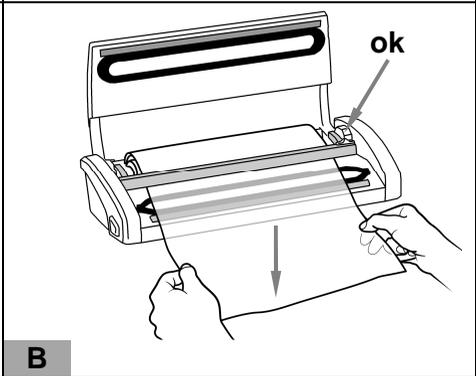
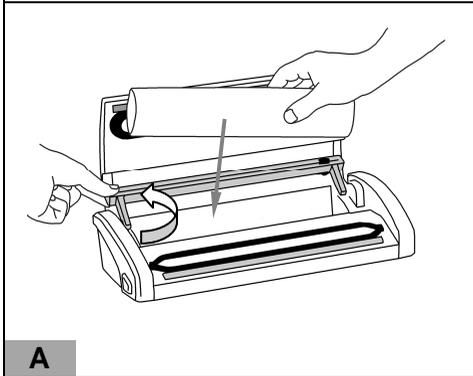
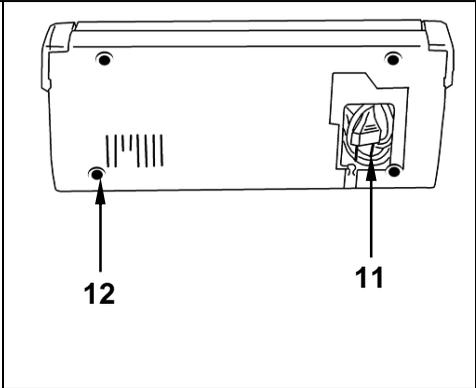
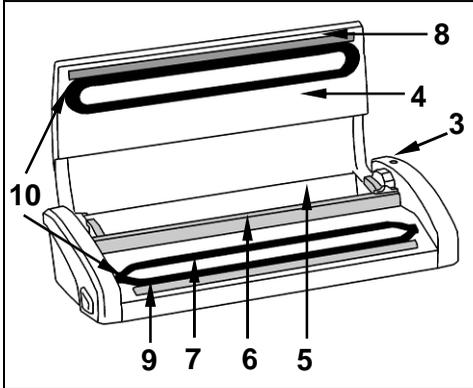
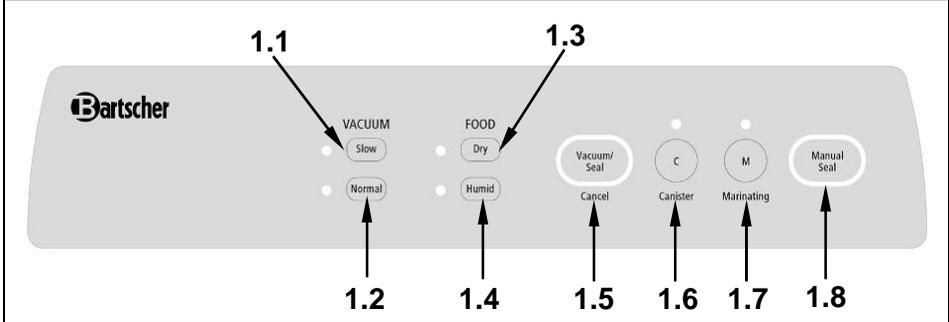
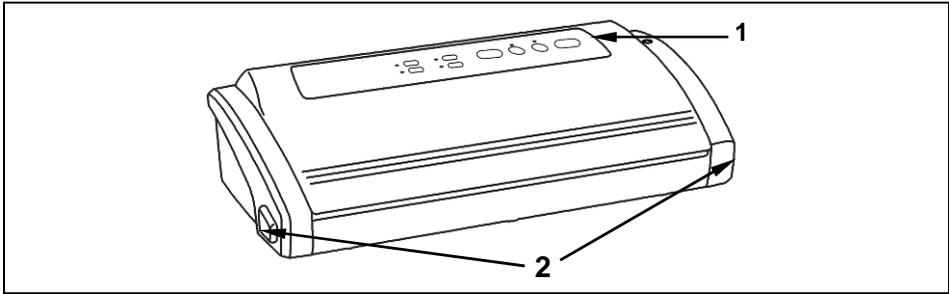
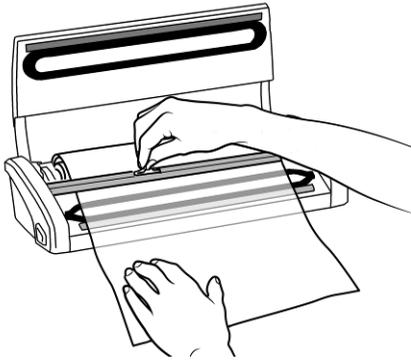


