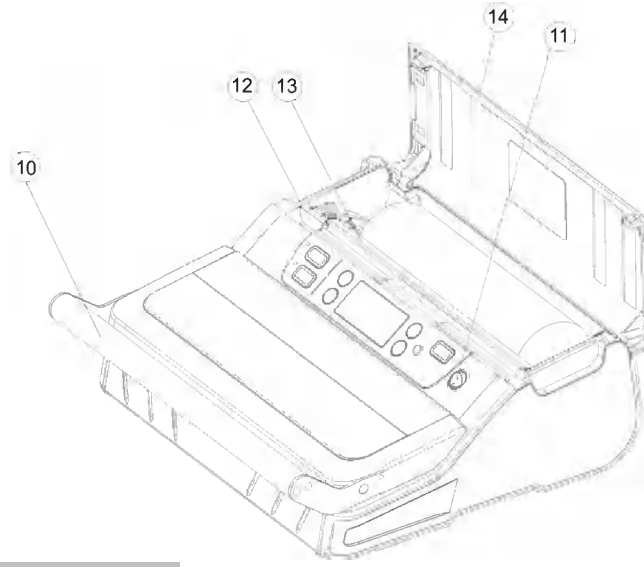
Quando «CLOSE LID» acende, indica que a tampa não está bloqueada; baixe a alavanca para bloquear a tampa, «READY» acenderá e poderá iniciar a operação. Quando «COMPLETE» acende, a operação está concluída.

6. MARINATE: Pressione para marinar os alimentos num recipiente de marinada. Ao pressionar este botão, inicia-se o ciclo de marinada específico. Esta operação não requer o bloqueio da tampa.

7. CANISTER: Para começar a aspirar latas, tampas de frascos, rolhas de vinho ou outros acessórios através de uma mangueira. Esta operação não requer o bloqueio da tampa.

8. ACC PORT: Para inserir a mangueira para bidões e rolhas de vinho antes das operações de «marinação» ou «barril».

9. CANCEL: Em condições de trabalho, pára a máquina.



10. PEGA FRONTAL: Pressione para baixo para bloquear a tampa. E levante para abrir a tampa.

11. INTERRUPTOR DE ALIMENTAÇÃO: LIGADO/DESLIGADO.

12. CORTADOR DE SACOS: Pressione e deslize para um lado ou para o outro para cortar os sacos no tamanho desejado.

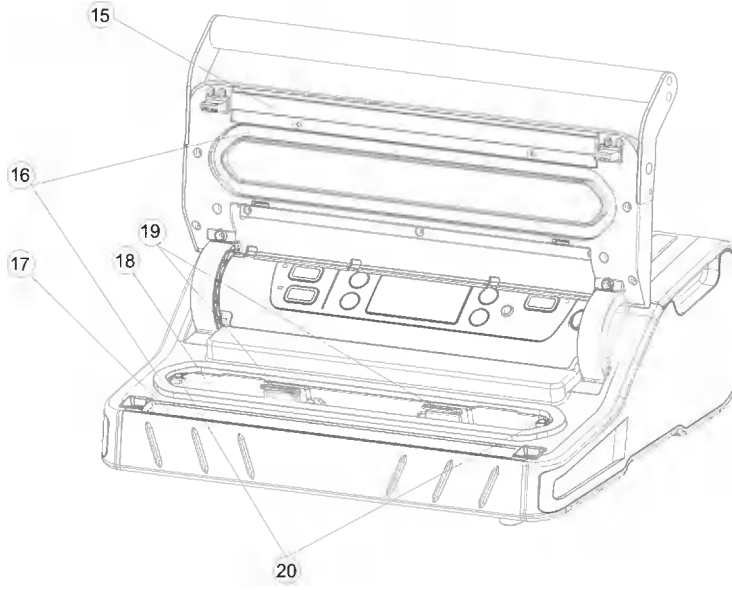
13. CUTTER RACH: Apoie o cortador para que deslize.

14. TAMPA TRASEIRA: Tampa da zona de armazenamento de sacos.

15. FITA DE SELAGEM: Coloque o saco a selar sobre esta fita. Limpe e seque ou substitua-a quando estiver deformada ou rasgada.

