



MANUAL DE INSTRUÇÕES



Máquina de fechar sacos PC-VK 1080

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento. Mantenha o manual guardado em local seguro juntamente com o talão de compra, bem como a caixa original.

♦ Utilize este aparelho unicamente em espaços interiores. Mantenha-o afastado de fontes de calor, luz directa do sol, humidades (NUNCA derrame líquidos em cima do aparelho). Não manuseie o aparelho com mãos molhadas. No caso do aparelho se encontrar com qualquer tipo de líquido ou humidade, retire imediatamente a ficha da tomada (puxe sempre pela ficha e não pelo cabo)

♦ Durante a sua limpeza, mantenha o aparelho desligado. No caso de não utilizar o aparelho por um longo período de tempo, é aconselhável desligá-lo e guardá-lo juntamente com os seus acessórios em local seguro.

♦ Não deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. No caso de ter de se ausentar do local onde este se encontra, desligue-o (retire igualmente a ficha da tomada).

♦ Verifique com regularidade se o aparelho possui alguma avaria ou dano. Nunca o utilize quando detectada alguma avaria.

♦ Em caso de avaria técnica, não tente repará-lo sozinho. Contacte um técnico especializado para efectuar as reparações necessárias. Devem ser apenas utilizadas peças originais no aparelho.

Cuidados de segurança com crianças

Para a segurança das crianças, deve manter afastados do seu alcance, todos os acessórios de embalagem (plásticos, caixas, esferovite, etc.) uma vez que poderão tornar-se perigosos – **risco de sufocação**.

Este equipamento não está preparado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, sensoriais, ou mentais ou com poucos conhecimento e experiência, a não ser que estejam a ser supervisionados por quem tenha a responsabilidade de zelar pela segurança ou tenha recebido instruções de como operar com o equipamento.

No caso das crianças, as mesmas devem ser sempre supervisionadas de forma a garantir que não brincam com o equipamento.

SÍMBOLOS A TER EM ATENÇÃO:

As informações importantes estão assinaladas. Deverá ter em consideração estes símbolos de forma a evitar acidente e que o equipamento fique danificado.



AVISO: Este símbolo indica: perigo para a sua saúde e de se magoar.



CUIDADO: Este símbolo alerta para um potencial risco para o equipamento, ou para outros equipamentos.



NOTA: Dicas importantes ou informações.

DESEMPACOTAR O ARTIGO

Remova a caixa do artigo, bem como plásticos, cabos e caixas. Verifique se todas as peças estão na caixa. Antes de utilizar pela primeira vez siga as indicações referidas em "Limpeza".

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA PARA ESTE APARELHO



AVISO: Durante a utilização a temperatura do arame de soldar é bastante elevada, deverá ter especial cuidado para evitar queimaduras.

FUNCIONAMENTO

Este artigo é destina-se à selagem de sacos de plástico, para conservação de alimentos em vácuo.

NOTAS SOBRE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

O embalamento de alimentos por vacum, consiste em retirar todo o ar existente no saco de plástico, selando-o hermeticamente, permitindo prolongar o prazo conservação, mantendo a frescura, sabor e qualidade dos alimentos.

NOTAS SOBRE FUNCIONAMENTO

O saco de plástico deve ter aproximadamente 8cm a mais do que o alimento que vai embalar.

- ♦ Para embalar alimentos picados, como por exemplo ervas aromáticas, deverá calcular 2cm a mais do saco de plástico.
- ♦ Para congelar alimentos posteriormente, deverá calcular 2cm a mais do saco de plástico.
- ♦ Mantenha a área de selagem seca e limpa, para melhores resultados de impermeabilização.
- ♦ É necessário aguardar 1 minuto entre cada selagem.
- ♦ Frutas e legumes têm uma durabilidade de conservação maior quando descascadas.
- ♦ Couve, brócolos, e couve-flor, devem ser previamente escaldados.
- ♦ Alimentos como a carne, podem conter humidade, pelo que devem ser embrulhados em papel de cozinha e colocados no saco de plástico.
- ♦ Líquidos podem ser embalados mas apenas na função selar. Para embalar líquidos em vacum, deverá congelar previamente o líquido num recipiente. Depois de congelado retire o recipiente e embale o conteúdo normalmente.
- ♦ Pretende reabrir um saco? Utilize uma tesoura para cortar a costura do saco.
- ♦ Uma vez embalados os alimentos, devem ser armazenados de imediato no frigorífico ou no congelador.
- ♦ Poderá aquecer os sacos num recipiente, não excedendo os 80 °c.
- ♦ Se pretende aquecer os sacos no microondas tenha em atenção o seguinte:
 - Para evitar que os líquidos se derramem, utilize um garfo para furar o saco, e coloque-o num recipiente e aqueça com a potência do microondas a 50%, na temperatura média ou baixa.
 - **Nunca utilize a função grill ou convecção para aquecer.**

- ◆ Inutilize os sacos em que embalou carne, peixe ou produtos com gordura, os restantes poderá lava-los manualmente e reutiliza-los.

Os sacos encontram-se disponíveis nas seguintes medidas:
22 x 30 cm e 28x40 cm.