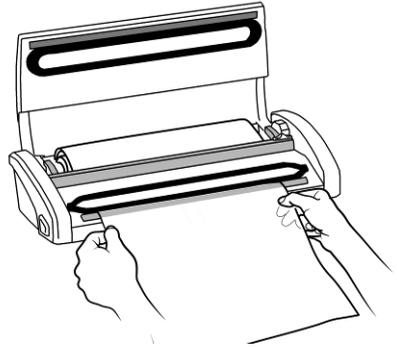


300741





C



D



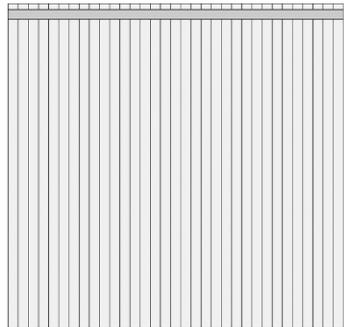
E



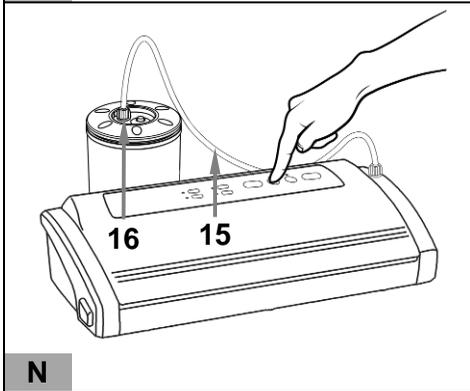
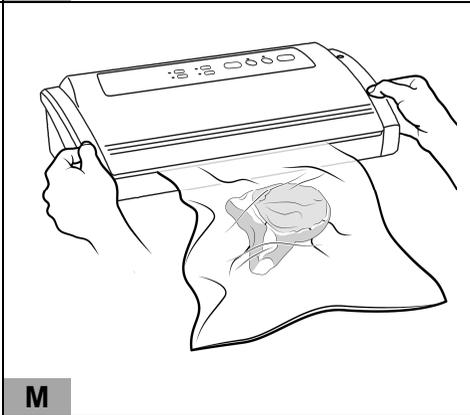
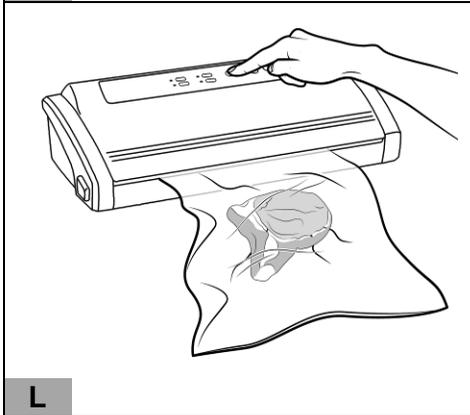
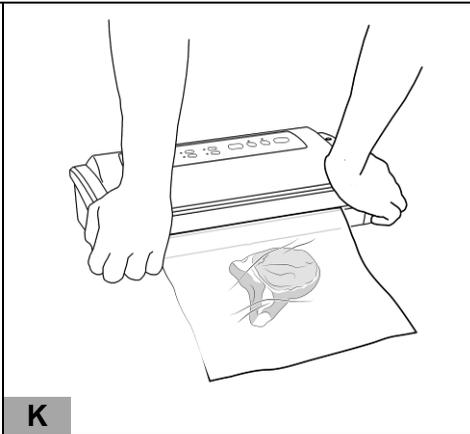
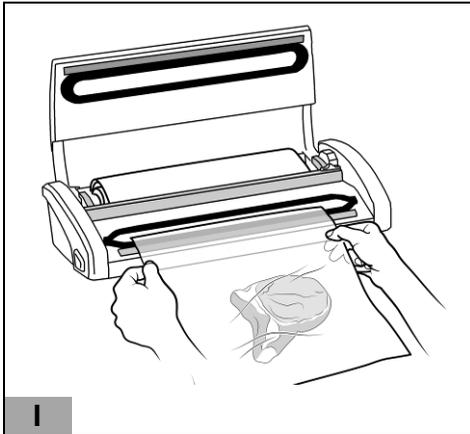
F



G



H



PORTUGUÊS

Índice

1. Segurança	2
1.1 Indicações de segurança	2
1.2 Explicação dos símbolos.....	4
1.3 Utilização de acordo com as disposições	5
2. Informações gerais	6
2.1 Responsabilidade e garantia.....	6
2.2 Direitos de autor.....	6
2.3 Declaração de conformidade	6
3. Transporte, embalagem e armazenamento	7
3.1 Controle na entrega	7
3.2 Embalagem.....	7
3.3 Armazenamento.....	7
4. Dados técnicos	8
4.1 Indicações técnicas.....	8
4.2 Especificação dos componentes do aparelho.....	8
4.3 Acessórios adequados.....	10
5. Instalação e utilização	11
5.1 Colocação e ligação.....	11
5.2 Vantagens do empacotamento a vácuo.....	12
5.3 Regras de empacotamento a vácuo	14
5.4 Manuseamento	19
5.4.1 Antes da primeira utilização	19
5.4.2 Ligação do aparelho.....	19
5.4.3 Configuração.....	19
5.4.4 Preparação dos sacos de folha no rolo	20
5.4.5 Empacotamento a vácuo em sacos do rolo ou em sacos de empacotamento a vácuo confeccionados	21
5.4.6 Utilização da função Manual Seal	21
5.4.7 Empacotamento a vácuo em recipientes para empacotamento vácuo	22
6. Limpeza e manutenção	22
6.1 Indicações de segurança	22
6.2 Limpeza	23
7. Possíveis problemas	24
8. Reciclagem	26



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para além das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

Quando o aparelho for transferido a terceiros, também deve ser transferido o presente manual de instruções.

1. Segurança

Este aparelho foi produzido de acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente.

Todas as pessoas que utilizarem o aparelho, têm que respeitar as recomendações e indicações, que encontram-se no presente manual de instruções.

1.1 Indicações de segurança

- Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.
- O aparelho pode ser utilizado por **crianças a partir de 8 anos de idade**, tal como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, com pouca experiência e/ou conhecimento, se encontrarem-se sob supervisão ou forem devidamente instruídas no que diz respeito à utilização segura do aparelho e entenderam os perigos associados.
- **As crianças** não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e **os trabalhos de manutenção não podem** ser efectuadas **por crianças**, a menos que tenham completado os 8 anos de idade e encontrem-se sob supervisão.
- **As crianças abaixo dos 8 anos de idade** não podem encontrar-se na proximidade do aparelho nem junto ao cabo de ligação.

- O fabricante toma todas as precauções possíveis, para que o produto preencha as normas máximas de segurança. No entanto deve cumprir sempre as regras básicas de segurança – tal como no caso de qualquer outro produto eléctrico – para eliminar qualquer potencial risco para os homens, animais e bens.
- Antes da primeira iniciação e regularmente, já durante a utilização do aparelho, deve verificar se o cabo de alimentação não está danificado. No caso de uma danificação, a sua troca deve ser entregue ao produtor, a um ponto de serviço ou um electricista qualificado, para eliminar potenciais riscos.
- O cabo de alimentação não pode ter contacto com fontes de calor nem pontas agudas. Não deixar o cabo suspenso sobre a mesa ou o tabuleiro. Não permitir uma situação em que alguém possa pisar o cabo ou tropeçar sobre o mesmo.
- Não dobrar o cabo, não apertar nem atar nós; desenrolar sempre o cabo inteiro.
- Não colocar o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.
- Não estender o cabo de alimentação sobre tapetes ou outros materiais que isolam o calor e não tapar. Manter longe do lugar de trabalho e não imergir em água ou outros líquidos.
- Não usar o aparelho, se não funcionar correctamente, estiver danificado ou cair no chão.
- Não usar acessórios nem peças sobressalentes não recomendados pelo fabricante. Os mesmos podem constituir um perigo para o utilizador ou danificar o aparelho, tal como provocar danos pessoais, levando além disso à perda da garantia.
- Antes de iniciar a utilização, deve ler atentamente o manual de instruções e guardá-lo para o futuro.
- O aparelho não destina-se a um uso contínuo. Por isso mesmo, deve assegurar no mínimo um intervalo de 1 minuto entre os consequentes ciclos de trabalho.
- A utilização intensa do aparelho, pode levar ao ligamento do sistema automático de protecção térmica. Nesse caso, deve deixar o aparelho para arrefecer pelo menos 20 minutos, para permitir o desligamento do sistema de protecção térmica.