16. GASKET: Mantém o ar afastado, formando uma câmara de vácuo com uma junta inferior. Limpe-a e seque-a ou substitua-a quando estiver deformada ou rasgada.

17. ELEMENTO DE SELAGEM: Elemento aquecedor revestido a teflon que fica quente e sela o saco.



18. CÂMARA DE VÁCUO: Coloque a extremidade aberta do saco dentro da câmara, retire o ar do saco e retenha qualquer derramamento de líquido do saco.

19. BAG FIXER: para prender a extremidade aberta de um saco para a colocação do saco.

20. ENTRADA DE AR: A entrada de ar liga-se à câmara de vácuo e à

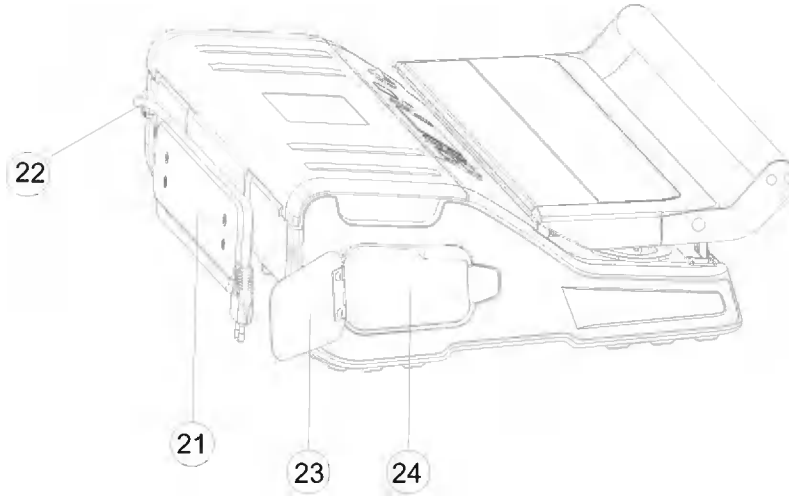
bomba. Não cubra esta entrada ao colocar o saco para operações de vácuo e selagem.

21. POWER CORD FIXER: Guarde o cabo de alimentação.

22. CABO DE ALIMENTAÇÃO: Cabo

23. DOOR: Porta do compartimento para armazenamento do tubo.

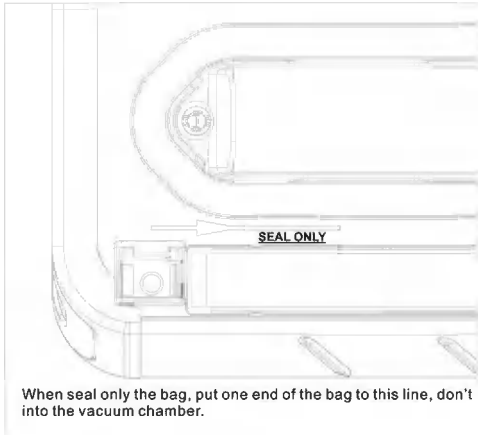
24. COMPARTIMENTO: Compartimento para o tubo.



INSTRUÇÕES

I. Faça um saco com o rolo

1. Abra a tampa traseira.
2. Certifique-se de que o cortador de sacos está numa das extremidades da grelha do cortador e, em seguida, coloque a grelha do cortador na parte traseira.
3. Puxe o saco até ao comprimento desejado.
4. Solte a grelha do cortador e certifique-se de que está na posição correta em relação aos sacos; em seguida, deslize o cortador de uma extremidade à outra para cortar o saco.
5. Coloque uma extremidade do saco sobre o elemento de selagem, não dentro da câmara de vácuo.



6. Feche a tampa superior e pressione a alavanca frontal para bloquear a tampa superior; deverá ouvir um sinal sonoro semelhante ao zumbido de uma abelha, e o ecrã LED exibirá «pronto».
7. Pressione o botão “SEAL ONLY” para iniciar a selagem dos sacos; o ecrã LED mostrará o progresso da selagem.

8. Quando ouvir um sinal sonoro semelhante ao zumbido de uma abelha e o ecrã LCD mostrar «COMPLETE», levante a alavanca para abrir a tampa e retire o saco da máquina. O saco está então pronto para ser selado a vácuo.