Tipo de Conservação	Alimentos	Temperatura	Conservação comum	Conservação por Vacum
Refrigeração	Carne crua	5+~30°C	2~3 dias	8~9 dias
	Peixe fresco/marisco	5+~30°C	1~2 dias	4~5 dias
	Carne cozinhada	5+~30°C	4~6 dias	10~14 dias
	Vegetais	5+~30°C	3~5 dias	7~10 dias
	Fruta	5+~30°C	5~7 dias	14~20 dias
	Ovos	5+~30°C	10~15 dias	30~50 dias
Congelamento	Carne	-16~-20 °C	3~5 meses	> 12 meses
	Peixe/marisco	-16~-20 °C	3~5 meses	> 12 meses

LOCALIZAÇÃO DOS CONTROLOS



- 1- Botão para vacuo / selagem + cancelar
- 2- Botão para selar
- 3- Botão DRY
- 4- Botão Moist
- 5- Botão Normal
- 6- Botão Turbo
- 7- Fecho
- 7- Arame de soldar
- 8- Soltar
- 9- Compartimento de vacuo
- 10- Arame de Selagem
- 11- Entrada de ar

VACUUM+SEAL - CANCEL

- ◆ Embala a vacum e sela de uma só vez.
- ◆ Pressione o botão para cancelar a operação (CANCEL)

SEAL

- ◆ Utilize a função **SEAL** para selar sem vácuo. (Ex. Líquidos)

DRY/MOIST

- ◆ Seleccione **MOIST** para embalar alimentos suculentos, ex. Carne, nesta função o vácuo desliga durante a selagem.
- ◆ Seleccione **DRY** para alimentos secos, ex. fruta, nesta função o vácuo está activo durante toda a operação de selagem.

NORMAL/TURBO

- ◆ Seleccione a função **NORMAL** para embalar alimentos mais delicados. A função **TURBO** aumenta a potência do vácuo.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Coloque o aparelho num local firme e estável, de modo a não haver inclinação. O cabo de alimentação está localizado na parte inferior do aparelho dentro do compartimento de armazenagem. Por favor, consulte a "Localização dos controlos". Insira a ficha numa tomada 220-240 V, 50 HZ.

Embalagem de alimentos em papel de alumínio

i **NOTA:** Para embalar em papel de alumínio, e para que o ar seja bem aspirado o papel de alumínio deve ter uma textura especial, textura rugosa, favos de mel ou diamante. Por favor verifique também as imagens A a D.

1. Meça a quantidade de papel de alumínio desejada, dobre ao meio e corte.
2. Coloque o papel de alumínio na parte frontal do selador e feche a parte superior.
3. Pressione o botão **SEAL** (após aproximadamente 5 segundos, a luz azul acenderá e a costura fica selada).
4. Pressione o botão **soltar** para abrir a parte superior.
5. Repita os passos anteriores até fechar por completo a bolsa de papel de alumínio.

Embalagem de alimentos em sacos de plástico

i **NOTA:** Observe as figuras E a H

1. Coloque os alimentos dentro do saco.
2. Coloque a extremidade aberta do saco dentro da câmara de vacuo
3. Evite enrugar o plástico! Alise o saco em cima do selador
4. Feche a parte superior até encaixar.
5. Utilize os botões **DRY/MOIST** e/ou **NORMAL** para seleccionar a função desejada.
6. Pressione o botão **VACUUM+SAEL - CANCEL**. Após aproximadamente 12 segundos a luz vermelha desliga-se, indicando que a operação está completa.

7. Pressione o botão soltar (12) para abrir a parte superior.

FIM de utilização

Desligue a ficha da tomada eléctrica, e aguarde 5 minutos antes de guardar o aparelho.

LIMPEZA

Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada. Aguarde que o aparelho arrefeça. Não submerja o aparelho na água, pois pode provocar choques eléctricos.

Não utilize para limpeza uma escova de arame ou outros objectos abrasivos. Não use detergentes cáusticos nem corrosivos. Limpe o aparelho na parte interior e exterior apenas com um pano húmido, limpando de seguida com um pano seco e macio.

GUARDAR O ARTIGO

Se não vai utilizar o artigo durante algum tempo, coloque-o na caixa original. Coloque sempre o artigo longe das crianças, num local ventilado e seco.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	Acção
O aparelho não trabalha	O aparelho não está ligado à corrente	Verifique se a ficha funciona com outro aparelho. Ligue a tomada correctamente. Verifique o disjuntor.
	O aparelho está defeituoso	Contacte o nosso serviço central ou um especialista.
O saco não fecha hermeticamente	Existem rugas na costura selada	Alise previamente a película.
	Os produtos ficaram presos na costura	Verifique as costuras.
	As costuras estão molhadas	Mantenha as costuras limpas e secas.
O saco não esvazia totalmente	O saco está danificado nas costuras ou nouro local.	Se o saco está danificado deve ser substituído.
	Havia demasiado ar dentro do saco, que não foi possível sugar no tempo dado para efectuar a operação.	Retire previamente o excesso de ar. Selecione a função TURBO .
	O saco está danificado.	Utilize um saco novo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	PC-VK 1080
Alimentação	220-240 V, 50 Hz
Potência de consumo nominal	120 W
Peso	1,55 Kg
Classe	II
Tempo de utilização	1 minuto p/cada selagem

GARANTIA

Este aparelho foi devidamente testado de acordo com as normas da UE.

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis – por reparação ou, segundo a nossa decisão, por substituição – das deficiências do aparelho ou dos acessórios *) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa linha verde. Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como por exemplo telecomandos) nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas.

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

MEI EUROPA LDA
Linha Verde: 800 200 092
Website: www.mei.pt