- Não usar o aparelho perto de superfícies quentes nem sobre as mesmas.
- A caixa do aparelho não está protegida contra a infiltração de líquidos. Evitar a sucção de líquidos para a câmara de vácuo. Se o mesmo acontecer, deve secar imediatamente a câmara de vácuo.
- Não imergir o aparelho em água nem utilizar o aparelho, se o cabo de alimentação ou a tomada estiverem molhadas. Se esta situação tiver lugar durante a utilização, deve calçar luvas de borracha e remover imediatamente a ficha eléctrica da tomada. **Não remover nem tocar no aparelho imerso em água antes de retirar a ficha eléctrica da tomada.** Após tirar da água, não deve usar mais o aparelho (entregá-lo imediatamente num ponto de serviço autorizado ou numa loja especializada).
- Nunca deve tocar na ripa de soldo durante a utilização do aparelho. **Risco de queimadura!**
- Retirar sempre a ficha eléctrica da tomada após terminar a utilização.
- **Nunca** deve abrir o aparelho nem fazer alterações no mesmo. A manutenção e os arranjos devem ser entregues apenas a especialistas qualificados, também deve usar apenas peças sobressalentes e acessórios originais. **Nunca deve tomar tentativas de arranjo do aparelho por si próprio.** Os arranjos não autorizados levam à perda de garantia.
- Não usar tampas nem recipientes vácuo fracturados ou danificados!
- O aparelho apenas deve ser utilizado em compartimentos fechados.

1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.



PERIGRO ! Perigo de choque eléctrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico.

Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.



ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.



CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.



NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.

1.3 Utilização de acordo com as disposições

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

Este aparelho não está adaptado para ser operado num modo industrial contínuo.

O aparelho foi projectado para uso doméstico e em locais afins, tais como:

- cozinhas dos funcionários de lojas, escritórios ou outros pontos de serviço;
- imóveis fora da cidade;
- utilização pelos clientes de hotéis, motéis e locais de habitação afins;
- em locais tipo Bed & Breakfast.

O **empacotador de vácuo** serve **apenas** para empacotar produtos alimentares adequados ou outros objectos a vácuo.



ATENÇÃO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho.

Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

2. Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução. Em caso de dúvida, a versão alemã deste manual de instruções será a definitiva.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia.



NOTA!

Antes de iniciar qualquer utilização do aparelho, especialmente antes de ligá-lo, deve ler atenciosamente o presente manual de instruções!

O produtor **não se responsabiliza** pelos danos e estragos resultantes:

- do não cumprimento das indicações relativas à utilização e limpeza;
- da utilização discordante da destinação do aparelho;
- da introdução de alterações pelo utilizador;
- da aplicação de peças complementares que não foram aprovadas.

É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

2.2 Direitos de autor

Este manual de instruções contém textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.



NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

2.3 Declaração de conformidade



O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU. Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC. Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.



NOTA!

Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue país.

Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

4.1 Indicações técnicas

Nome	Empacotador de vácuo 100
Nº de ref.:	300741
Material:	plástico branco
Conexão:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Bomba de vácuo:	0,72 m ³ /h (cerca de 12 l/min.)
Ripa de soldo:	300 mm
Dimensões:	L 400 x P 185 x A 100 mm
Equipamento:	1 rolo de folha (20 cm x 300 cm), 1 rolo de folha (30 cm x 300 cm), 1 tubo (para empacotamento a vácuo exterior)
Peso:	2,65 kg

Reservado o direito a alterações técnicas!

4.2 Especificação dos componentes do aparelho



NOTA!

Nas páginas dobráveis do manual de instruções foram apresentados os componentes mais importantes e as ilustrações que devem facilitar o manuseamento do empacotador de vácuo. Deve abrir as mesmas páginas durante a leitura do manual de instruções, para ter noção das ilustrações.

- (1) **Painel de comando** – para configurar as funções variadas do aparelho.
- (2) **Botões de desprendimento do bloqueio** – ao premir estes botões, possibilita a abertura da tampa de protecção (4).
- (3) **Bocal de sucção de ar** – para conectar o tubo para criar vácuo nos respectivos recipientes de vácuo.
- (4) **Tampa de protecção** – a abertura em posição configurada para cima possibilita o corte e posicionamento dos sacos antes de iniciar o empacotamento a vácuo.
- (5) **Divisória para o rolo de folha** – para colocar no mesmo o respectivo rolo de folha.
- (6) **Mecanismo de corte** – para cortar os sacos para empacotamento a vácuo da folha.

(7) **Câmara de vácuo** – lugar de posicionamento dos sacos para empacotamento a vácuo e extracção do ar.

(8) **Ripa de soldo** – elemento de aquecimento para fechar/soldar hermeticamente os sacos a vácuo.

(9) **Junta para apertar** – aperta o saco a vácuo à ripa de soldo.

(10) **Juntas** – garantem a selagem de vácuo na câmara e possibilitam a extracção de ar dos sacos de empacotamento a vácuo.



CUIDADO!

Após terminar o empacotamento deve guardar sempre o aparelho com a tampa de protecção aberta; nunca deve bloquear a tampa fechada, pois o mesmo pode levar à deformação das juntas e à danificação do funcionamento do aparelho.

(11) **Cabo de alimentação e câmara para o cabo.**

(12) **Pés antiderrapantes** – evitam a derrapagem do aparelho durante a sua utilização.

Funções dos botões de comando

1.1 Slow botão de selecção de velocidade baixa de sucção do ar pela bomba.

1.2 Normal botão de selecção de velocidade alta de sucção do ar pela bomba.

1.3 Dry botão de selecção de soldo do recipiente com produtos alimentares secos.

1.4 Humid botão de selecção de soldo do recipiente com produtos alimentares húmidos

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Botão (CONTROLO AZUL) para iniciar automaticamente o ciclo de empacotamento em sacos a vácuo com um soldo consequente. Este botão também possui uma função **Cancel**, que possibilita o anulamento do processo de empacotamento decorrente.

1.6 Canister Botão para iniciar automaticamente o ciclo de empacotamento em recipientes vácuo.

1.7 Marinating Botão para iniciar o ciclo de marinada rápida, **destinado para usar apenas com recipientes destinados para a marinada.**

1.8 Manual Seal Botão (CONTROLO VERMELHO) para iniciar manualmente o soldo de sacos a vácuo.

4.3 Acessórios adequados



CUIDADO!

Para assegurar uma sucção do ar perfeita e segura, deve usar a folha em rolos que foi entregue ou os acessórios da BARTSCHER referidos na tabela abaixo para empacotar os produtos alimentares a vácuo.

Apenas estes acessórios foram concebidos precisamente do ponto de vista deste aparelho e podem assegurar um empacotamento preciso dos produtos alimentares a vácuo.

Para empacotar os produtos alimentares a vácuo, deve usar sacos ou recipientes.

Os sacos a vácuo servem para produtos duros e com textura consistente, que não poderão ser esmagados.

Nota importante:

Apenas deve usar sacos a vácuo especializados para empacotar a vácuo (sacos para empacotamento a vácuo extruídos, com nervuras de um dos lados)!

Nos recipientes vácuo rígidos pode empacotar produtos alimentares em pó (como café) e produtos delicados, sensíveis a pressão, como morangos, tomates ou produtos preparados em forma de sopas e molhos.