II. Embalagem a vácuo com saco

1. Coloque os artigos dentro do saco. Utilize apenas os sacos de vácuo de design especial fornecidos por nós com canais de vácuo.
2. Limpe e endireite a extremidade aberta do saco, certificando-se de que não há pó, rugas nem ondulações.
3. Coloque a extremidade aberta do saco dentro da área da câmara de vácuo, certificando-se de que a entrada de ar não está coberta pelo saco.
4. Coloque a tampa superior para baixo e pressione a alavanca frontal para bloquear a tampa superior; deverá ouvir um sinal sonoro semelhante ao zumbido de uma abelha e o ecrã LED exibirá «pronto».
5. Selecione o botão de selagem a vácuo automática «seco» ou «húmido» de acordo com o tipo de alimento; o ecrã LED mostrará o progresso do vácuo e da selagem.

NOTA: *Este produto proporciona uma pressão de vácuo muito elevada durante o embalamento a vácuo com um saco; para evitar que o artigo delicado seja esmagado pela elevada pressão de vácuo, observe o estado da pressão de vácuo no interior do saco e mude imediatamente para o botão «MANUAL SEAL». Quando a pressão de vácuo desejada for atingida, a bomba irá parar e passará a selar o saco a quente.*

6. Quando ouvir um zumbido e o ecrã LCD mostrar «COMPLETE», levante a alavanca para abrir a tampa e retire os sacos embalados.

NOTAS:

- *Para um melhor efeito de vácuo e selagem, limpe qualquer excesso de líquido ou resíduos de alimentos na câmara de vácuo após embalar cada saco.*
- *O seu aparelho só pode funcionar com os sacos específicos que lhe fornecemos. Não tente utilizar outros sacos que não sejam concebidos para o embalamento a vácuo.*
- *Corte o saco em linha reta com uma tesoura para abrir um saco selado.*

Embalagem a vácuo em saco, utilizando a função PULSE

Esta função é a preferida para o embalamento a vácuo, quando se pretende um efeito de vácuo ligeiro, como, por exemplo, tomates, batatas fritas ou similares. Ou, se tiver matérias-primas húmidas ou um molho, em que apenas pretende drenar o ar do saco e, em seguida, parar o aparelho antes que o líquido seja comprimido.

1. Prima o botão “PULSE”, a unidade começa a aspirar o saco, observe o estado da pressão de vácuo dentro do saco. Solte o botão de pulso imediatamente quando a pressão de vácuo desejada for alcançada.
2. Pressione o botão “SEAL ONLY” quando a aspiração estiver concluída; a unidade começará a selar o saco automaticamente.

NOTA: *Ao soltar o botão de pulsação, se não premir o botão de selagem apenas em 15 segundos, o saco perderá o vácuo e a operação será concluída.*

IV. Embalagem a vácuo em recipiente

1. Limpe a tampa do recipiente e a base do recipiente e certifique-se de que estão limpas e secas.
2. Coloque os artigos no recipiente e não o encha em excesso, para que a tampa possa assentar bem na borda do recipiente;
3. Insira uma extremidade da mangueira na entrada de ar e a outra extremidade da mangueira no orifício central da tampa do recipiente.
4. Pressione o botão do recipiente para iniciar a aspiração. Para garantir que não haja fugas de ar entre a tampa e o recipiente, use a mão para empurrar a tampa para baixo no início do processo de aspiração. A máquina irá parar automaticamente quando for atingida uma pressão de vácuo suficiente.
5. Retire o tubo da mangueira do recipiente imediatamente após a conclusão do processo.

Nota: *Ao aspirar alimentos húmidos, a humidade acumular-se-á no adaptador. Lembre-se de limpar o adaptador se houver água antes de aspirar.*

Abrir o recipiente após o envase a vácuo

Para abrir o recipiente, deve premir o botão «RELEASE» na tampa do recipiente.

Nota:

- *No início do processo de embalagem a vácuo num recipiente ou embalagem a vácuo, pressione ligeiramente para baixo a tampa ou o adaptador da mangueira para garantir que a mangueira não se solta e para evitar que o ar entre pelo espaço entre a tampa e a borda superior do recipiente durante alguns segundos.*
- *Para testar o vácuo, basta puxar a tampa. Ela não se moverá.*

V. Marinar carne com a taça de marinada

1. Retire o acessório da mangueira da tampa interior, insira-o na porta do recipiente na unidade e no orifício central da tampa do recipiente.