Acessórios (não fazem parte da entrega!)

	<p>Recipiente vácuo, 1,5 l Plástico, recipiente transparente, tampa branca, possibilidade de empilhamento Dimensões: L 135 x P 135 x A 180 mm Peso: 0,3 kg</p> <p><u>Nota importante:</u> o recipiente não serve para a marinada de produtos!</p>	<p>Nº de ref.: 300422</p>
	<p>Conjunto de folhas em rolos (2 rolos 22 cm x 500 cm)</p>	<p>Nº de ref.: 300418</p>
	<p>Conjunto de folhas em rolos (2 rolos 28 cm x 500 cm)</p>	<p>Nº de ref.: 300419</p>

	Sacos a vácuo, com nervuras de um dos lados, extruídos Tamanho: 160 x 250 mm Capacidade 1,2 litro	Nº de ref.: 300411
	Sacos a vácuo, com nervuras de um dos lados, extruídos Tamanho: 200 x 300 mm Capacidade 2,5 litro	Nº de ref.: 300412
	Sacos a vácuo, com nervuras de um dos lados, extruídos Tamanho: 300 x 400 mm Capacidade 7,5 litro	Nº de ref.: 300413

5. Instalação e utilização

5.1 Colocação e ligação

Colocação

- Desembalar o aparelho e eliminar o material de embalagem.



CUIDADO!

- **Nunca** deve eliminar a chapa de identificação nem as etiquetas de aviso do aparelho.
- **Nunca** deve colocar o aparelho sobre uma superfície inflamável.
- Não colocar o aparelho perto de fontes de fogo aberto, fogões eléctricos, fogões de aquecimento ou outras fontes de calor.
- **Nunca** deve colocar o aparelho perto de materiais inflamáveis, tais como por exemplo álcool, aguardente, gasolina.
- **Nunca** deve colocar o aparelho na margem do tabuleiro operacional. Deve preparar um espaço suficiente à frente do aparelho, para poder colocar lá os sacos de folha.
- Deve tomar atenção a uma boa circulação de ar. Deve manter uma distância de pelo menos 20 cm de todos os lados e de 1 m por cima do aparelho.
- O aparelho deve ser colocado num lugar fora do alcance de crianças. Deve tomar atenção, para que as crianças pequenas não possam puxar o aparelho para baixo pelo cabo.

Conexão



PERIGRO! Perigo de choque eléctrico!

O aparelho pode provocar ferimentos se for mal instalado!

Antes de instalar verifique se a corrente local é compatível com o aparelho (consulte a tabela). Ligue o aparelho somente em caso de compatibilidade!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

O cabo eléctrico não deve ser retirado puxando pelo cabo, mas sempre pela ficha.

- O circuito eléctrico da tomada tem que estar protegido com pelo menos 16A. A ligação deve ser feita apenas directamente à tomada na parede, é proibida a utilização de distribuidores ou fichas múltiplas.
- O aparelho tem que ser colocado de forma a que a tomada encontre-se facilmente acessível para desligar rapidamente o aparelho, se for necessário.

5.2 Vantagens do empacotamento a vácuo

Ao empacotar a vácuo, após sugar o ar, o saco de folha ou o recipiente são hermeticamente fechados, pelo que é interrompido ou atrasado o processo de degradação dos produtos alimentares. Graças ao empacotamento a vácuo, o tempo de armazenamento de produtos alimentares é prolongado três ou até cinco vezes. O sabor e as vitaminas permanecem no entanto intactas.

Os produtos alimentares são protegidos desta forma contra a secagem e oxidação, bactérias e fungo.

O empacotamento a vácuo é um processo de absorção, recomendado para produtos alimentares frescos e tem que ser combinado com temperaturas baixas, ou seja, o produto empacotado a vácuo tem que ser armazenado no frigorífico, congelador ou arca, para obter melhores resultados.

Desta forma os produtos alimentares absorvidos podem ser guardados durante muito mais tempo, do que produtos semelhantes, mas não empacotados a vácuo, cujo prazo de validade é de apenas algumas horas ou alguns dias.

O empacotamento a vácuo é aplicado para melhorar a organização de trabalho, conservar os alimentos de forma mais saudável e para poupar dinheiro:

- Pode ser aplicado em ocasiões especiais,
 - para empacotar produtos alimentares em vácuo e desta forma prolongar o seu prazo de validade,

- para pré-preparar as refeições para a semana inteira,
- para guardar mais tempo saladas, legume e ervas (permanecem estaladiças e frescas);
- Os óleos de alto valor e produtos semelhantes podem ser guardados sem qualquer problema directamente nas garrafas;
- Fica com mais lugar livre no congelador;
- Os produtos alimentares são protegidos contra a secagem e oxidação;
- Desta forma pode marinar rapidamente e permanentemente (bastam 20 minutos em vácuo);
- Também pode empacotar desta forma produtos de carne, chouriços ou queijos, que anteriormente já foram empacotados a vácuo (o sabor permanece);
- Pode poupar dinheiro, pois todos os restos podem ser guardados sem problema e usados noutra altura;
- Pode comprar todos os tipos de legumes e frutos durante a época, empacotar a vácuo e manter desta forma mais tempo.

Todas as informações fornecidas na tabela abaixo são valores de orientação, que dependem do empacotamento perfeito e das características de qualidade primárias dos produtos alimentares.

**! CUIDADO!**

Os produtos, que podem estragar-se, devem ser guardados no congelador ou no frigorífico. O empacotamento a vácuo prolonga a dureza dos produtos alimentares, mas não transforma os mesmos em “conservas”, ou seja produto duradouro em temperatura ambiente.

Tempo de armazenamentos de produtos empacotados a vácuo e sem:

	Tempo de armazenamento sem vácuo	Tempo de armazenamento com vácuo
Produtos alimentares refrigerados (5+/-2°C)		
Carne vermelha	3 - 4 dias	8 - 9 dias
Carne branca	2 - 3 dias	6 - 9 dias
Peixe inteiro	1 - 3 dias	4 - 5 dias
Carne de caça	2 - 3 dias	5 - 7 dias
Enchidos	7 - 15 dias	25 - 40 dias
Enchidos fatiados	4 - 6 dias	20 - 25 dias
Queijos moles	5 - 7 dias	14 - 20 dias

Queijos duros e meio-duros	15 - 20 dias	25 - 60 dias
Legumes	1 - 3 dias	7 - 10 dias
Frutos	5 - 7 dias	14 - 20 dias
Produtos alimentares cozidos e refrigerados (5+/-2°C)		
Puré de legumes e sopas	2 - 3 dias	8 - 10 dias
Produtos de farinha e risoto	2 - 3 dias	6 - 8 dias
Carne de caldos e assados	3 - 5 dias	10 - 15 dias
Tortas recheadas (com creme e frutos)	2 - 3 dias	6 - 8 dias
Óleo para fritadeiras	10 - 15 dias	25 - 40 dias
Produtos alimentares congelados (-18 +/-2°C)		
Carne	4 - 6 meses	15 - 20 meses
Peixes	3 - 4 meses	10 - 12 meses
Legumes	8 - 10 meses	18 - 24 meses
Produtos alimentares em temperatura ambiental (25+/-2°C)		
Pão	1 - 2 dias	6 - 8 dias
Biscoitos embalados	4 - 6 meses	12 meses
Produtos de farinha	5 - 6 meses	12 meses
Arroz	5 - 6 meses	12 meses
Farinha	4 - 5 meses	12 meses
Frutos secos	3 - 4 meses	12 meses
Café moído	2 - 3 meses	12 meses
Chá em pó	5 - 6 meses	12 meses
Produtos liofilizados	1 - 2 meses	12 meses
Leite em pó	1 - 2 meses	12 meses

5.3 Regras de empacotamento a vácuo

Indicações importantes

1. Lavar bem as mãos, todos os utensílios e o tabuleiro operacional, que serão usados para cortar e empacotar a vácuo os produtos.
2. Usar luvas, dentro do possível, durante o tratamento de produtos alimentares.
3. Usar apenas produtos alimentares frescos para empacotar a vácuo.
4. Após empacotar a vácuo, deve colocar imediatamente os produtos que se estragam no frigorífico ou no congelador, não deixando os mesmos demasiado tempo em temperatura ambiental.
5. Colocar uniformemente os pacotes a vácuo no frigorífico ou no congelador, para possibilitar o congelamento rápido.

6. Os produtos alimentares retirados da embalagem têm que ser necessariamente consumidos antes de decorrer o seu prazo de validade indicado na embalagem original.
7. O empacotamento a vácuo prolonga o tempo de armazenamento de produtos alimentares secos. Os produtos com alto teor de gordura rançam mais rápido no caso de acesso de oxigénio e calor. O empacotamento a vácuo também prolonga o tempo de armazenamento de nozes, coco dessecados e trigo. Armazenar em lugar fresco e escuro.
8. O empacotamento a vácuo não prolonga o tempo de armazenamento de legumes e frutos, tais como bananas, maçãs ou batatas, a não ser que os mesmos sejam descascados antes de serem empacotados.
9. Alguns tipos de legumes, tais como brócolos, couve-flor ou couve repolho, emitem gases após serem empacotados, Por Isso estes legumes devem ser escaldados e congelados antes de serem empacotados a vácuo.
10. Para empacotar novamente a vácuo os produtos, que foram removidos da embalagem a vácuo, deve proceder conforme as indicações relativas ao armazenamento em frio após a abertura, para que o armazenamento repetido seja seguro.
11. Deve consumir o mais rápido possível os produtos que estragam-se rapidamente, que anteriormente foram aquecidos, descongelados ou tirados do frigorífico.
Não consumir os pratos, que permaneceram durante algumas horas ao ar fresco, especialmente quando os mesmos foram preparados com um molho denso e foram armazenados numa embalagem a vácuo ou num ambiente privado de ar.
12. Os produtos macios e delicados (peixes, morangueiros, etc.) têm que ser pré-congelados durante uma noite. Após um pré-congelamento, os produtos podem ser empacotados a vácuo e devem ser finalmente colocados no congelador.



CUIDADO!

A embalagem a vácuo não substitui o congelamento ou congelamento profundo! Cada produto alimentar, que se estraga, que exige um congelamento antes de ser empacotado a vácuo, tem que ser resfriado e congelado também após o empacotamento a vácuo.

Empacotamento a vácuo para congelamento

- No caso de um empacotamento correcto, o aparelho permite manter a frescura dos produtos. Os produtos devem ser empacotados num estado possivelmente fresco.
- Os produtos alimentares sensíveis ou aqueles, que devem manter a forma e a aparência, podem ser danificados durante o empacotamento a vácuo do produto fresco. Os produtos delicados, tais como carne, peixes, morangueiros, sandes, etc. devem ser pré-congelados. Os mesmos podem ser congelados 24 horas, antes de surgirem as queimaduras de congelamento. Após o pré-congelamento dos produtos, os mesmos podem ser empacotados a vácuo em sacos e armazenados durante mais tempo no congelador, para manter tanto o sabor como o valor nutricional dos produtos embalados.

- Para empacotar a vácuo produtos líquidos, tais como sopas, pratos de um tacho ou caçarolas, os mesmos primeiro devem ser congelados numa placa para caçarolas ou numa tigela, seguidamente empacotados a vácuo e armazenados congelados no congelador.
- Os legumes frescos devem ser lavados ou descascados e brevemente escaldados em água fervente antes de serem empacotados a vácuo (eventualmente podem ser escaldados no microondas), mas mantendo a firmeza dos legumes e não permitindo um cozimento em demasia. Após o arrefecimento os mesmos devem ser empacotados a vácuo em porções, conforme o seu desejo.
- Deve usar cerca de 5 cm de folha a mais para empacotar produtos não congelados, para compensar desta forma o alargamento dos produtos durante o congelamento. Colocar a carne ou o peixes sobre uma toalha de papel e empacotar a vácuo no saco juntamente com a toalha de papel. Desta forma é absorvido o sumo do produto.
- Antes de empacotar a vácuo produtos como pita, panquecas ou hambúrgueres, deve separar as respectivas unidades com folha de assar ou folha alimentar. O mesmo facilita a remoção de pedaços unitários e o fechamento hermético do resto, para ser armazenado no congelador.

Empacotamento a vácuo para guardar no frigorífico

- As refeições podem ser preparadas anteriormente em porções desejadas e guardadas empacotadas a vácuo no frigorífico e seguidamente podem ser aquecidas, conforme desejar.

Empacotamento a vácuo para guardar na despensa

- O empacotamento a vácuo pode trazer vantagens também no caso de produtos alimentares, que podem ser guardados numa temperatura ambiente (café, farinha, produtos farináceos, açúcar, etc.). Se os respectivos produtos não forem usados durante alguns dias, por exemplo devido a férias, deve protegê-los empacotando os mesmos a vácuo. O mesmo permite manter a sua frescura e protege-os contra o efeito da temperatura ambiente, de fungos e insectos.

Descongelamentos dos produtos alimentares empacotados em sacos a vácuo

- Os produtos alimentares empacotados a vácuo, tais como carne, peixes, frutos e legumes ou outros produtos delicados, podem ser descongelados lentamente sobre a prateleira mais baixa do frigorífico.
- O pão e a pita podem ser descongelados numa temperatura ambiente.
- As sopas ou outros pratos devem ser aquecidos directamente no saco a vácuo em banho de água quente, até ficarem completamente quentes. Antes de descongelar em temperatura ambiente ou aquecer em água, primeiro deve cortar um dos cantos do saco a vácuo, para reduzir o vácuo e possibilitar mais tarde a libertação do vapor.
- Os produtos devem ser consumidos brevemente após serem descongelados.
Nunca deve congelar os produtos novamente.