2. Pressione o botão Marinar para iniciar o processo. O LED indicador acenderá e o ecrã mostrará o progresso. O ar será libertado automaticamente após a conclusão do vácuo; isto corresponde a 1 ciclo de trabalho; esta máquina funcionará num total de 5 ciclos. O processo demora cerca de 6 minutos a concluir.

3. Quando a luz indicadora se apagar, o ecrã exibirá «COMPLETE», indicando que o processo de marinada está concluído. Retire o acessório da mangueira da porta do recipiente e da tampa do recipiente.

Nota:

- *No início do processo de vácuo num recipiente, pressione ligeiramente a tampa do recipiente ou o adaptador da mangueira para garantir que a mangueira não se solta e para evitar que o ar entre pelo espaço entre a tampa e a borda superior do recipiente durante alguns segundos.*
- *Para testar o vácuo, basta puxar a tampa. Ela não se moverá;*
- *Não pressione nenhum botão para não interferir com todo o processo. TIGELA DE MARINAR NÃO INCLUÍDA*

VI. Armazenamento do cabo

Coloque o cabo de alimentação no suporte de armazenamento localizado na parte traseira da máquina quando não estiver a utilizar a máquina. Não enrole o cabo à volta do aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Máquina de embalar

1. Desligue sempre a unidade da tomada antes de a limpar.
2. Não mergulhe em água nem em qualquer outro líquido.

3. Evite a utilização de produtos ou materiais abrasivos para limpar a unidade, pois irão riscar a superfície.
4. Use um sabão suave para lavar louça e um pano húmido e morno para limpar resíduos de comida ou à volta dos componentes.
5. Seque bem antes de voltar a utilizar.

Nota: *As juntas de espuma à volta da câmara de vácuo devem secar completamente antes de voltar a montar; ao voltar a montar, tenha cuidado para evitar qualquer dano e monte na sua posição original para garantir que não haja fugas de vácuo.*

Sacos de vácuo

1. Lave os sacos em água morna com um detergente suave para a louça.
2. Ao lavar os sacos na máquina de lavar louça, vire-os do avesso e coloque-os na grelha superior da máquina, de modo a que toda a superfície fique exposta à água de lavagem.
3. Seque bem antes de voltar a utilizar.

IMPORTANTE: *Para evitar possíveis doenças, não reutilize os sacos após armazenar carne crua, peixe cru ou alimentos gordurosos.*
Não reutilize os sacos que tenham sido aquecidos no micro-ondas ou fervidos.

Acessórios

Lave todos os acessórios do aspirador em água morna com um detergente suave para louça, mas não mergulhe a tampa na água.

1. As bases dos recipientes (não as tampas) podem ser lavadas na máquina de lavar louça, na prateleira superior. Mas a tampa do recipiente deve ser limpa com um pano húmido.
2. Certifique-se de que os acessórios estão completamente secos

antes de voltar a utilizá-los.

3. Não é permitido utilizar o recipiente e a tampa no micro-ondas ou no congelador.

Armazenar a máquina de embalar

1. Mantenha o aparelho num local plano e seguro, fora do alcance das crianças.
2. Lembre-se de verificar se a tampa do aparelho está desbloqueada quando não estiver em uso e em armazenamento. Manter a tampa fechada distorcerá as juntas de espuma, causando fugas.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas e soluções
Aspira, mas não gira para vedar automaticamente	**Verifique se a junta inferior está deformada.** Se estiver deformada, substitua-a e tente novamente.
	Verifique se a borda do saco cobriu o orifício de sucção Se for o caso, coloque os sacos na posição correta.
	Verifique se há demasiados alimentos nos sacos, de modo a que a tampa da máquina bloqueie os alimentos. Se for esse o caso, retire alguns alimentos e limpe a borda dos sacos, tente tente novamente.
	Verifique se os sacos estão rasgados e a pingar. Se for esse o caso, utilize um saco novo e tente novamente.
Não é possível aspirar, mas a função de selagem está a funcionar bem	**Verifique se os sacos estão colocados na câmara de vácuo.** Caso contrário, coloque a borda dos sacos na câmara de vácuo.
	Verifique se a borda do saco cobriu o orifício de sucção Se sim, coloque os sacos na posição correta.