Repetição do empacotamento a vácuo dos produtos alimentares desembalados

- Numerosos produtos alimentares, tais como queijos ou preparados de carne são vendidos em embalagens a vácuo fabricadas. Também após o desempacotamento desses produtos, pode manter o seu sabor e a frescura, empacotando novamente os mesmos em sacos a vácuo.



CUIDADO!

Os produtos alimentares desempacotados devem ser sempre consumidos antes de decorrer o seu prazo de validade indicado na embalagem original. Após empacotar novamente os mesmos a vácuo, os produtos devem ser guardados mantendo a máxima precaução e higiene.

Indicações sobre o empacotamento a vácuo

- Quando empacotar a vácuo produtos alimentares com cantos ou forma aguda, por exemplo ossos ou massa seca, os mesmos sítios devem ser cobertos com toalhas de papel, para evitar a danificação do saco.
- Para manter inteiros os produtos alimentares que partem-se facilmente durante o empacotamento a vácuo, tal como para não permitir a quebração de produtos delicados, tais como biscoitos ou bolinhos, deve usar recipientes para guardá-los.
- O empacotamento a vácuo assegura a protecção a variados objectos. Durante o campismo pode manter o inventário limpo e seco, por exemplo os fósforos, o estojo de primeiros socorros ou a roupa. O triângulo de pré-sinalização uma vez empacotado está sempre pronto a ser usado. O tabaco para cachimbo pode ser armazenado durante mais tempo. Também pode eliminar o murchar e evitar o embaciamento da prata ou de outros objectos de colecção, empacotando os mesmos a vácuo.

Regras de segurança sobre o armazenamento de produtos alimentares

O empacotamento a vácuo altera basicamente o método e o tipo de armazenamento dos produtos alimentares. Após habituar-se ao empacotamento a vácuo, esta técnica rapidamente torna-se um elemento indispensável no processo de preparação de pratos. Durante o empacotamento a vácuo e o armazenamento, deve respeitar as seguintes indicações, para assegurar aos pratos a sua melhor qualidade:

1. As reacções químicas dos produtos com o ar, a temperatura, a humidade, as reacções enzimáticas, a formação de microorganismos ou o contacto com os insectos levam à decomposição do alimento.
2. A causa principal da perda das substâncias nutrientes, das características, do sabor e da qualidade, é o oxigénio, que encontra-se no ar. A reprodução de microorganismos é provocada na sua maioria pelo ar, pois o mesmo transporta e liberta a humidade, mesmo se o produto alimentar for empacotado com um material resistente à humidade. Os produtos congelados, que são colocados em contacto com ar frio no congelador, secam e sofrem uma oxidação.

3. O empacotamento a vácuo elimina cerca de 90 % de ar da embalagem. Tendo um teor de 21 % de oxigénio no ar, a eliminação de 90% significa, que no produto empacotado a vácuo ficam cerca de 2% a 3% de oxigénio. Em condições de um teor de oxigénio abaixo dos 5 %, a maioria dos microorganismos não pode reproduzir-se.
4. Geralmente distingue-se 3 tipos de microorganismos: fungos, levedura e bactérias. Os mesmos encontram-se presentes basicamente em todo o lugar, mas tornam-se perigosos apenas nalgumas condições.
5. Num ambiente com pouca quantidade de oxigénio ou sem humidade, os fungos não podem desenvolver-se. Num ambiente húmido, com açúcar, com uma temperatura suave, desenvolvem-se a levedura, com ou sem oxigénio. O armazenamento em temperaturas baixas interrompe o desenvolvimento da levedura, o congelador impossibilita o mesmo por completo. As bactérias desenvolvem-se tanto com ou sem ar.
6. Um dos tipos de bactéria mais perigosos, são as Clostridium Botulinum, que desenvolvem-se nas suas condições características, sem ar, num âmbito de temperatura entre os 4 °C - 46 °C. As boas condições para o desenvolvimento destas bactérias são provocadas pelos produtos que não contêm ácidos, um ambiente pobre em ar e temperaturas acima dos 4 °C, que mantenham-se durante muito tempo.
7. Os produtos congelados, secos, que contêm muitos ácidos, sais ou açúcar, são resistentes ao botulinum. Os produtos que não contêm ácidos, tais como carne, frutos do mar, azeitonas, aves, ovos e cogumelos; que contêm poucos ácidos, tais como legumes, que contêm uma quantidade de ácidos moderada, tais como tomates passados, cebola, pepperoni, figos e pepinos, são rapidamente atacados pelo Botulinum.
8. Estes produtos, mesmo se forem guardados durante muito pouco tempo, devem encontrar-se no frio, se forem armazenados durante mais tempo, devem ser congelados e devem ser consumidos logo após serem aquecidos.
9. Alguns produtos secos, tais como farinha ou muesli podem conter larvas de insectos. Se estes produtos não forem armazenados em recipientes a vácuo, as larvas podem nascer durante o armazenamento e infectar os produtos. Para evitar o nascimento de larvas, os produtos devem ser empacotados a vácuo.
10. Para evitar a deterioração de produtos, os mesmos devem ser guardados em temperaturas baixas, pois apenas alguns microorganismos são capazes de desenvolver-se sem acesso ao ar.
11. Se a temperatura no frigorífico for mais alta do que 4 °C (especialmente durante mais tempo), os microorganismos têm condições favoráveis à sua reprodução. Por isso é recomendado manter a temperatura no frigorífico abaixo dos 4 °C.
12. Se a temperatura no congelador for de -17 °C ou menos, a mesma é adequada para armazenar produtos, apesar do congelamento não matar os microorganismos, mas só interromper o seu desenvolvimento.
13. A temperatura também tem influência sobre o armazenamento de produtos secos empacotados a vácuo: o prazo de validade aumenta 3-4 vezes com cada queda de 10 °C de temperatura.

5.4 Manuseamento

5.4.1 Antes da primeira utilização

- Deve limpar bem o aparelho, as superfícies operacionais e os acessórios, que tiverem contacto com os produtos alimentares (os recipientes a vácuo, as tampas, etc.) antes de cada utilização, cumprindo as recomendações indicadas no capítulo 6.2 “Limpeza”.

5.4.2 Ligação do aparelho

- Ligar a **ficha eléctrica** (11) a uma tomada eléctrica (consultar as especificações técnicas). Acendem-se os díodos **1.2** e **1.4** dos botões **Normal** e **Humid**.

5.4.3 Configuração

A configuração deve ser alterada, quando a **ficha eléctrica** (11) estiver conectada à tomada. Para alterar a configuração desejada, deve premir o respectivo botão.

Configuração da velocidade de sucção do ar

O empacotador a vácuo está equipado com uma possibilidade de regular a velocidade de sucção do ar pela bomba, o que facilita o processo de empacotamento.

Após ligar o aparelho, é configurada automaticamente a velocidade **Normal (1.2)**, ou seja, a mais alta, que normalmente é usada para empacotar.

Ao empacotar em sacos a vácuo produtos alimentares quebradiços, recomenda-se a selecção da função **Slow (1.1)**, que reduz a velocidade de sucção do ar pela bomba, pelo que pode vigiar-se com calma o processo de sucção e terminar a operação com um soldo manual do saco, premindo o botão **Manual Seal (1.8)** no momento adequado.

Configuração do tipo de soldo

O empacotador a vácuo possibilita a escolha do tipo de soldo.

O resultado final do soldo dos sacos é influenciado pelo tipo de produtos alimentares, que serão empacotados e a temperatura do local. Para otimizar o resultado final, pode seleccionar um dos dois tipos de soldo:

Dry (1.3) → para produtos secos, tais como bolos, arroz, café;

Humid (1.4) → para carne vermelha e peixes, que podem libertar sumo ou sangue.

5.4.4 Preparação dos sacos de folha no rolo



NOTA!

Usar apenas sacos a vácuo especiais para empacotar a vácuo (sacos com nervuras de um dos lados, extruídos).

- Os sacos para empacotar a vácuo encontram-se disponíveis em vários tamanhos. Deve seleccionar o tamanho do saco apropriado ao produto, que será conservado. Assegurar-se de que o saco é pelo menos 8 cm mais comprido do que o produto que será conservado e ter em conta mais 2 cm para continuar a utilizar o saco.

Nota: no caso de utilização de sacos a vácuo confeccionados, deve passar para o ponto 5.4.5 do presente manual.

- Levantar a **tampa de protecção** (4) e o **mecanismo de corte** (6), colocar o rolo com os sacos para empacotamento a vácuo (**ilustr. A**) deixando uma tira que sobressaia, para facilitar a remoção, seguidamente fechar o **mecanismo de corte** (6).



CUIDADO!

Durante a fechadura do mecanismo de corte (6) deve tomar atenção, para que a lâmina encontra-se sobre uma das pontas da cavidade, sobre a qual se movimenta. A lâmina NUNCA PODE ENCONTRAR-SE NO MEIO do mecanismo de corte (ilustr. B).

- Tirar do rolo um pedaço de folha com um comprimento apropriado (**ilustr. B**). Apertar a **lâmina do mecanismo de corte** (6) e mover a lâmina pela sua largura total, começando numa das pontas do saco de empacotamento a vácuo. Desta forma pode obter um corte limpo e preciso (**ilustr. C**).
- Neste momento, pode soldar uma das pontas abertas do saco, procedendo da seguinte forma:
 - Levantar a **tampa de protecção** (4) do aparelho e colocar na posição aberta.
 - Colocar uma das pontas abertas do saco sobre a **junta para apertar** (9) (**ilustr. D**).
 - Fechar a **tampa de protecção** (4) e apertar ao mesmo tempo de ambos os lados (**ilustr. E**). O clique audível significa, que a **tampa de protecção** (4) encaixou.
 - Premir o botão **Manual Seal** (1.8) (**ilustr. F**) para soldar o saco. Aguardar até desligar-se o botão **Manual Seal** (1.8).
 - Premir o **botão de desprendimento do bloqueio** (2) (**ilustr. G**), para abrir a **tampa de protecção** (4).
- Abrir a **tampa de protecção** (4) e remover o saco para empacotamento a vácuo. Verificar o soldo obtido, que deve constituir uma linha uniforme, transversal e não pode demonstrar nenhuma calha (**ilustr. H**). No caso de um soldo incompleto, deve repetir o processo de empacotamento.

5.4.5 Empacotamento a vácuo em sacos do rolo ou em sacos de empacotamento a vácuo confeccionados

- Levantar a **tampa de protecção** (4) e colocar na posição aberta.
- Colocar o produto alimentar no saco para empacotar a vácuo e secar o líquido ou os restos do produto dentro da ponta do saco, que será soldada.
- Colocar o saco juntamente com o seu conteúdo à frente do aparelho, de maneira a que a parte aberta do saco encontre-se na **câmara de vácuo** (7) (**ilustr. I**).
- Fechar a **tampa de protecção** (4) e apertar ao mesmo tempo de ambos os lados (**ilustr. K**). O clique audível significa, que a **tampa de protecção** (4) encaixou.
- Premir o botão **Vacuum & Seal** (1.5) (**ilustr. L**), para iniciar o processo de empacotamento. Aguardar, até que seja desligado o botão **Vacuum & Seal** (1.5).
- Premir os **botões de desprendimento do bloqueio** (2) (**ilustr. M**), para abrir a **tampa de protecção** (4).
- Verificar o soldo obtido, que deve constituir uma linha uniforme, transversal e não pode demonstrar nenhuma calhas (**ilustr. H**). No caso de um soldo incompleto, o processo de empacotamento deve ser repetido.

5.4.6 Utilização da função Manual Seal

- Ao premir este botão, inicia imediatamente a fase de soldo do saco. O tipo de soldo corresponde à configuração anterior (consultar o **capítulo 5.4.3 “Configurações”**).
- No caso de empacotar produtos alimentares delicados e quebradiços (por exemplo bolos, arroz, café, etc.) recomenda-se a configuração de uma velocidade baixa de sucção do ar pela bomba, premindo o botão **Slow**. Desta forma pode vigiar com calma a fase de sucção do ar e evitar um esmagamento do produto alimentar.
- Premir o botão **Manual Seal** (1.8), quando for sugada uma quantidade de ar desejada.

5.4.7 Empacotamento a vácuo em recipientes para empacotamento vácuo

ATENÇÃO: usar apenas recipientes vácuo adequados (por exemplo da empresa Bartscher n° de ref. 300422), apenas estes foram concebidos precisamente do ponto de vista do aparelho e podem assegurar um empacotamento a vácuo dos produtos alimentares preciso.

- Encher o recipiente vácuo no máximo até uma altura de 3 cm da sua berma de cima e colocar a tampa.
- Ligar a tampa do recipiente vácuo ao **bocal de sucção do ar (3)** sobre o aparelho (**ilustr. N**) através do **tubo (15)**.
- Fechar a **tampa de protecção (4)**. Premir o botão **Canister (1.6) (ilustr. N)**. O aparelho produz o vácuo no recipiente e desliga-se após terminar a operação.
- Desconectar o **tubo (15)** da tampa do recipiente vácuo.
- Para abrir o recipiente vácuo, deve premir o botão do meio (16), seguidamente abrir as fechaduras de protecção (**ilustr. N**). Tem que ser audível o assobio do ar que é transportado para o recipiente vácuo. O mesmo sinal audível é sinal e garantia, de que o conteúdo do recipiente estava empacotado hermeticamente a vácuo.

6. Limpeza e manutenção

6.1 Indicações de segurança

- Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!!!) e que arrefeceu.
- Não permitir que no recipiente encontre-se água. Se algum líquido encontrar-se acidentalmente no interior do aparelho não deve conectar a ficha eléctrica à tomada, não deve usar o aparelho e deve contactar um ponto de serviço.