	Verifique se a borda dos sacos tem líquido, manchas de óleo ou algum desmoronamento. Se for o caso, limpe a borda dos sacos e tente novamente.
	Verifique se a borda dos sacos ficou amassada. Se for o caso, retire alguns alimentos para que os sacos tenham espaço suficiente para selar, alise a boca do saco e tente novamente.
	Verifique se os alimentos embalados têm bordas afiadas. Utilize papel de segurança alimentar para embrulhar os alimentos com bordas afiadas antes de os colocar nos sacos de vácuo.
Inchaço do saco após o embalamento	**Verifique se os alimentos embalados são de fácil deterioração.** Todos os alimentos que se deterioram facilmente devem ser congelados ou refrigerados após o processo de vácuo, para que possam prolongar a sua vida útil. No entanto, o processo de não garante que os alimentos nunca se estraguem.
	Verifique se embalou vegetais frescos, frutas ou sementes Todos os legumes, frutas e sementes frescas não são adequados para armazenamento à temperatura ambiente após a aspiração, pois realizam fotossíntese e respiração. Recomenda-se guardá-los no frigorífico.
O recipiente a vácuo não aspira	1. Certifique-se de que o adaptador está bem ligado tanto ao aparelho como ao recipiente. 2. Verifique se o botão do recipiente estava na posição «vedação». 3. Pressione as tampas O no adaptador da mangueira no início da aspiração para evitar fugas na vedação da tampa... 4. Verifique se existem danos significativos ou rupturas; em caso afirmativo, substitua-o por um novo. 5. Verifique o funcionamento do selador a vácuo. Certifique-se de que a borda do recipiente está suficientemente limpa. Se todas as situações anteriores forem excluídas, contacte a assistência designada.

PROCEDIMENTO PARA A ELIMINAÇÃO

PROTEÇÃO DO AMBIENTE

No final da vida útil do seu produto, este deve ser encaminhado para um centro de reciclagem de resíduos especialmente adaptado.

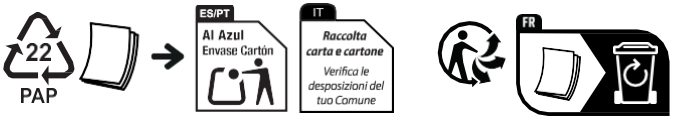
A PROTEÇÃO AMBIENTAL EM PRIMEIRO LUGAR

1. O símbolo ▬ no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no ponto de recolha aplicável para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.
2. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajudará a prevenir possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a sua Câmara Municipal ou o serviço de recolha de resíduos domésticos.

ORIENTAÇÕES PARA A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Classificação	Alimentos	Temperatura	Conservação normal	Conservação a vácuo
Refrigerados	Carne fresca	5±3 ℃	2～3 dias	8～9 dias
	Peixe fresco/ Marisco	5±3 ℃	1 a 3 dias	4 a 5 dias
	Carne cozinhada	5±3 ℃	4 a 6 dias	10 a 14 dias
	Legumes	5±3 ℃	3 a 5 dias	7 a 10 dias
	Fruta	5±3 ℃	5～7 dias	14 a 20 dias
	Ovos	5±3 ℃	10～15 dias	30 a 50 dias
Congelados	Carne	－16～－20 ℃	3 a 5 meses	>1 ano
	Peixe	-16 a -20 ℃	3 a 5 meses	>1 ano
	Marisco	-16 a -20 ℃	3 a 5 meses	>1 ano
Condições normais	Pão	25 ± 2 ℃	1 a 2 dias	6 a 8 dias
	Bolachas	25±2 ℃	4 a 6 meses	>1 ano
	Arroz/ Farinha	25±2 ℃	3 a 5 meses	>1 ano
	Frutos secos/ leguminosas	25±2 ℃	3 a 6 meses	> 1 ano
	Material médico	25±2 ℃	3 a 6 meses	>1 ano
	Chá	25±2 ℃	5 a 6 meses	> 1 ano

ALFA HOGAR S.L.
NIF: B20437547 Torrekua, 3
20600 Eibar (Guipúzcoa), Espanha.
www.alfahogar.com teayudamos@alfahogar.com

+34 943 054 102

ALFA