Risco de choque eléctrico!

- Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em água ou outros líquidos.



ATENÇÃO!

O aparelho não está preparado para ser lavado com jactos de água. Por isso não deve usar água à pressão para limpar o aparelho!

- **Não** usar nenhuma ferramentas agudas de metal (por exemplo tesouras, facas ou raspadores) para eliminar sujidades, pois as mesmas podem danificar a superfície.
- Além disso a utilização inapropriada de cloro ou de produtos de limpeza baseados em ácido clorídrico, ácido fluorídrico ou ácido sulfúrico (que são componentes de alguns produtos de descalcificação) pode provocar a danificação da superfície.

6.2 Limpeza

Superfície exterior do aparelho

- Limpar o aparelho regularmente.
- Antes e após a utilização, deve limpar a **superfície exterior do aparelho** com um pano húmido ou uma esponja e um detergente de limpeza suave. **Não usar produtos de limpeza agressivos, diluentes nem produtos com base em essências aromáticas!**

Interior do aparelho

- Se sobre a câmara de vácuo, a ripa de soldo ou as juntas, acumularem-se restos de produtos ou de líquidos, os mesmos devem ser limpos com uma toalha de papel.
- Remover a junta da câmara de vácuo e a junta para apertar e lavar em água quente com adição de um detergente de limpeza suave.
- Passar a câmara de vácuo com um pano macio e húmido.
- Passar o mecanismo de corte com um pano macio e húmido.



NOTA!

Antes de colocar novamente, a junta deve secar bem, para evitar uma danificação. A junta deve ser colocada intacta, para assegurar um aperto do vácuo.

Sacos para empacotamento a vácuo

- Os sacos para empacotamento a vácuo devem ser lavados em água quente com adição de um detergente de limpeza suave e seguidamente bem secos.



ATENÇÃO!

Para evitar uma intoxicação alimentar, não deve usar novamente os sacos de empacotamento a vácuo, que já foram usados para guardar carne crua, peixes ou produtos gordurosos.

Recipientes vácuo

- Durante a limpeza dos acessórios (recipientes vácuo, tampas) deve respeitar o manual de instruções dos respectivos acessórios.
- Lavar o recipiente e a tampa em água quente com uma adição de detergente de limpeza suave.
- Todos os acessórios têm que estar secos antes da próxima utilização.

Armazenamento do empacotador de vácuo

- Limpar bem o aparelho antes de armazená-lo num lugar seco.
- Verificar se sobre a junta para apertar e na ripa de soldo não encontram-se nenhuns objectos estranhos. Nunca deve colocar objectos pesados sobre o aparelho.
- Guardar o aparelho sobre uma superfície plana e segura, num lugar fora do alcance de crianças.



ATENÇÃO!

Após terminar o empacotamento, deve armazenar sempre o aparelho com a tampa de protecção aberta; nunca deve bloquear a tampa fechada, pois o mesmo pode provocar a deformação das juntas e a danificação da operacionalidade do aparelho.

7. Possíveis problemas

No caso de avarias ou danificações, deve dirigir-se a uma loja especializada ou ao nosso ponto de serviço. Antes deve verificar as indicações abaixo referidas sobre a localização das avarias.

Problema	Possível causa e solução
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none">▪ Verificar se a ficha eléctrica está correctamente colocada na tomada. Verificar a tomada conectando outro aparelho.▪ Verificar o cabo de alimentação e a ficha eléctrica do ponto de vista de danificações. No caso de sua danificação, não usar o aparelho. Contactar o ponto de serviço.
O aparelho não solda o primeiro soldo sobre o saco cortado da folha no rolo	<ul style="list-style-type: none">▪ Verificar a posição correcta do saco de empacotamento a vácuo, tal como descrito no capítulo: 5.4.4 “Preparação dos sacos da folha no rolo”.▪ Verificar se a junta de aperto está correctamente colocada e se não está danificada.
O aparelho não forma vácuo total nos sacos	<ul style="list-style-type: none">▪ Para soldar correctamente, a ponta aberta do saco tem que encontrar-se na câmara de vácuo no seu comprimento total.▪ Verificar a ripa de soldo, a junta de aperto e as restantes juntas do ponto de vista de sujidade. Limpá-las se for necessário e colocar na posição correcta.▪ O saco para o empacotamento a vácuo pode estar furado. Para verificá-lo, deve soldar o saco, deixando um pouco de ar no mesmo, imergir em água e apertar. Se surgirem bolhas de ar, o mesmo significa que o saco não é hermético. Soldar o saco novamente ou usar outro saco para o empacotamento a vácuo.

Problema	Possível causa e solução
O aparelho não solda correctamente o saco	<ul style="list-style-type: none">▪ No caso de um sobreaquecimento da ripa de soldo que provoque o derretimento do saco, deve levantar a tampa de protecção e aguardar alguns minutos, até que a ripa de soldo arrefeça.▪ Verificar se a junta de aperto está posicionada correctamente e se a mesma não está danificada.
O saco não mantém o vácuo após ser soldado	<ul style="list-style-type: none">▪ A possibilidade de vazamento do soldo pode ser provocada pela presença de calhas, migalhas, gordura ou humidade. Abrir novamente o saco de empacotamento a vácuo, limpar a parte de cima da parte interior do saco, eliminar os objectos estranhos da ripa de soldo e proceder novamente com a operação de soldo.▪ Verificar o saco de empacotamento a vácuo do ponto de vista de danificações, que possam provocar a perda de vácuo. Cobrir as pontas agudas do conteúdo do saco com toalhas de papel.
O aparelho não forma vácuo no recipiente vácuo	<ul style="list-style-type: none">▪ Juntar mais uma vez a tampa do recipiente com o tubo (ou se for necessário com a junção da tampa) ao bocal de sucção do ar sobre o aparelho.▪ Na parte superior do recipiente, entre o seu conteúdo e a berma de cima do recipiente, tem que haver pelo menos 3 cm livres.▪ Se durante o empacotamento a vácuo o produto líquido começou a transbordar, o mesmo poder ser provocado pela refrigeração insuficiente antes de submeter ao empacotamento. Refrigere o produto líquido no frigorífico e não em temperatura ambiente.▪ Verificar a berma de cima do recipiente e a tampa do recipiente do ponto de vista de danificações. As mesmas não podem demonstrar nenhuma danificações na área do vácuo da fechadura. Se for necessário, deve secar a berma do recipiente e a tampa usando um pano húmido e repetir o empacotamento a vácuo.▪ Verificar se a junta da tampa do recipiente está devidamente colocada e se não está danificada.
O recipiente vácuo não mantém o vácuo	<ul style="list-style-type: none">▪ Verificar se a junta por baixo do botão do meio da tampa do aparelho está colocada numa posição correcta.

8. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.



ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta é impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.



NOTA!



Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.